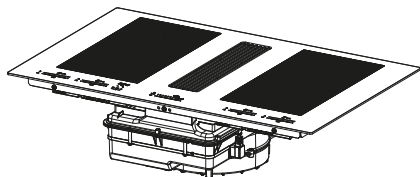


- CZ** NÁVOD K POUŽITÍ
- HR** KNJIŽICA S UPUTAMA
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- SR** КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
- LV** LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT** NAUDOTOJO VADOVAS
- ET** KASUTUSJUHEND
- FI** KÄYTTÖOHJEET
- UK** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- RO** MANUAL DE FOLOSIRE
- DA** BRUGSVEJLEDNING
- NO** BRUKSVEILEDNING
- BG** РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- AR** دليل المستخدم



CZ	3
HR	16
HU	29
SR	43
LV	58
LT	71
ET	85
FI	98
UK	111
RO	126
DA	140
NO	154
BG	167
AR	183

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

i 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. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

! Elektrická připojení musí provést kvalifikovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.


- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Připojte odsávač k dýmníku vhodným potrubím. Viz příslušenství k zakoupení uvedené v instalačním manuálu (pro kruhové trubky: minimální průměr 120 mm). Délka vypouštěcího potrubí musí být co nejkratší.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Je třeba dodržovat normy týkající se odvodu vzduchu.
- Odsávací zařízení nepřipojujte k odvodnímu potrubí, kterými procházejí spaliny (kotle, komíny atd.).
- Pokud je odsávač používán společně s neelektrickými přístroji (např. přístroji s plynovými hořáky), v místnosti je třeba zajistit dostatečný stupeň větrání, aby se předešlo návratu plynových zplodin. Pokud je varný přístroj používán společně s přístroji napájenými z neelektrických zdrojů energie, negativní tlak v

místnosti nesmí překročit 4 Pa, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.

- Vzduch nesmí být vypuzován do potrubí, které je používán jako dýmník pro přístroje fungující na plyn nebo na jiná paliva.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.
- Připojte zástrčku přístroje do zásuvky odpovídající normám a umístěné ve snadno přístupné zóně.
- Při realizaci technických a bezpečnostních opatření pro odvod výparů je třeba se pečlivě řídit předpisy stanovenými místními orgány.


 **UPOZORNĚNÍ:** Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

 **UPOZORNĚNÍ:** Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.

- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými mentálně-fyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod pečlivým dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití přístroje bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

 **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

- Vyčistěte a/nebo vyměňte filtry po uvedeném období (nebezpečí vznícení). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- Doporučujeme zaručit vhodné větrání v místnosti, kde je přístroj používán spolu s přístroji napájenými plynem nebo na jiná paliva (neplatí pro přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nezapínejte zařízení, pokud je povrch prasklý nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.

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 plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární příkrývkou.

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

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

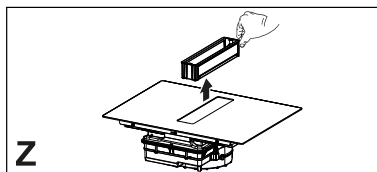
UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné desky nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Kuchyňské digestoře a jiné odsavače výparů z vaření mohou ohrozit bezpečný provoz přístrojů spalujících plyn nebo jiná paliva (včetně těch, která se nacházejí v jiných prostředích) kvůli zpětnému toku spalin. Tyto plyny mohou způsobit otravu oxidem uhelnatým. Po instalaci digestoře nebo jiného odsavače výparů z vaření se ujistěte, že plynové přístroje byly otestovány kompetentní osobou, aby bylo zaručeno, že nedochází ke zpětnému toku spalin.

2. POUŽITÍ

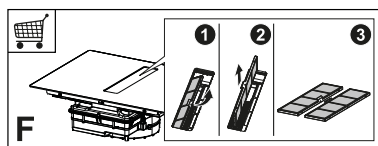
- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.

- Příklad nesmí být nainstalován za obdobnými 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.



3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Pokud je dodán uhlíkový pachový filtr a je typu (F) (viz návod k instalaci), lze jej regenerovat. Pachový filtr s aktivním uhlím možné mýt a regenerovat každé 3-4 měsíce (nebo i častěji, jestliže je digestoř vystavena intenzivnímu používání), až do max 8 cyklů regenerace (v případě zvláště intenzivního používání doporučujeme nepřekračovat 5 cyklů). Kontaktujte servisní oddělení a objednejte nový filtr (F).



Postup regenerace:

- Myjte v myčce při MAX teplotě 70° nebo myjte ručně teplou vodou. Nepoužívejte abrazivní hubky (nepoužívejte čisticí prostředky!).
- Sušte v troubě při MAX teplotě 70° po dobu 2 hodin (doporučujeme si pozorně přečíst návod k použití a montážní instrukce Vaší trouby).
- Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Mřížky nemyjte v myčce nádobí (Z).

Všeobecná doporučení

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

Čištění zařízení

- Po každém použití varnou desku vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci zbytků pokrmů. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.
- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Inkrustace nečistot, např. mléka, které přeteklo při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. Při volbě škrabky, která má být použita, se řiďte doporučeními výrobce.
- Pokrmy obsahující cukr, např. marmeládu, která přetekla při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstra-

nění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

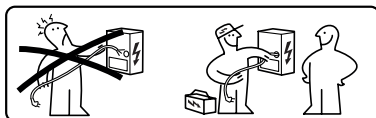
4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).

- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte přílnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



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


- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).



Pozor! Kably nesvařujte!

6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ


Likvidace domácích spotřebičů

Symbol  na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve

středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

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

Likvidace obalových materiálů

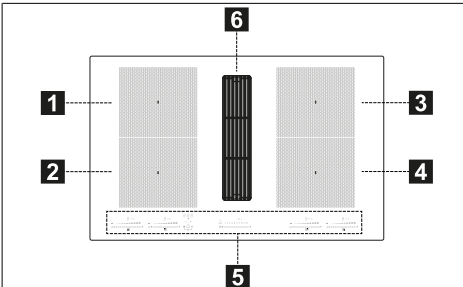
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- 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.

7. POPIS VÝROBKU




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

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

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

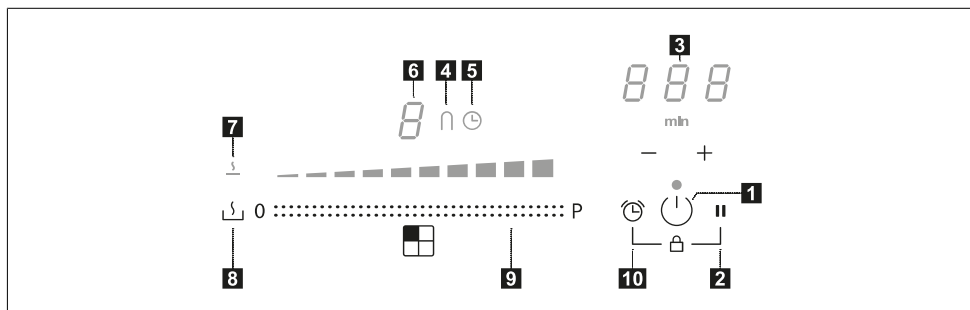
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

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

Indikátor zbytkového tepla

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

8. OVLÁDACÍ PANEL



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

Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu . Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

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

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

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

9. OMEZENÍ VÝKONU



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

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

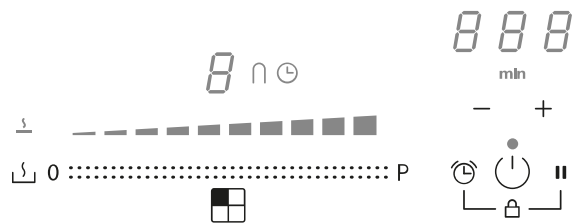


















- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém přístupu do nabídky).
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.
- Jakmile Digity znovu zhasnou, stiskněte a držte stisknuté a po dobu 4 sekund, dokud se nerozsvítí posuvný ovladač vlevo.
- Stiskněte a podržte současně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






V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  a .

10. FUNKCE VARNÉ DESKY

	
Blokování	<p>Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky.</p> <p>Pro aktivaci/deaktivaci: stiskněte  .</p>
Dětská pojistka	<p>Tato funkce zabráňuje náhodnému spuštění přístroje</p> <p>Aktivace: stiskněte , současně stiskněte a uvolněte  +  a poté ještě .</p> <p>Všechny Digits označují .</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p> <p>Deaktivace: stiskněte , současně stiskněte a uvolněte  +  a poté ještě .</p> <p>Všechny Digits, které označují , zmizí.</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p>
Funkce Boost	<p>Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 10 minut.</p> <p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a na posuvném ovladači vyberte hodnotu „Boost“. Odpovídající Digit označuje .</p> <p>Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na posuvném ovladači.</p>
Časovač varných zón	<p>Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu.</p> <p>Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.</p> <p>Aktivace: zapněte varnou desku a vyberte jednu ze 4 varných zón, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Symbol  varné zóny se rozsvítí. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání.</p> <p>Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).</p>
Časovač (obecný)	<p>Časovač s alarmem pro obecné použití.</p> <p>Aktivace: zapněte varnou desku, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání.</p> <p>Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).</p>
Funkce Rozpuštění	<p>Pro aktivaci: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte .</p> <p>Digit zvolené zóny označuje .</p> <p>Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte .</p>











Funkce Pauza	Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce.	
	Během pauzy všechny Digity označují II na znamení, že: - V žádné z varných zón není produkována žádná energie. - Všechny funkce a časovač jsou deaktivovány.	
	Aktivace: když je varná deska v provozu, stisknete a držete stisknuté II alespoň 1 sekundu. Deaktivace: stisknete a držete stisknuté II po dobu alespoň 1 sekundy a posuňte prst z minima na maximum po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.	
Funkce Vyvolání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím  .	
	Když je varná deska vypnutá, pro obnovení nastavení stisknete  do 6 sekund, poté stisknete II do 6 sekund. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.	
	Když je varná deska vypnutá, pokud se do 6 sekund znovu nezapne, nastavení předchozích funkcí bude ztraceno.	
Funkce Ohřev	Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:	
	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Není k dispozici
Boost	Není k dispozici	
Zvolte jednu ze 4 varných zón a stisknete a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku.		
Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo.	
	Aktivace: stisknete současně obě klávesnice vlevo, dokud Digit nezobrazí  a nerozsvítí se symbol  .	
	Chcete-li nastavit výkon použitelné zóny v kombinovaném režimu, použijte poslední posuvný ovladač vlevo.	
	U obou varných zón se rozsvítí symbol  .	
	Deaktivace: stisknete současně tlačítka používaná k aktivaci funkce „přemostění“, dokud symboly nezmizí. Důležité! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.	

11. TABULKA VAŘENÍ

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása

8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

12. FUNKCE ODSÁVAČE

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.	
0 P	Výběr sacího výkonu. Zvýšení/snížení rychlosti sání (výkonu).
(A)	Aktivace/deaktivace automatické funkce (ve výchozím nastavení je aktivován automatický režim). Dotykem (stisknutím) výběrové lišty odsávače par se vypne automatický režim a odsavač par lze používat v ručním režimu. Chcete-li znovu aktivovat automatický režim, stiskněte tlačítko (A) : kontrolka auto se rozsvítí na znamení, že odsavač par je v tomto režimu aktivní. Ve výchozím nastavení je odsavač par v režimu odsávání. Aktivace uhlíkového filtru - Při prvním zapnutí odsávače par  , stiskněte na 5 sekund tlačítko (A). Po aktivaci, rozsvícení ikony signalizuje, že je třeba provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru  . Oznámení týkající se čištění tukového filtru, zobrazená pomocí kontrolky  , jsou vždy aktivována. Obnovení a opětovná aktivace uhlíkového filtru Po provedení údržby filtru: - stiskněte na 5 sekund tlačítko  - Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání. - stiskněte na 5 sekund tlačítko  - Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Toto nastavení je načasováno na 5minutovou aktivaci. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím.

13. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek

sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

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

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

Příklad:


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

14. 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 hrncem může být použit na indukční varné desce.

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

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Abyste byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrncem zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

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

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

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.

Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.

Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Běžné provozní zvuky varné desky

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzucení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

Tento zvuk je produkován, když je nádoba na vaření prázdná, po naplnění nádobou vodou nebo pokrmem tento zvuk přestane.

Praskání

K tomuto zvuku dochází u hrnců vyrobených z různých materiálů, které jsou na sebe navrstveny, a je způsoben vibracemi povrchů v místě styku těchto materiálů. Zvuk pochází z hrnců a může se lišit podle množství pokrmu a druhu jeho přípravy.

Hlasité syčení

K tomuto zvuku dochází u hrnců vyrobených z různých materiálů, které jsou na sebe navrstveny, a rovněž když jsou hrnce používány v maximálním režimu a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla

Zvuky ventilátoru

Pro správnou funkci elektronického systému je nutné 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.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

K tomuto zvuku dochází pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny a přestane nebo se zmenší v okamžiku, kdy některou z nich vypnete.

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

15. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

16. ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměněny pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy
- Model zařízení (kód zboží)

- Sériové číslo (S.N.)

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

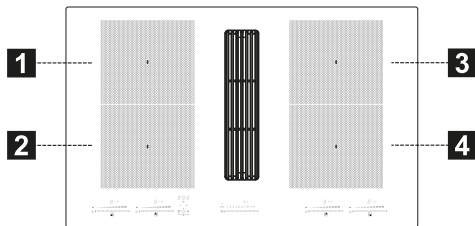
Model: **FMY 8391R HI**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

Výrobce provádí na svých výrobcích neustálá zlepšování. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích naleznete na internetové adrese:

www.franke.com





1,2 Flexibilní varná zóna 1 + 2 v přemostění
3,4 Flexibilní varná zóna 3 + 4 v přemostění

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Užitečné rozměry	-	830 x 520 (Š x H)
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrické údaje a ohřevné prvky		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilní varná zóna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Hmotnost zařízení	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukce	

MODEL	FMY 8391R 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

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

 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. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja. Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

 Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitatite odlomak **ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE**.


Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja kabela stezaljke moraju biti obliko-

vane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.


- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje.
- Napu pomoću odgovarajuće cijevi priključite na dimnjak. Pogledajte pribor koji možete kupiti, naveden u priručniku za instalaciju (za kružne cijevi: najmanji promjer 120 mm). Duljina odvodnih cjevovoda trebala bi biti što kraća.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Potrebno je pridržavati se normi koje se odnose na ispušt zračenja.
- Usisni uređaj nemojte priključivati na cijevi za ispuštanje dima u kojima se nalaze dimovi od izgaranja (kotlovi, kamini itd.).
- Ako se napa upotrebljava zajedno s neelektričnim uređajima

ma (npr. uređaji s plinskim plamenicima), važno je zagarantirati dovoljan stupanj ventilacije u prostoriji tako da se spriječi povrat izlaznog zraka. Ako se ploča za kuhanje upotrebljava zajedno s uređajima koji se napajaju s neelektričnih izvora energije, negativan tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa kako bi se spriječilo da se dimovi usišu u prostoriju u kojoj se nalazi ploča za kuhanje.


- Zrak se ne smije izbacivati u cijev koja se upotrebljava kao dimnjak za uređaje na plin ili druga goriva.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.
- Sklopku uređaja priključite na napajanje koje je u skladu s aktualnim propisima i kojemu možete pristupiti.
- Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba provesti za ispušt dima, važno je strogo se pridržavati propisa lokalnih jedinica.

 **UPOZORENJE:** Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.

- Upotrebljavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s uređajem.

 **UPOZORENJE:** Ako se vijci ili učvršćeni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.

- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijevaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

- Nakon predviđenog razdoblja očistite i/ili zamijenite filtre (opasnost od požara). Vidi poglavlje Čišćenje i održavanje.
- Preporučuje se da tijekom uporabe uređaja zajedno s uređajima na plin ili druga goriva u prostoriji osigurate prikladnu ventilaciju (nije primjenjivo na uređaje koji samo obavljaju cirkulaciju zraka u prostoriji).

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugasi uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Uređaj nemojte uključivati ako je površina napuknuta ili ako na materijalu postoje vidljiva oštećenja.
- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- 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.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar.

Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugaziti vodom, nego ugazite uređaj pa plamen ugazite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

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

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenosti između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Kuhinjske nape i drugi ekstraktori dima od kuhanja mogu ugroziti siguran rad aparata koji sagorijevaju gas ili druge zapaljive materije (uključujući i one smještene u drugim prostorima) zbog povratnog tijeka gasa za izgaranje. Ovi gasovi mogu izazvati trovanje ugljenmonoksidom. Nakon postavljanja kuhinjske nape

ili bilo kojeg drugog ekstrakto-
ra dima od kuhanja, osiguraj-
te se da aparate za gas testira
kompetentna osoba kako bi
se jamčilo da se ne otkrije po-
vratni tijek gasa za izgaranje.

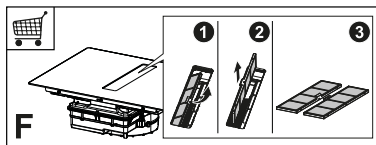
2. UPORABA

- 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 pregrijavanje.
- Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, nemojte se penjati na nju.
- 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.

3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

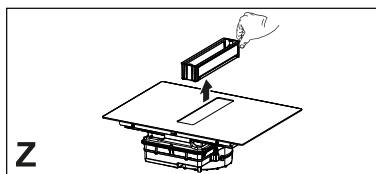
- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Ako je filter protiv mirisa od ugljena isporučan i tipa (F) (pogledajte upute za montažu), može se obnoviti. Filter za miris od aktivnog ugljena može se prati i regenerirati svaka 3-4 mjeseca (ili češće ako je napa podvrgnuta intenzivnoj upotrebi), do najviše 8 ciklusa regeneracije (u slučaju posebno intenzivne upotrebe preporučuje se da ne prelazi 5 ciklusa). Za narudžbu

novog filtra (F) kontaktirajte službu za korisnike.



Postupak regeneracije:

- Operite u perilici posuđa na MAX temperaturi od 70 ° ili ručno operite vrućom vodom bez upotrebe abrazivnih spužvi (nemojte koristiti deterdžente!).
- Osušite u pećnici na MAX temperaturi od 70 ° tijekom 2 sata (preporučujemo da pažljivo pročitate korisnički priručnik i upute za montažu pećnice).
- Filtre protiv masnoće valja čistiti svaka 2 mjeseca uporabe ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a mogu se prati u perilici posuđa. Rešetke nemojte prati u perilici posuđa (Z).



Općenite preporuke

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Hrana koja slučajno padne ili se odloži na površinu, funkcijske ili ukrasne elemente ploče za kuhanje ne smije se jesti.

Čišćenje uređaja

- Ploču za kuhanje čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžen-

te. Savjetujemo uporabu zaštitnih detrdženata.

- Skorenu nečistoću, npr. iskipjelo mlijeko, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Hranu koja sadrži šećer, npr. iskipjeli džem, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Eventualnu rastopljenu plastiku uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

4. ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

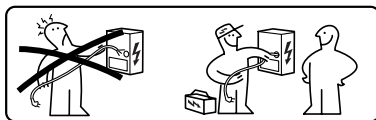
Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

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

ke 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.

5. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



! **UPOZORENJE:** Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek provodnika: 2,5 mm². Vanjski promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, mak-


simalna 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!


6. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol  na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati 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.

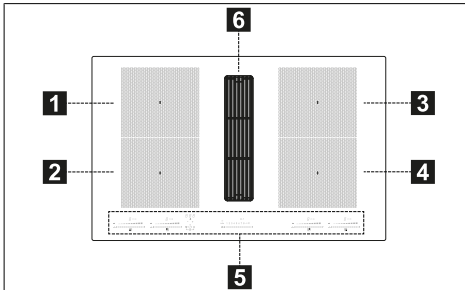
Energetska ušteda

Ako se pridržavate savjeta u nastavku, možete svakodnevno štedjeti energiju tijekom kuhanja.

- Kada zagrijevate vodu, upotrebjavajte 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.

7. OPIS PROIZVODA




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

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje.

Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol .

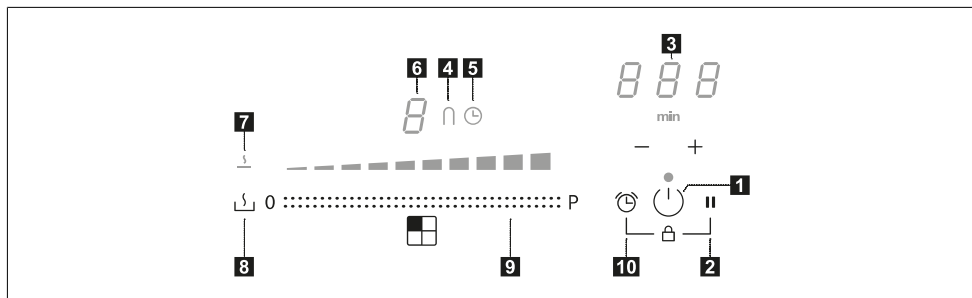
Indikator preostale topline

Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je tem-

peratura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne go-

lim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će **H**.

8. KONTROLNA PLOČA



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

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj **8**. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.

Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabije osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

9. OGRANIČENJE SNAGE



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

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

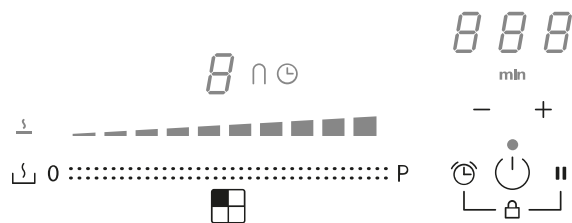












- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Svi će znakovi zasvijetliti na nekoliko sekundi.
- Čim se znamenke opet ugasne, pritisnite i držite i 4 sekunde pritisnute i dok ne zasvijetle lijeve klizne tipkovnice.
- Pritisnite i istovremeno držite obje tipkovnice za pomicanje s lijeve strane tijekom 4 sekunde, dok 3 naredbene znamenke ne pokažu "CF6".
- Pritisnite dok se ne prikaže "PHA".
- Pritisnite zadnju tipkovnicu slijeva da biste odabrali ispravnu postavku.














Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

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

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrđite pritiskom i držanjem pritisnutim  i .

10. FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE

	
Blokiranje	<p>Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje.</p> <p>Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite - +.</p>
Uređaj za zaštitu djece	<p>Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja</p> <p>Za aktiviranje: pritisnite , istodobno pritisnite i otpustite  +  i ponovo pritisnite .</p> <p>Svi brojevi označavaju .</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite , istodobno pritisnite i otpustite  +  i ponovo pritisnite .</p> <p>Sve znamenke koje označavaju  nestaju.</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p>
Funkcija Boost	<p>Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 10 minuta.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost "Boost" na kliznoj tipkovnici. Odgovarajući broj označava .</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na kliznoj tipkovnici.</p>
Brojač vremena zona za kuhanje	<p>Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme.</p> <p>Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču i odaberite jednu od 4 zone kuhanja, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerača vremena. Simbol  zone kuhanja se osvijetljuje. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje.</p> <p>Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").</p>
Mjerač vremena (generički)	<p>Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerača vremena. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje.</p> <p>Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").</p>













Funkcija Otapanje	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite  .																						
	Broj odabrane zone pokazuje  .																						
	Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite  .																						
Funkcija pauze	Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju  čime označavaju da: - Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija. - Sve funkcije i mjerači vremena su deaktivirani. Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje pritisnite i držite pritisnutim  najmanje 1 sekundu. Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim  najmanje 1 sekundu i kliznite prstom od minimalnog do maksimalnog duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.																						
	Funkcija Podsjetnika	Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog zaustavljanja upotrebom  .																					
	Kad je ploča isključena, za pozivanje postavki pritisnite  u roku od 6 sekundi, a zatim pritisnite  u roku od 6 sekundi. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal. Kad je ploča za kuhanje isključena, ako se ponovno ne uključi u roku od 6 sekundi, postavke prethodnih funkcija će se izgubiti.																						
Funkcija grijanja	Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th> <th>Mjerač vremena (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table>	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nije raspoloživo	Boost	Nije raspoloživo
	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
8	192																						
9	Nije raspoloživo																						
Boost	Nije raspoloživo																						
Odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na kliznoj tipkovnici. Ploča za kuhanje imaće vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku.																							
Kombinirani način (funkcija „most“)	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom. Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i one s desne strane.																						
Za aktiviranje: pritisnite obje lijeve tipkovnice istovremeno dok ne ukaže znamenka  i simbol  svijetli. Da biste postavili snagu korisne zone u kombiniranom načinu, upotrijebite zadnju kliznu tipkovnicu s lijeve strane.																							
U obje zone za kuhanje simbol  svijetli.																							
Za deaktiviranje: istodobno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije "most", sve dok simboli i nestanu.																							
Važno! Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija "most".																							

11. TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu

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

12. FUNKCIJE NAPE

    1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka .	
0 P	Odabir snage usisavanja. Povećanje/smanjenje brzine (snage) usisavanja.
(A)	Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije (automatski način rada je aktiviran prema zadanim postavkama). Dodirrom (pritiskom) na traku za odabir nape automatski se način rada deaktivira i možete koristiti odsisni ventilator u ručnom načinu rada. Za ponovno aktiviranje automatskog načina rada pritisnite tipku (A) : LED auto će zasvijetliti kako bi označio da je napa aktivna u tom načinu rada. Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanje. Aktivaciju filtra od ugljena – Kada prvi put uključite napu  , pritisnite tipku 5 sekundi (A) . Nakon aktivacije uključit će se ikona koja će pokazati da treba provesti održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena  . Signali koji se odnose na čišćenje filtra za mast, prikazani LED diodom  , uvijek su uključeni. Obnova i ponovna aktivacija filtra od ugljena Nakon što provedete održavanje filtra: – 5 sekundi pritišćite tipku  - LED dioda filtra protiv masnoće ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje. – 5 sekundi pritišćite tipku  - LED dioda filtra protiv mirisa ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu.

13. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W između kom-

biniranih zona za kuhanje (lijeva i desna strana), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Zato se neprestano nadzire ukupna snaga i smanjuje se potreba za njom. Ako nije moguće osigurati ukupnu traženu snagu, jedan upravljački element smanjuje snagu drugog elementa za kuhanje za unaprijed definiranu vrijednost

na neposredno niži stupanj snage tako da se ne prekorači potrošnja električne struje od 16 A.

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

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

Primjer:


Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.“

14. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

Upotrebjavajte 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 upotrebjavati na indukcijskoj ploči za kuhanje. Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebjavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

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

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

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

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

Normalni zvukovi tijekom rada ploče za kuhanje

Indukcijska se tehnologija temelji 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:

Blago zujanje (kao zvuk transformatora)

Ovaj zvuk nastaje tijekom kuhanja s povišenim stupnjem topline, a određuje ga količina energije prenesene s ploče za kuhanje na lonce. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline.

Labano šištanje

Ovaj zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje prazna, a 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 šištanje

Ovaj zvuk nastaje kod lonaca proizvedenih od raznih materijala koji su laminirani jedan na drugi i kada se ti lonci upotrebljavaju u maksimalnom načinu rada i čak na dvjema zonama za kuhanje. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline

Zvukovi ventilatora

Za ispravan rad elektroničkog sustava valja 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.

Ritmički zvukovi nalik kucanju sata

Ovaj se zvuk javlja isključivo kada rade najmanje tri zone za kuhanje, a nestaje ili se smanjuje kada se neka ugasi.

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

15. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
"Zvučni signal nakon uključivanja. Ni je prikazan kôd pogreške"	Komanda nape ne radi	Oštećenje ili pogrešno priključenje kabela LIN na elektroničku pločicu nape	Provjerite priključak / zamijenite kabl LIN
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Nemojte zagrijavati prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti induksijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.		

16. 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.

17. TEHNIČKI PODACI

Identifikacija proizvoda

Tip: **4300**

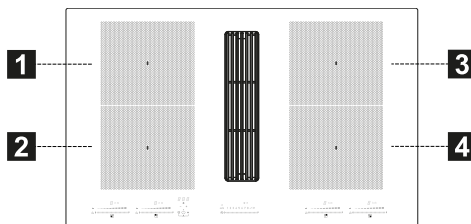
Model: **FMY 8391R HI**

Vidi identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu uređaja.

Proizvođač neprestano usavršava proizvode. Stoga su moguće izmjene teksta i ilustracija iz ovih uputa bez prethodne najave.

Više informacija o tehničkim podacima dostupno je na web stranici: www.franke.com

MODEL	FMY 8391R HI
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,02 kW



1,2 Fleksibilna zona za kuhanje 1 + 2 u mostu
3,4 Fleksibilna zona za kuhanje 3 + 4 u mostu

Parametar	Vrijednost	Dimenzije (mm)
Korisne dimenzije	-	830 x 520 (š x dub)
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Električni podaci i podaci o grijaićim elementima		
Zona za kuhanje 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibilna zona za kuhanje 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametar	Vrijednost	Dimenzije (mm)
Masa uređaja	21	kg
Broj zona za kuhanje	4	
Izvor topline	indukcija	

1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

i 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 az összes felhasználó ismerje a készülék működési és biztonsági jellemzőit. Ezek a főzölapok az EMC és EMF irányelvek követelményeinek megfelelő indukciós rendszerrel rendelkeznek, és nem zavarják egyéb elektronikus eszköz működését. Szívritmus-szabályozót vagy egyéb elektronikus eszközök viselő személyek forduljanak a kezelőorvosukhoz vagy az eszköz gyártójához, az érzékenységi fok értékelése miatt.

! Az elektromos csatlakozásokat szakember végezze el. Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS szakaszt.

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékcszorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a vezetékcszorítók közti kábelek

szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetéket, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.


- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékes rendszerekre vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel.
- Megfelelő csővel kösse össze az elszívót a füstcsővel. Tekintse meg a telepítési kézikönyvben található megvásárolható kiegészítőket (a kör alakú csövekhez: minimum átmérő 120 mm) Az elvezető cső hossza a lehető legrövidebb legyen.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Be kell tartani a levegő elvezetésére vonatkozó szabályokat.
- Ne kösse be az elszívó készüléket olyan füstelvezető csőre ahova égéstermék füs-

töt is bevezetnek (kazán, kandalló stb.).

- A füstgázok visszaáramlásának megakadályozása érdekében megfelelő szellőzésről kell gondoskodni abban a helyiségben, ahol a páraelszívó mellett nem elektromos üzemű (például gázüzemű) berendezések is vannak. Amikor a főzőberendezést nem elektromos energiaforrással táplált készülékekkel együtt használják a helyiségben a negatív nyomás nem lehet több, mint 4 Pa annak megakadályozására, hogy a főzőberendezés visszaszívja a füstöt a helyiségbe.
- Tilos a levegő kivezetése ki olyan csatornán keresztül, amelyet gáz- vagy egyéb tüzelésű készülékek füstcsöveként használnak.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.
- A készülék dugóját a hatályos szabályoknak megfelelő, elérhető zónában található aljzatra csatlakoztassa.
- A füstelvezetésre vonatkozó műszaki és biztonsági teendőket illetően fontos a helyi hatóságok által előírt szabályok körültekintő betartása.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellett használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszély-

helyzetekkel kapcsolatban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyeletükről.

- Az előírt időtartam lejáratát után tisztítsa meg és/vagy cserélje ki a szűrőket (tűzveszély). Lásd a "Tisztítás és karbantartás" című bekezdést.
- Javasoljuk, hogy a készülék használata közben biztosítsa a helyiség megfelelő szellőzését, amennyiben azt gázzal vagy más tüzelőanyaggal táplált készülékekkel együtt használja (nem vonatkozik azokra a készülékekre, amelyek csak keringetik a levegőt a helyiségben).

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felületen repedéseket észlel, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a felülete megrepedt, vagy ha az anyagában látható károsodások jelennek meg.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrészével.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.

- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízsa az edényérzékelőre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert veszélyes helyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

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

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.

- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- A konyhai páraelszívók, úgy mint a főzési füstelszívók az égési gázok visszatérő áramlása miatt ronthatják a gázt vagy más tüzelőanyagot égető készülékek biztonságos működését (ideértve a más környezetben találhatóakat is). Ezek a gázok szénmonoxid mérgezést okozhatnak. A konyhai páraelszívók, illetve bármilyen más főzési füstelszívók telepítése után ellenőrizze, hogy a gázkészülékeket kompetens személy ellenőrizze, hogy biztosítsa, hogy nem megy végbe az égési gázok visszaáramlása.

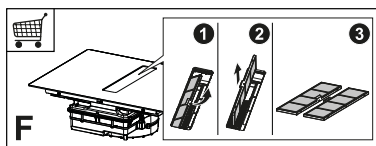
2. HASZNÁLAT

- Az elszívó készüléket kizárólag háztartási felhasználásra a főzés közben keletkező szagok eltávolítására tervezték.
- Semmi esetre se használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.
- A szilikonsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyat. Ne

húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

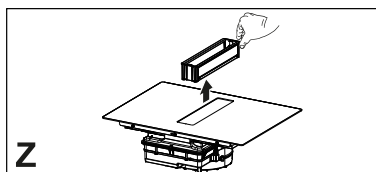
3. ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.
- Ha rendelkezik szagszűrővel, és az (F) típusú (tekintse meg az összeszerelési utasítást), akkor az regenerálható. Az aktív szenes szagvédő szűrő 3-4 havonta mosható és regenerálható (vagy gyakrabban, ha a készülék intenzív használatnak van kitéve), legfeljebb 8 regenerációs cikluson keresztül (különösen intenzív használat esetén nem javasolt az 5 ciklusnál hosszabb használat). Új (F) szűrő megrendelése érdekében forduljon a vevőszolgálatához.



A regenerálás folyamata:

- Mossa legfeljebb 70°-on, mosogatógépben, vagy mossa kézzel, meleg vízben, dörzsszivacs használata nélkül (ne használjon mosószereket!).
- Szárítsa sütőben legfeljebb 70°-os hőmérsékleten 2 órán keresztül (a sütő használati és beszerelési utasításának figyelmes elolvasása javasolt!).
- A zsírszűrőket minden 2 hónapnyi használat után vagy, ha különösen intenzív a használat, ennél gyakrabban tisztítani kell, ezeket lehet mosogatógépben mosni. Ne mossa a rácsokat mosogatógépben (Z).



Általános ajánlások

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

A készülék tisztítása

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

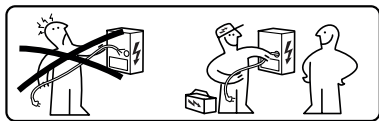
4. BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

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

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnézott panel) hőálló ragasztóval kell összerakni (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 megadottaknak 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 használ-

ja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

5. 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!

6. 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 alkatrés-

szek 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

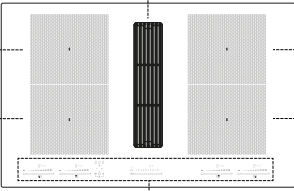
A **♻** szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

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.

7. TERMÉK LEÍRÁSA




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

JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése


Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.

Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.

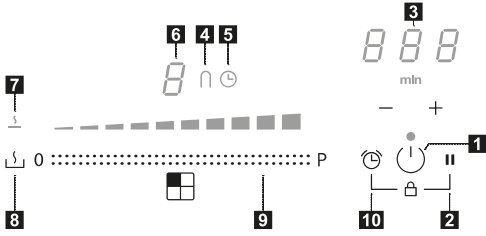
Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

A maradványhő kijelzése

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha pusztá kézzel megérinti. A


megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a  jelenik meg.

8. KEZELŐLAP



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

A főzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával

 A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.


Amikor elhelyez egy edényt a 4 főzőzóna egyikén, a főzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó számkijelző a bekapcsoláshoz.

Ha nincs edény vagy egyéb tárgy a főzőlapon, a számkijelző nem látható.


A kezelőlapon a kiválasztható funkciók mindig láthatók, de alacsony intenzitással vannak kivilágítva. Válassza ki a funkciókat a megfelelő szimbólum érintésével.

9. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.


Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a  segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).

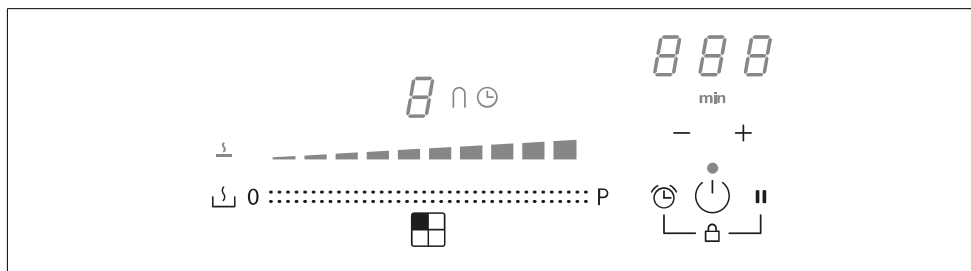
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelző ismét kialszik, nyomja még és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és **||** gombokat, amíg a bal oldali görgető billentyűzet felgyullad.
- Nyomja meg egyszerre, és tartsa nyomva 4 másodpercig mindkét bal oldali görgető billentyűzetet, amíg a 3 vezérlő számkijelzőn megjelenik a „CF6”.
- Nyomja meg a **||** gombot, amíg meg nem jelenik a „PHA”.
- Nyomja meg a bal oldali utolsó billentyűzetet, hogy kiválassza a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:























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

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

10. FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Blokkolás	Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot.
	Az aktiváláshoz/kikapcsoláshoz: nyomja meg a - + + gombokat.

Gyermekbiztonsági eszköz	<p>Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását</p> <p>Az aktiváláshoz: nyomja meg a  gombot, nyomja meg és egyszerre engedje el a  +  gombokat, majd ismét a  gombot.</p> <p>Az összes számkijelző a  jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.</p> <p>A kikapcsoláshoz: nyomja meg a  gombot, nyomja meg és egyszerre engedje fel a  és  gombokat, majd ismét a  gombot.</p> <p>Az összes számkijelző, amely a  jelet mutatja, eltűnik. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.</p>
Boost funkció	<p>Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 10 percig.</p> <p>Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „Boost” értéket a görgető billentyűzeten. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a .</p> <p>A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a görgető billentyűzeten.</p>
Főzőzóna időzítő	<p>Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.</p> <p>Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, majd nyomja meg a „+” és „-” gombokat az időzítő beállításához. A főzőzóna  szimbóluma felgyullad. Egyesével nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.</p> <p>A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értéket (nyomja meg a „+” és „-” gombokat, és nullázza le a „-” gombbal).</p>
Időzítő (általános)	<p>Időzítő riasztással, általános használatra.</p> <p>Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa az időzítőt. Egyesével nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.</p> <p>A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értéket (nyomja meg a „+” és „-” gombokat, és nullázza le a „-” gombbal).</p>
Olvasztás funkció	<p>Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a  gombot.</p> <p>A kiválasztott zóna számkijelzője  jelet mutat.</p> <p>A kiiktatáshoz: nyomja meg a  vagy a  jelet.</p>
Szünet funkció	<p>Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót.</p> <p>A szünet közben az összes számkijelzőn a  jelenik meg, amely jelzi, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nem termelődik energia az egyik főzőzónában sem. - Az összes funkció és az időzítő ki vannak kapcsolva. <p>Az aktiváláshoz: működő főzőlappal nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot legalább 1 másodpercig.</p> <p>A kikapcsoláshoz: nyomja meg, és tartsa nyomva a  gombot legalább 1 másodpercig, és csúsztassa az ujját a minimumról a maximumra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.</p>
Előhívás funkció	<p>Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás esetén, a  használatával.</p> <p>Kikapcsolt főzőlappal, a beállítások visszaszerzéséhez nyomja meg a  gombot 6 másodpercen belül, majd nyomja meg a  gombot 6 másodpercen belül. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.</p> <p>Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, ha nem kapcsolja vissza 6 másodpercen belül, az előző funkciók beállításai elvesznek.</p>










Melegítő funkció	Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szinttől függ. Tekintse meg a táblázatot:	
	Teljesítményszint	Időtartó (másodperc)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Nem áll rendelkezésre	
Boost	Nem áll rendelkezésre	
	Válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-8 között) a görgető billentyűzeten. A főzőlap egy maximális teljesítmény csúcserőtelét ér el egy ideig, amely hossza az előzőleg beállított teljesítménytől függ, ezután visszatér a kezdő beállítási értékre.	
Kombinált mód („hid” funkció)	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb aljú edényt használjon. Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák kizárólag a bal és jobb oldali zónák.	
	Az aktiváláshoz: nyomja meg egyszerre a bal oldali billentyűzeteket, amíg az egyik számkijelzőn megjelenik a \cap , és a \cap szimbólum felgyullad.	
	A kombinált módban használható zóna teljesítményének beállításához használja a bal oldali utolsó görgető billentyűzetet.	
	Mindkét főzőzónában a \cap szimbólum felgyullad.	
	A kikapcsoláshoz: nyomja meg egyszerre a „hid” funkcióhoz használt gombokat, amíg a szimbólumok eltűnnek.	
Fontos! A főzőlap automatikusan felismeri az olyan nagyobb edény használatát, amely két főzőzónát foglal el, de a zónákat függetlenül kezeli, ha csak ki nem választja a „hid” funkciót.		

11. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

12. ELSZÍVÓ FUNKCIÓ

	
(A) 0 P	
A főzőzónák, az elszívó kezelőszerveit és az időzítőt az adott gomb megnyomásával lehet aktiválni.	

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

13. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

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

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül eggyel alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 ampert.

Ebben az esetben a generátor érzékeli a felhasználói interfész által küldött utolsó magasabb prioritású parancsot, és szükség esetén csökkenti a korábban

aktivált beállításokat egy másik főzőelemre vonatkozóan.

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

Példa:

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


14. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél

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

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

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

Hogy használja az edényeket

Az edény/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.

A főzőlap megfelelő működése biztosítása érdekében az edénynek le kell takarnia a főzőlap felszínén lévő egy vagy több hivatkozási pontot, és a megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.

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

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal/jobbs kombinált	190 mm	230 mm
Egyszeri bal/jobbs	110 mm	190 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket a főzőlapon, mert akkor nem tudja ellenőrizni a hőmérsékletet illetve automatikusan lekapcsolni a főzőzónát, ha a hőmérséklet túl magas lenne, és így károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felszínét.

Ha ez történne, ne érintsen meg semmit, és várja meg, míg az összes alkotóelem lehűl.

Ha hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítás” szakaszt.

A főzőlap működésének normál zörejei

Az indukciós technológia alapja az elektromágneses tér generálása. Ezek

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

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zümmögés (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor alakul ki, amikor magas hőfokon főz, és a főzőlap által az edényeknek átadott energia mennyiségétől függ. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe sípolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor a főzőedény üres, és abbamarad, amikor vízzel vagy étellel megtöltik az edényt.

Pattogás

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

Erős füttyülés

E a zaj többféle anyagból egymásra helyezett rétegekkel kialakított edényeknél fordul elő, továbbá akkor, amikor az ilyen edényeket maximális teljesítménnyel és két főzőzónán használják. 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 érzékeli.

Ritmikus és egy óra ketyegéséhez hasonló zajok

Ez a zaj kizárólag akkor jelenik meg, ha legalább három főzőzóna működik, és

eltűnik vagy csökken, amikor ezek közül valamelyiket kikapcsolják.

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

15. HIBAELHÁRÍTÁS

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

16. 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 (cikk-szám/kód)
- A sorozatszám (S.N.)

Ezek az információk az azonosító adat-táblán szerepelnek. Az azonosító adat-tábla 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 foglalmazták.

17. MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **FMY 8391R HI**

Olvassa el a készülék alján található azonosító adattáblát.

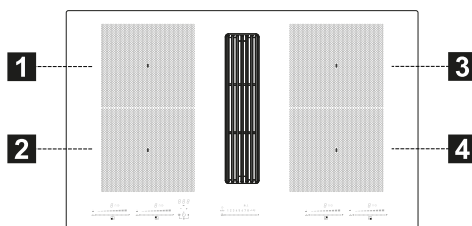
A gyártó folyamatosan fejleszti a termékeit. Ennek megfelelően a jelen útmutatóban foglalt szövegek és illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információk a következő weboldalon találhatóak: www.franke.com

1,2 Főzőzőna rugalmas 1 + 2 hídcsatlakozásban
3,4 Főzőzőna rugalmas 3 + 4 hídcsatlakozásban

Paraméter	Érték	Méret (mm)
1., 2., 3., 4. főzőzőna	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilis főzőzőna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Paraméter	Érték	Méret (mm)
A készülék súlya	21	kg
A főzőzőnák száma	4	
Hőforrás	indukciós	

MODELL	FMY 8391R 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





1,2 Főzőzőna rugalmas 1 + 2 hídcsatlakozásban

3,4 Főzőzőna rugalmas 3 + 4 hídcsatlakozásban

Paraméter	Érték	Méret (mm)
Hasznos méretek	-	830 x 520 (Sz x M)
Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektromos adatok és a fűtőelemek adatai		

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

 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. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја. Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директива и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уграђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

 Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак **ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК**.

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или попречни пресек жица између

тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- 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 која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздвајање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајући прикључак на уземљење.
- Аспиратор причврстите за вентилациону цев помоћу погодне цеви. Погледајте прибор који се може купити, а који је наведен у упутству за инсталирање (за кружне цеви: минимални пречник 120 mm). Дужина одводних цевовода мора бити што је могуће краћа.
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.
- Морају се поштовати прописи о системима за вентилацију.

- Никад не прикључујте аспиратор на цеви кроз које пролазе производи сагоревања (грејачи, камини и др.).
 - Ако се аспиратор користи заједно са неелектричним уређајима (нпр. уређајима са гасним горионцима), мора се обезбедити довољна проветреност просторије да би се спречио повратни ток издувног гаса. Када се аспиратор користи заједно са уређајима који не користе електричну енергију, негативан притисак у просторији не сме прећи 4 Pa да се испарења не би враћала кроз аспиратор у просторију.
 - Ваздух не сме да се одводи у вентилациону цев која се користи за одвод испарења из уређаја који раде на гас или друга горива.
 - Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.
 - Утикач уређаја ставите у утичницу која је у складу са важећим прописима и налази се на приступачном месту.
 - У погледу техничких и безбедносних мера које треба предузети ради одвођења испарења, неопходно је пажљиво праћење прописа локалних органа.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.
- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Ако не инсталирате вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.
- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
 - Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
 - Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарата.
 - Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под

условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не дозвољавајте деци да се играју уређајем.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

- Очистите и/или замените филтере након назначеног временског периода (опасност од ватре). Види одељак „Чишћење и одржавање”.
- Увек обезбедите одговарајућу проветреност просторије када се уређај користи заједно са другим уређајима који раде на гас или друга горива (ово не важи за уређаје који само рециркулишу ваздух у просторији).

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не укључујте уређај ако је површина напрсла или се види било какво оштећење у материјалу.

- Не додирујте уређај мокрим рукама или деловима тела.
- 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.

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 пламен водом, већ искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

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

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: не стављајте предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин

да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.

- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Чувајте амбалажу ван домаћаја деце и кућних љубимаца.
- Кухињски аспиратори и други одводници кухињских пара могу да наруше безбедан рад уређаја који сагоревају гас или друга горива (укључујући и оне који се налазе у другим просторима) услед повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови могу проузроковати тровање угљен-моксидом. После уградње аспиратора или било ког другог система за извлачење дима за кување, побрините се да гасне уређаје тестира надлежна особа како би се осигурало да нема повратног протока гасова сагоревања.

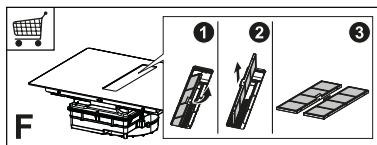
2. УПОТРЕБА

- 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.

3. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

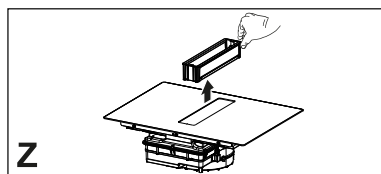
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.
- Ако је угљени филтер против мириса типа (Ф) (погледајте упутства за монтажу), може се регенерисати. Филтер са активним угљем може да се регенерише свака 3–4 месеца (или чешће ако се аспиратор користи интензивно), до највише 8 циклуса регенерације (у случају нарочито интензивне употребе не препоручује се више од 5 циклуса). Да бисте наручили нови филтер (Ф), обратите се сервису.



Поступак регенерације:

- Перите у машини за прање суђа на температури до 70 °C или ручно у топлој води не користећи абразивне сунђере (не користите детерџент!).

- Сушити у рерни 2 сата на температури до 70 °C (препоручује се да пажљиво прочитате кориснички приручник и упутство за склапање пећнице).
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца употребе или чешће ако је употреба посебно интензивна, а могу се прати у машини за прање суђа. Не перите решетке у машини за прање посуђа (3).



Опште препоруке

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Храна која случајно падне или се наталожи на површини, функционалним или естетским елементима плоче за кување не сме да се поједе.

Чишћење уређаја

- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загореване заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.
- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Скорене нечистоће, нпр. загорело просуто млеко, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Користите стругаче које препоручује произвођач.
- Храну која садржи шећер, нпр. пекмез проливен током кувања, уклоните стругачем за

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

- Истопљену пластику уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, наслаге могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

4. 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.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



! **УПОЗОРЕЊЕ:** Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: 2,5 mm². 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!


6. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

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

Одлагање амбалажног материјала

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

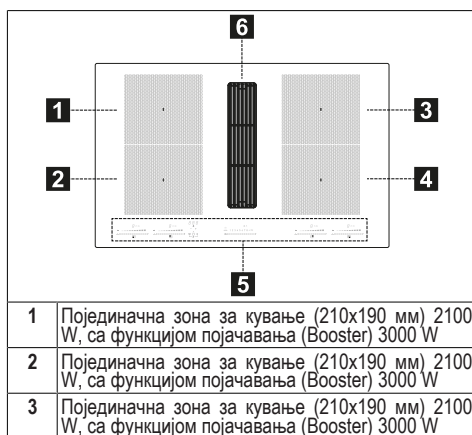
Ušteda energije

Праћењем доле наведених савета свакодневно можете уштедети енергију за време кувања.

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

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.

7. ОПИС ПРОИЗВОДА



1	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуде

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

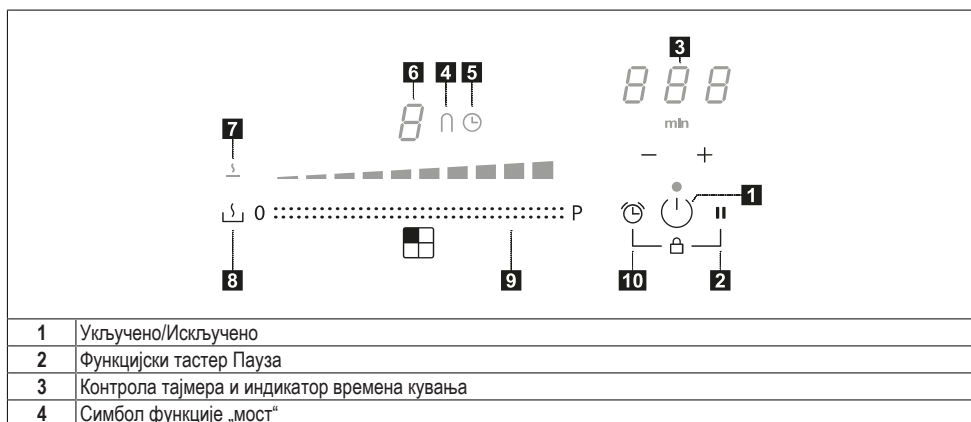
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.

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

Индикатор заостале топлоте

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

8. КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Функцијски тастер Пауза
3	Контрола тајмера и индикатор времена кувања
4	Симбол функције „мост“

5	Симбол тајмера
6	Индикатор нивоа снаге
7	Симбол функције Одмрзавање
8	Функцијски тастер Одмрзавање
9	Клизна тастатура
10	Функцијски тастер Тајмер

Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку **8**. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.


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


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

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

9. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ


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

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

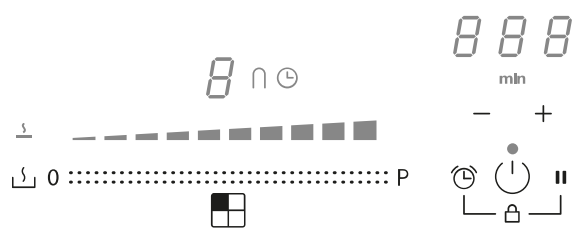
- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре поново нестану, притисните и држите  и **II** 4 секунде док не засветле клизне тастатуре са леве стране.
- Притисните и држите обе тастатуре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



Потражите спецификације у доњој табели:

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

Када се унесе тачна вредност, потврдите притиском и држањем  и **II**.

10. ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

	
Блокирање	<p>За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења.</p> <p>За активирање/деактивирање: притисните - + +.</p>
Уређај за заштиту деце	<p>Ова функција спречава случајно укључивање уређаја</p> <p>За активирање: притисните (L), притисните истовремено и отпустите (L) + и притисните поново (L).</p> <p>Све цифре показују L.</p> <p>Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.</p> <p>За деактивирање: притисните (L), притисните истовремено и отпустите (L) + и притисните поново .</p> <p>Све цифре које показују L нестају.</p> <p>Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.</p>
Боост функција	<p>Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 10 минута.</p> <p>За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност „Boost“ на клизној тастатури. Одговарајућа цифра показује P.</p> <p>За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној тастатури.</p>
Тајмер грејних зона	<p>Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.</p> <p>За активирање: укључите плочу за кување и изаберите једну од 4 зоне за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Символ (L) зоне за кување светли. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање.</p> <p>Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.</p> <p>За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).</p>
Тајмер (генерички)	<p>Тајмер са алармом за општу употребу.</p> <p>За активирање: укључите плочу за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање.</p> <p>Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.</p> <p>За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).</p>
Функција Одмрзавање	<p>За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните (L).</p> <p>Индикатор одговарајуће зоне показује L.</p> <p>За деактивирање: притисните (L) или притисните (L).</p>






Функција Пауза	Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. За време паузе, све цифре показују како би сигнализирале да: - Ни у једној зони за кување не производи се енергија. - Све функције и тајмер су деактивирани.																						
	За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните и држите најмање 1 секунду.																						
	За деактивирање: притисните и држите најмање 1 секунду и превуците прстом од минимума до максимума дуж тастатуре која се помера на којој се приказује анимација.																						
Функција Опозива	Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног престанка коришћења употребом  .																						
	Када је плоча за кување искључена, да бисте вратили подешавања, притисните  у року од 6 секунди, а затим притисните у року од 6 секунди. За потврду операције чује се звучни сигнал.																						
	Када је плоча за кување искључена, ако се поново не укључи у року од 6 секунди, подешавања претходних функција ће бити изгубљена.																						
Функција Грејање	Ова функција се користи за загревање шерле 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:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ниво снаге</th> <th>Тајмер (секунде)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Није доступно</td></tr> <tr><td>Boost (функција појачавања)</td><td>Није доступно</td></tr> </tbody> </table>	Ниво снаге	Тајмер (секунде)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Није доступно	Boost (функција појачавања)	Није доступно
	Ниво снаге	Тајмер (секунде)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
9	Није доступно																						
Boost (функција појачавања)	Није доступно																						
Изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните и држите изабрану вредност (од 1 до 8) на клизној тастатури. 3 секунде. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку.																							
Комбиновани режим (функција "премештавања")	Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом. Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве и оне са десне стране.																						
	За активирање: притисните обе тастатуре са леве истовремено док се не појави цифра и симбол  не засветли.																						
	Да бисте подесили снагу употребљиве зоне у комбинованом режиму, користите последњу тастатуру за померање са леве стране.																						
	У обе зоне за кување светли симбол  .																						
За деактивирање: истовремено притисните тастере који се користе за активирање функције „мост“, све док симболи не нестану. Важно! Плоча за кување аутоматски препознаје присуство веће посуде која заузима две зоне за кување, али ће управљати зонама независно осим ако се не активира функција „мост“.																							

11. ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба

6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

12. ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА

 auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ⇒ ⇌	
(A) 0 :::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	
Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.	
0 :::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Избор снаге усисавања. Повећање/смањење брзине усисавања (снаге).
(A)	Активирање/деактивирање аутоматске функције (аутоматски режим је подразумевано активиран). Додиром (притиском) на траку за избор аспиратора, аутоматски режим се деактивира и можете користити вентилатор у ручном режиму. Да бисте поново активирали аутоматски режим, притисните тастер (A) : ЛЕД auto ће се упалити да покаже да је аспиратор активан у том режиму. Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. Активирање филтера са активним угљем – Када први пут укључите аспиратор  , притисните и 5 секунди држите тастер (A) . Након активирања укључује се икона која показује да морају да се обаве радови на одржавању филтера са активним угљем (за мирисе)  . Сигнали који се односе на чишћење филтера за маст, приказани ЛЕД диодом  , су увек укључени. Обнављање и реактивирање филтера са активним угљем Након радова на одржавању филтера: - притисните и држите 5 секунди тастер — - ЛЕД лампица филтера за маст ће се искључити и поново ће почети одбројавање. - притисните и држите 5 секунди тастер + - ЛЕД лампица филтера са активним угљем ће се искључити и поново ће почети одбројавање.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину.

13. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између комбинованих зона за кување (лева и

десна страна), оптимизујући расподелу снаге и избегавајући ситуације преоптерећења система.

У том циљу непрекидно се прати и по потреби смањује укупна снага. Ако није могуће пружити жељену укупну снагу, управљачки модул смањује снагу у другој грејној зони за унапред одређену вредност тако да буде тик испод одговарајуће криве снаге. Тиме

се осигурава да не дође до прекорачења јачине струје од 16 А.

Тада генератор детектује задњу команду највишег приоритета добијену из корисничког интерфејса и по потреби смањује претходна подешавања активирана за другу грејну зону.

Функција управљања снагом се укључује тек при откривању присуства посуде на грејној зони.

Пример:


Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.”

14. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

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

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

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

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

Празни лонци/шерпе или са танким дном

Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче.

Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.

Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема“.

Нормални звуци рада плоче за кување

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

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

Ова врста звука настаје при кувању на слабој ватри и зависи од количине

енергије пренете из плоче за кување на посуду. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања.

Тихи звиджук

Ова врста звука настаје кад је шерпа или тигањ празан и престаје чим се сипа вода или храна.

Пуцкетање

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, услед вибрирања спојних површина тих материјала. Овај звук долази из посуда и зависи од количине хране и начина припреме.

Гласан звиджук

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, кад се користе на најјачој ватри и на две грејне зоне. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања

Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба, температура плоче за кување мора да се регулише. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би смањило и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље превисока.

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.

15. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
„Звучни сигнал по укључивању. Није приказан код грешке“	Команда аспиратора не ради.	Оштећење или лоша веза ЛИН кабла на електронској плочи аспиратора	Проверите спој или замените ЛИН кабл
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонента.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања напосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.

E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

16. ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



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

17. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

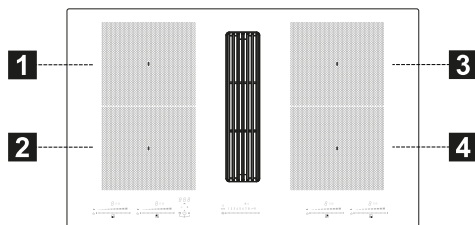
Модел: **FMY 8391R NI**

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач непрекидно ради на побољшавању производа. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

Додатне информације о техничким подацима могу се наћи на сајту: www.franke.com

МОДЕЛ	FMY 8391R NI
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



1,2 Флексибилне грејне зоне 1 + 2 У мосту

3,4 Флексибилне грејне зоне 3 + 4 У мосту

Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Радне димензије	-	830 x 520 (Ш x Д)
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Електрични и термички подаци		
Грејне зоне 1,2,3,4	2100 W; појачање снаге: 3000 W	210 x 190
Флексибилне грејне зоне 1+2, 3+4	3000 W; појачање снаге: 3700 W	210 x 380
Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Маса уређаја	21	kg

1,2 Флексибилне грејне зоне 1 + 2 У мосту		
3,4 Флексибилне грејне зоне 3 + 4 У мосту		
Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Број грејних зона	4	
Извор топлоте	индукција	

1. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

i Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas. Šīm plātniņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardio stimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

! Elektriskie savienojumi jāveic kompetentam tehnikim. Pirms elektriskā savienojuma izveidošanas izlasiet sadaļu **ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS**.

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērsgrīzumam starp kabeļa stīprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura lautu izvilkēt zem zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.

- 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.
- Atvienojošās ierīces jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma savienojums.
- Tvaiku nosūcējs ar izplūdi jāsavieno ar atbilstošu cauruli. Skatiet iegādājamās piederumus, kas norādīti uzstādīšanas rokasgrāmatā (apļveida caurulēm: minimālais diametrs 120 mm). Notekas cauruļvada garumam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Jāievēro gaisa ventilācijas noteikumi.
- Nekad nosūces ierīci nepievienojiet pie kanāliem, kuros plūst sadegšanas gāzes (sildītāji, kamīni utt.).
- Ja tvaiku nosūcēju lieto kopā ar neelektriskām ierīcēm (piemēram, ierīces ar gāzes degļiem), telpā jānodrošina pietiekams ventilācijas līmenis, kas nepieļaus jebkādu atpakaļ vērstu izplūstošo izgarojumu plūsmu. Kad pārtikas gatavošanas ierīci lieto kopā ar citām ierīcēm, kuras izmanto neelektriskus baroša-

nas avotus, lai nepieļautu nosūcēja ierīces radītu izgarojumu iesūkšanu atpakaļ telpā, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa.

- Gaisu nedrīkst izvadīt caurulē, kurā izvada gāzes vai citu kurināmo veidu ierīču radītos izgarojumus.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehnikim, lai izvairītos no jebkāda riska vai bīstamas situācijas.
- Ierīces spraudni pievienojiet pie rozetes, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un kas atrodas pieejamā vietā.
- Ļoti svarīgi ir ievērot vietējo iestāžu izstrādātos izplūdes gāzu izvadīšanas tehniskos un drošības noteikumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparātūras elementus.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.

- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.
- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un

maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.

- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarīties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

- Pēc norādītā perioda veiciet filtru tīrīšanu vai nomainu (aizdegšanās bīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope".
- Ja ierīce tiek lietota kopā ar citām gāzes vai cita kurināmā ierīcēm, telpā vienmēr nodrošiniet atbilstošu ventilāciju (neattiecas uz ierīcēm, kas veic tikai gaisa recirkulāciju telpā).

BRĪDINĀJUMS. Ja virsmai ir plaisas, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.

- Neieslēdziet ierīci, ja tai ir saplaisājusi virsma, vai materiāla biežumā ir redzami jebkādi bojājumi.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīnas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz tvaiku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot ellu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslēpiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

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

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu

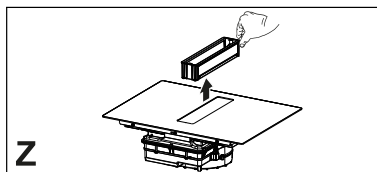
atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.

- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Tvaika nosūcēji un citi gatavošanas tvaiku nosūcēji degšanas gāzu atgriešanās plūsmas dēļ var pasliktināt tādu ierīču drošu darbību, kurās sadedzina gāzi vai citu degvielu (ieskaitot ierīces, kas atrodas citā vidē). Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai jebkura cita gatavošanas tvaika nosūcēja uzstādīšanas pārliecinieties, vai gāzes ierīces pārbaudīja kompetenta persona, lai nodrošinātu, ka nav degšanas gāzu atpakaļplūdes.

2. IZMANTOŠANA

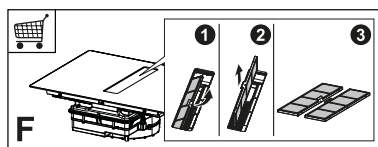
- Tvaika nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Taukvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkaršusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti 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 uzvest smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.



3. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Ja tiek piegādāts pretsmaku ogles filtrs (F) (skat. sadaļu 'Montāžas instrukcijas'), to var atjaunot. Aktivētās ogles smaku filtru var mazgāt un reģenerēt ik pēc 3-4 mēnešiem (vai biežāk, ja tvaika nosūcējs tiek lietots intensīvi), līdz maksimāli 8 reģenerēšanas cikliem (intensīvi lietojot ierīci ieteicams nepārsniegt 5 ciklus). Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai pasūtītu jaunu filtru (F).



Reģenerācijas procedūra:

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

Vispārīgie ieteikumi

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

Ierīces tīrīšana

- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušu vai piedegušo pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.
- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai aizvāktu piekaltušus netīrumus, piemēram, vārīšanās laikā notecējušu pienu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem skrāpjiem.
- Lai aizvāktu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, gatavošanas laikā nopilējušu ievārtījumu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Lai aizvāktu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu.

Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

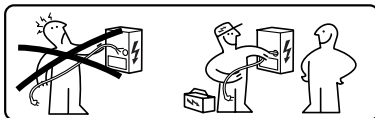
4. MĒBEĻU PRASĪBAS

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 hermētiki. 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- saizsardzības vadlīnijas un noteikumi.
- Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100 ° C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.
- Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos savienojumus. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.
- Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un 500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem. Ergonomisku apsvērumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uz-

stādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

5. ELEKTROINSTALĀCIJA




BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES savienojumu: minimālais vadītāja šķēsgriezums: 2,5 mm². Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliecinieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts uzstādīšanas rokasgrāmātā (saskaņā ar tīkla sprieguma standartiem, kas ir spēkā valsts līmenī).

Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

6. VIDES ASPEKTI


Sadzīves tehnikas utilizācija

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.

Iepakojuma materiālu utilizācija

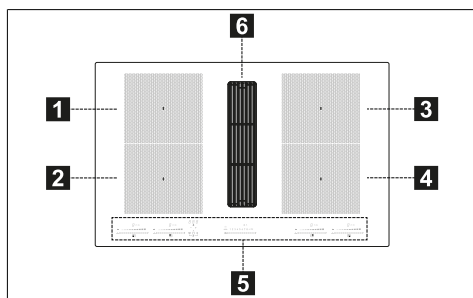
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

Gatavošanas laikā katru dienu varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos padomus.

- 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.

7. PRODUKTA APRAKSTS




1	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1+2	Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.
3+4	Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

RĀDĪTĀJI

Trauka klātbūtnes konstatēšana

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

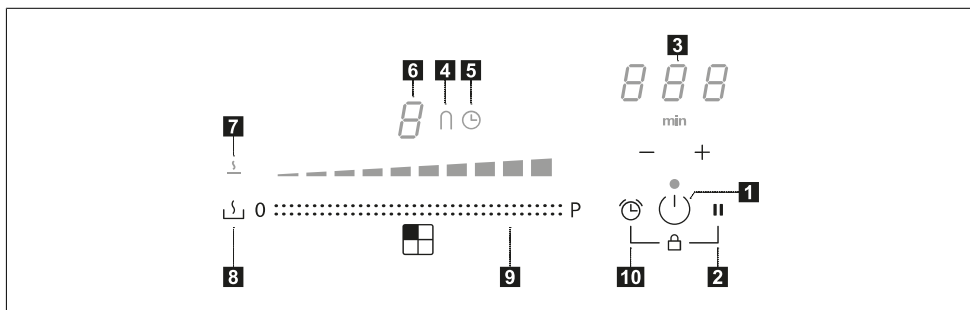
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītiņiem.

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

Atlikušā karstuma indikators

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

8. VADĪBAS PANELIS



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

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu **8**. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību. Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.

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

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

9. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

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

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot **10**, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēle).
- Uz dažām sekundēm iedegas visi cipari.
- cipari atkal nodziest, nospiediet un turiet nospiestu **10** un **11** 4 sekundes, līdz iedegas kreisās bīdāmās tastatūras.
- Vienlaicīgi nospiediet un 4 sekundes turiet abas ritināšanas tastatūras kreisajā pusē, līdz 3 vadības cipari norāda "CF6".
- Nospiediet **11**, līdz parādās "PHA".
- Nospiediet tālāko kreiso tastatūru, lai atlasītu pareizo iestatījumu.




Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

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

Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot **10** un **11**.

10. PLĪTS FUNKCIJAS

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










Funkcija 'Pauze'	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas.	
	Pauzes laikā visi cipari norāda II , lai ziņotu, ka: - Nevienā no gatavošanas zonām netiek padota enerģija. - Visas funkcijas un taimeris ir deaktivizētas.	
	Lai aktivizētu: kad plīts virsma darbojas, nospiediet un turiet nospiestu II vismaz 1 sekundi.	
Funkcija 'Atsaukt'	Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu II vismaz 1 sekundi un velciet ar pirkstu no minimālā uz maksimālo pa bīdāmo tastatūru, kurā tiek rādīta animācija.	
	Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas lietošanas pārtraukšanas gadījumā  .	
	Kad plīts virsma ir izslēgta, lai izgūtu iestatījumus, 6 sekunžu laikā nospiediet  un pēc tam nospiediet II 6 sekunžu laikā. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.	
Funkcija 'Sildīšana'	Kad plīts virsma ir izslēgta, ja tā netiek atkal ieslēgta 6 sekunžu laikā, iepriekšējo 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)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Nav pieejams	
Palīelināt	Nav pieejams	
Izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8) uz bīdāmās tastatūras. Plīts virsmas būs maksimālā jauda noteiktā laika periodā, kas mainās atkarībā no iepriekš iestatītās gatavošanas jaudas, pēc tam tā atgriezīsies pie sākotnēji iestatītās vērtības.		
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni. Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses.	
	Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas tastatūras kreisajā pusē, līdz tiek parādīts cipars II un iedegas simbols  .	
	Lai iestatītu izmantojamās zonas jaudu kombinētajā režīmā, izmantojiet pēdējo bīdāmo tastatūru kreisajā pusē.	
	Abās gatavošanas zonās iedegas simbols  .	
	Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet taustiņus, kas tiek izmantoti, lai aktivizētu funkciju "Tilts", līdz un simboli pazūd.	
Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".		

11. GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa

7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omeletes, rīvīti un cepti ēdieni, desas
8	Cepšana, cepšana dzijā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

12. TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8  (A) 0 P	
Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.	
0	Sūkšanas jaudas izvēle. Sūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšanās.
(A)	<p>Automātisko funkciju aktivizēšana/deaktivizēšana (pēc noklusējuma automātiskais režīms ir aktīvs). Pieskaroties (nospiežot) plīts tvaika nosūcēja atslāses joslai, tiek deaktivizēts automātiskais režīms, un darbs ar tvaika nosūcēju jāveic manuālajā režīmā.</p> <p>Lai atkārtoti aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet taustiņu (A): iedegsies gaismas diode auto, lai norādītu, ka tvaika nosūcējs ir aktīvs šajā režīmā.</p> <p>Pēc noklusējuma tvaika nosūcējs darbojas novadīšanas režīmā. Ogļu filtra aktivizēšana – Kad tvaika nosūcējs , tiek ieslēgts pirmo reizi, nospiediet 5 sekundes pogu (A). Pēc aktivizēšanas, kad iedegas ikona, tas norāda, ka ir nepieciešama ogles (pret-smaku) filtra  apkope.</p> <p>Signāli, kas saistīti ar tauku filtra tīrīšanu, tiek parādīti ar gaismas diodi , vienmēr ir iespējoti. Ogļu filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:</p> <p>– nospiediet un 5 sekundes turiet pogu  – prettauku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakajskaitīšana.</p> <p>– nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu  – pretsmaku filtra gaismas diode izslēgsies un atpakajskaitīšana tiks atsākta.</p>
	Impostazione della velocità INTENSIVA Šādā ātrumā sistēma darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā.

13. JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

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

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

Šādā gadījumā ģenerators pēdējo, ar lietotāja saskarni nosūtīto komandu pie-

nems ar augstāko prioritāti, un, ja tas būs nepieciešams, samazinās citam gatavošanas elementam iepriekš aktivizētos iestatījumus.

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

Piemērs:


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

14. 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 plakānu pamatni, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā izmantot traukus

Minimālais katla/pannas diametrs dažādām gatavošanas zonām.

Lai nodrošinātu plīts pareizu darbību, traukam jāaptver viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virs-

mas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

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

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

Tukši katli/pannas vai ar plānu pamatni

Uz plīts nelietojiet tukšus katlus/pannas vai ar plānu pamatni, jo tas neļaus jums kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, riskējot sabojāt trauku vai plīts virsmu.

Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Normāli plīts darbības trokšņi

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

Šie trokšņu veidi ir aprakstīti šādi:

Viegls troksnis (piemēram, transformatora troksnis)

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

Klusa svilpošana

Šāds troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Tā pazūd tiklīdz traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, gatavojot katlos, kas sastāv no daudziem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, un to izraisa virsmu vibrācijas, kur dažādie materiāli saskaras. Troksnis rodas traukiem un var

atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Skaļa svilpošana

Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no dažādiem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, turklāt, ja katlus izmanto ar maksimālo ātrumu un divās gatavošanas zonās. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi

Lai pareizi darbotos elektroniskā sistēma, ir jāpielāgo plīts temperatūra. Šim nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai sama-

zinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta.

Ritmiskas skaņas, kas līdzīgas pulksteņa atzīmēšanai

Šis troksnis rodas tikai tad, kad darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, kad dažas no tām ir izslēgtas.

Aprakstītie trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas iezīme, un tāpēc tos nevar uzskatīt par defektiem.

15. PROBLĒMU RISINĀJUMS

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

16. APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

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

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

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

Šī informācija ir norādīta identifikācijas plāksnītē. Šī identifikācijas plāksnītē ir piestiprināta ierīces apakšdaļa.

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.

17. TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

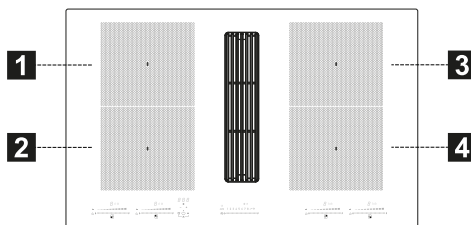
Modelis: **FMY 8391R HI**

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

Ražotājs nepārtraukti veic produktu uzlabojumus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

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

MODELIS	FMY 8391R HI
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW



1,2 Elastīga gatavošanas zona 1 + 2 tilta

3,4 Elastīga gatavošanas zona 3 + 4 tilta

Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Darba izmēri	-	830 x 520 (P x D)
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriskie un sildelementu parametri		
Gatavošanas zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Palielināta jauda: 3000 W	210 x 190
Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1+2, 3+4	3000 W; Palielināta jauda: 3700 W	210 x 380
Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Ierīces svars	21	kg
Gatavošanas zonu skaits	4	
Siltuma avots	indukcija	

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

1. INFORMACIJA APIE SAUGĄ

i 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. Svarbu, kad naudotojai išmąnytų visas veikimo sąlybas ir prietaiso saugą. Šios kaitlentės turi EMS ir EML direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcinės sistemas ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniškiems prietaisams. Širdies simulatorius arba kitą elektroninę įrangą nešiojantys asmenys turėtų pasitarti su savo gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų jo jautrumą trukdžiams.

! Elektros jungtys turi būti įrengtos kompetentingo techniko. Prieš įrengdami elektros jungtį, perskaitykite skyrių **ELEKTROS PRIJUNGIMAS**.

Jei prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.

- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar buitinis namų tinklas turi tinkamą įžeminimo jungtį.
- Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio tinkamu vamzdžiu. Vadovaukitės montavimo vadove nurodytais įsigyjamais priedais (apvaliems vamzdžiams: mažiausias skersmuo 120 mm). Išleidimo vamzdžio ilgis turi būti kuo mažesnis.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Privaloma laikytis oro vėdinimo taisyklių.
- Niekada neprijunkite ištraukimo įrenginio prie ortakių su degiais dūmais (iš šildytuvų, židinių ir pan.).
- Jei gartraukis naudojamas kartu su neelektriniais prietaisais (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsaugoti nuo atgalinio garų srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kaitais neelektriniais energijos

- šaltinius naudojančiais prietaisais, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų įsiurbimo į patalpą.
- Oras neturi būti nukreipiamas į dūmtakį, kuris skirtas dūmams iš įrenginių, naudojančių dujas ar kitas kuro rūšis, šalinti.
 - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.
 - Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
 - Privaloma atidžiai laikytis vietos valdžios institucijų nustatytų taisyklių dėl dūmų šalinimo techninių ir saugos priemonių.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, nebent yra prižiūrimi suaugusio asmens.

- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Ypač saugokitės, kad nepaliesumėte kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

- Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus po nurodyto laiko (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- Visada tinkamai vėdinkite patalpą, jei įrenginys yra naudojamas kartu su kitais dujomis arba kitu kuru varomais įrenginiais (tai netaikoma prietaisams, kurie tik cirkuliuoja orą kambaryje).

ĮSPĖJIMAS: Jei paviršiuje yra įtrūkimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra rizikos.

- Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. **NIEKADA** nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

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

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3 mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Virtuviniai gartraukiai ir kiti kepimo dūmų ištraukikliai dėl atgalinio degimo dujų srauto gali pakenkti saugiam dujas arba kitas degias medžiagas naudojančioms prietaisams (įskaitant ir esančius kitoje aplinkoje). Šios dujos gali sukelti apsinuodijimą anglies monoksidu. Sumontavę virtuvinį gartraukį arba bet kurį kitą kepimo dūmų ištraukiklį, pasirūpinkite, kad dujiniai prietaisai būtų išbandyti kompetentingo asmens, galinčio garantuoti, kad nebus atgalinio degimo dujų srauto.

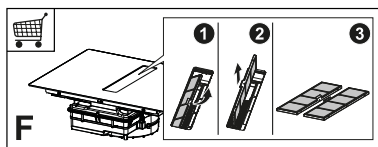
2. NAUDOJIMAS

- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačiu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Įrenginys niekada neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių, taip apsaugant jį nuo perkaitimo.
- Niekada nestovėkite ant įrenginio, nes tai gali jį pažeisti.
- Nedėkite karštų keptuvių ir puodų ant rėmo, nes tai gali pažeisti silikono tarpiklius.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunkių daiktų. Netraukite puodų ar indų per paviršių.

3. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

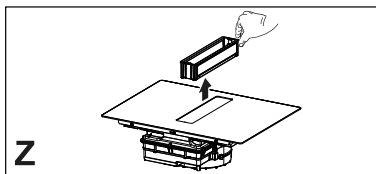
- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- Jei anglies filtras nuo kvapų tiekiamas ir yra (F) tipo (vadovaukitės montavimo instrukcijomis), jis gali būti regeneruotas. Aktyvintos anglies kvapų filtras gali būti plaunamas ir atnaujinamas kas 3–4 mėnesius (arba dažniau, jei gartraukis intensyviai naudojamas, maksimaliai iki 8 atnaujinimo ciklų (tuo atveju, jei jis naudojamas ypač intensyviai, rekomenduojama neviršyti 5 ciklų). Kreipkitės į aptarnavimo tarnybą, kad užsisakytumėte naują filtrą (F).



Atnaujinimo procedūra:

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

būti plaunami indaplovėje. Grotelių neplaukite indaplovėje (Z).



Bendros rekomendacijos

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

Įrenginio valymas

- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalčių šalinimo priemonės, pavyzdžiui,

acto ar citrinos rūgštis, kiekį kaitlentėi atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

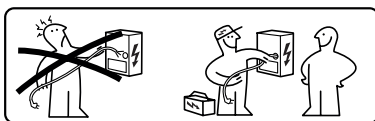
4. REIKALAVIMAI BALDAMS

Atliekant montavimo darbus privaloma laikytis įstatymų, nurodymų, direktyvų ir standartų (reglamentų dėl elektros įrangos saugos, tinkamo komponentų perdirdimo 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 klizais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klizus, 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 įsi-skverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite

lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

5. 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!

6. APLINKOSAUGOS ASPEKTAI


Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

Symbolis  ant produkto arba ant jo pakuočės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirdimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padeda-

ma išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

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

Pakavimo medžiagų šalinimas

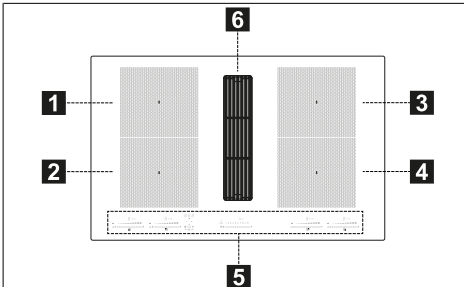
Simboliu  pažymėtos medžiagos yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais, galima kasdien sutaupyti energijos kepat.

- 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 kepinimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištirpintumėte.

7. GAMINIO APRAŠYMAS




1	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3+4	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

RODIKLIAI

Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

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

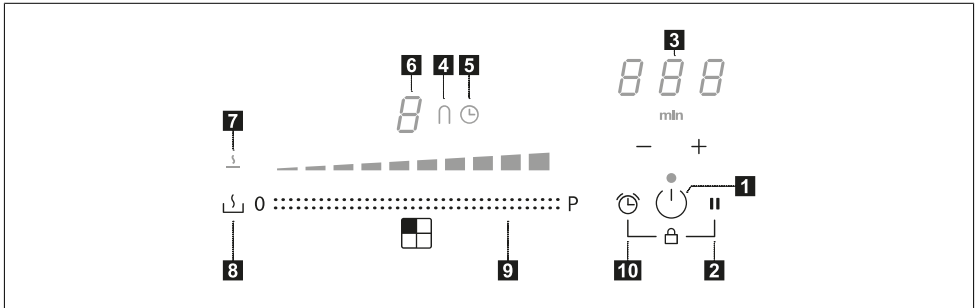
Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis .

Liekamojo karščio indikatorius

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

H.

8. VALDYMO SKYDELIS



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

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių 8. Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.

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

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

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

9. GALIOS APRIBOJIMAS

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

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

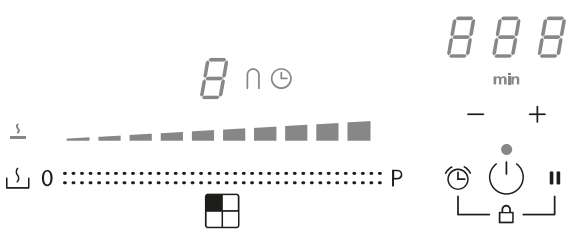











- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Kelioms sekundėms pradeda šviesti visi skaitmenys.
- Kai tik skaitmenys iš naujo išsijungia, paspauskite ir laikykite nuspaudę 10 ir 11 4 sekundes, kol slinkimo klaviatūros kairėje užsidegs.
- Nuspauskite ir vienu metu 4 sekundes laikykite nuspaudę abi kairėje esančias slinkimo klaviatūras, kol 3 valdymo skaitmenys rodys „CF6“.
- Spauskite 11, kol bus parodyta „PHA“.
- Paspauskite paskutinę klaviatūrą kairėje, kad pasirinktumėte teisingą nustatymą.














Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

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

Įvedę teisingą vertę patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę  ir **||**

10. KAITLENTĖS FUNKCIJOS

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

















Tirpinimo funkcija	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite  .																						
	Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo  .																						
	Norėdami išjungti: paspauskite  arba paspauskite  .																						
Pauzės funkcija	Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Pauzės metu visi skaitmenys rodo  pranešdami, kad: - Nė vienoje iš kaitinimo zonų netiekama energija. - Visos funkcijos ir laikmatis yra išjungti.																						
	Norėdami suaktyvinti: kai kaitlentė veikia, paspauskite ir laikykite nuspaudę  bent 1 sekundę.																						
	Norėdami išjungti: nuspauskite ir laikykite nuspaudę  bent 1 sekundę ir slinkite pirštu nuo minimalaus iki maksimalaus dydžio išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.																						
Iškviatimo funkcija	Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus netyčinio sustabdymo atveju naudojant  .																						
	Kai kaitlentė išjungta, norėdami atkurti nustatymus, paspauskite  per 6 sekundes, tada paspauskite  per 6 sekundes. Pasigirsta pytelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.																						
	Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl įjungta per 6 sekundes, bus prarasti ankstesnių funkcijų nustatymai.																						
Šildymo funkcija	Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Zr. lentelę:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Galios lygis</th> <th>Laikmatis (sekundės)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Nėra</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nėra</td></tr> </tbody> </table>	Galios lygis	Laikmatis (sekundės)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nėra	Boost	Nėra
	Galios lygis	Laikmatis (sekundės)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
8	192																						
9	Nėra																						
Boost	Nėra																						
Pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir nuspauskite bei 3 sekundes laikykite nuspaudę pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) slinkimo klaviatūroje. Kaitlentė veiks didžiausia galia laiko tarpą, kuris svyruoja atsižvelgiant į anksčiau nustatytą kaitinimo galią, tada grįš prie pradžioje nustatytos vertės.																							
su šia funkcija galima sujungti 2 kaitinimo zonas norint jas naudoti ir valdyti kaip vieną ir didesnę kaitinimo zoną. Tai suteikia galimybę naudoti puodus platesniu dugnu.																							
Šiai funkcijai pasirenkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje ir tik dešinėje.																							
Norėdami suaktyvinti: vienu metu spauskite abi klaviatūras kairėje, kol skaitmenys rodytų  ir simbolis  užsidegs.																							
Norėdami nustatyti kombinuotuoju režimu naudojamos zonos galią, naudokite paskutinę kairėje esančią slinkimo klaviatūrą.																							
Abiejose kaitinimo zonose simbolis  užsidega.																							
Norėdami išjungti: vienu metu paspauskite naudojamus klavišus, kad suaktyvintumėte funkciją „tiltas“ tol, kol simboliai ir dingis.																							
Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnį uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.																							

11. MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydimas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydimas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai

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

12. GARTRAUKIO FUNKCIJOS

   1 2 3 4 5 6 7 8    0 P	
Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.	
0 P	Oro ištraukimo galios pasirinkimas. Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas.
	Automatinės funkcijos aktyvinimas / deaktyvinimas (pagal numatytuosius nustatymus automatinis režimas yra aktyvus). Kai paliečiamas (paspaudžiamas) kaitlentės gartraukio pasirinkimo stulpelis, automatinis režimas išsijungia ir įsijungia rankinis ištraukiklio ventiliatoriaus režimas. Jei norite vėl įjungti automatinį režimą, paspauskite mygtuką  : užsidegs LED indikatorius auto , kuris nurodys, kad gartraukis veikia naudodamas šį režimą. Pagal numatytuosius nustatymus gartraukis veikia ištraukimo režimu. Suaktyvinkite anglies filtrą – Pirmą kartą įjungę gartraukį  , paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką  . Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą  . Riebalų filtro valymo perspėjimas šviesos diodu  visada įjungtas. Aktyvintos anglies kvapų filtro soties pradinis nustatymas Atlikę filtro priežiūrą: – paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką  – riebalų LED indikatorius išsijungs ir indikatorius atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo. – paspauskite mygtuką  ir 5 sekundes palaikykite mygtuką  – kvapų LED indikatorius išsijungs ir indikatorius atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Šis greitis yra nustatytas veikti 5 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį.

13. 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 pu-

sės), optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų. Siekiant tai atlikti, bendra galia yra nuolat stebima ir sumažinama, jei reikia. Jei neįmanoma tiekti visos reikalingos galios, valdymo elementas atitinkamai sumažina galią kitoje maisto gaminimo vietoje, kad ji būtų mažesnė nei atitinka-

ma galios kreivė. Šis veiksmas užtikrina, kad 16 A srovės absorbcija nebus viršyta.

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

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

Pavyzdys:


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

14. PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

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

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

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis  (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka prikibęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukciniai kaitlentei.

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

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.

Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti

vieną ar daugiau atskaitos vietų, nurodytų ant kaitlentės paviršiaus ir privalo būti tinkamo mažiausio skersmens.

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

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

Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleisėtų kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, nes yra 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 darbinis dangčio keliamas triukšmas

Indukcinė technologija yra paremta elektromagnetinių laukų 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:

Tylus zvimbimas (kaip transformatoriaus triukšmas)

Šis triukšmas atsiranda gaminant maistą dideliu šilumos kiekiu, o jį skleidžia iš kaitlentės į keptuvę perduotas energijos kiekis. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

Tylus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai puodas ar keptuvė yra tuščia ir išnyksta užpildžius juos vandeniu ar maistu.

Traškėjimas

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

Garsus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš keilių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, kai jos yra naudojamos maksimaliu lygiu ir dviejose maisto gaminimo vietose. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

Ventiliatoriaus triukšmas

Tinkamam elektroninės sistemos veikimui reikalingas kaitlentės temperatūros reguliavimas. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Ventiliatorius gali ir toliau veikti išjungus įrenginį, jei kaitlentės temperatūra vis dar aukšta po to, kai ji buvo išjungta.

Ritmiški garsai kaip tiksintis laikrodinis

Šis triukšmas atsiranda tik, kai veikia bent trys maisto gaminimo vietos, ir išnyksta ar sumažėja išjungus kelias maisto gaminimo vietas.

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

15. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
„Garsinis įjungimo signalas. Nerodomas joks klaidos kodas“	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą / pakeiskite LIN kabelį
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.

ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventilacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

16. 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.

17. TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

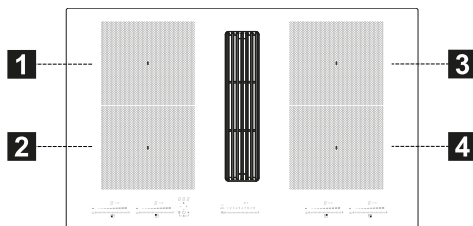
Modelis: **FMY 8391R HI**

Žiūrėkite prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat tobulina produktus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.


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


MODELIS	FMY 8391R HI
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	3,02 Kw



1, 2 lanksti kaitinimo zona 1 + 2 sujungta 3, 4 lanksti kaitinimo zona 3 + 4 sujungta		
Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Darbiniai gabaritai	-	830 x 520 (P x G)
Elektrios įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrinių ir kaitinimo elementų duomenys		
Kaitinimo zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Lanksti kaitinimo zona 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Įrenginio svoris	21	kg
Kaitinimo zonų skaičius	4	
Šilumos šaltinis	indukcija	

1. 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. On oluline, et kasutajad oleksid tuttavad seadme kõigi töö- ja ohutusfunktsioonidega. Nendel pliitidel on induktioonsüsteemid, mis vastavad elektromagnetilise ühilduvuse ja elektromagnetvälja direktiivide nõuetele, ning need ei tohiks häirida muid elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega isikud peaksid oma vastuvõtlikkuse hindamiseks pöörduma arsti või siirdatud seadme tootja poole.

 Elektrilised ühendused peab tegema pädev tehnik. Enne elektriühenduse loomist lugege läbi jaotis **ELEKTRIÜHENDUS**.

Toitekaablitega seadmete korral peavad kaabli kinnituskoha ja klemmide vahelised klemmid või juhtmete ristlõige olema paigaldatud nii, et pinge all oleva kaabli saaks lekke korral maanduskaablist ülesvoolu välja tõmmata.

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.
- Veenduge, et toiteallikas vastab tootele kinnitatud andmesildil märgitule.
- Lahutusseadmed tuleb paigaldada püsiseadmesse kooskõlas juhtmesüsteemide eeskirjadega.
- I klassi seadmete korral kontrollige, kas kodusel toiteallikal on piisav maandus.
- Ühendage õhupuhasti sobiva toru abil lõõriga. Pöörake tähelepanu paigaldusjuhendis nimetatud soetatavatele tarvikutele (ümmarguste torude korral on minimaalne läbimõõt 120 mm). Väljalasketoru peab olema võimalikult lühike.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Järgida tuleb õhuventilatsiooni määrust.
- Ärge kunagi ühendage imemisseadet põlemisaurusid (boilerid, kaminad jne) kandvate lõõridega.
- Kui õhupuhastit kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega seadmed), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvaheetus. Õhupuhasti kasutamisel koos seadmetega, mille energiaallikaks ei ole elekter, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada 4 Pa, et vältida aurude tagasi tõmbamist ruumi õhupuhasti poolt.

- Õhku ei tohi väljutada torusse, mida kasutatakse gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmete lõõrina.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle riskide või ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama tootja, volitatud teeninduskeskus või pädev tehnik.
- Ühendage seadme pistik kehtivatele määrustele vastavasse ja ligipääsetavas kohas olevasse pistikupessa.
- Seoses suitsu väljutamiseks kasutusele võetavate tehniliste ja ohutusmeetmetega on tähtis hoolikalt järgida kohalike ametkondade väljastatud määrusi.

⚠ TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid kruvisid ja muid tarvikuid.

⚠ TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusdetailide paigaldamine teistmoodi kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud, võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

- Lapsed tohivad masinat puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed või kellel pole seadme kasutamiseks piisavaid

kogemusi ega teadmisi, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid hoolikalt jälgib ja juhendab, kuidas seadet ohutult kasutada.

- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

⚠ TÄHELEPANU! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

- Määratud perioodi möödumisel puhastage või vahetage filtrid (tuleoht). Vt lõiku Puhastamine ja hooldus.
- Seadme kasutamisel koos teiste gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmetega garanteerige alati ruumi piisav ventilatsioon (see ei rakendu seadmetele, mis õhku ainult ruumis retsirkuleerivad).

TÄHELEPANU! Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.

- Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või näha on kahjustusi materjali pak-suses.
- Ärge puudutage seadet mär-gade käte ega muude keha-osadega.
- Ärge kasutage toote puhasta-miseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pin-nale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaa-ned, sest need võivad kuu-meneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.

TÄHELEPANU! Õli või rasva-de kasutamisel ei tohi pliiti järe-levalveta jätta, need ained või-vad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELA-TUD on kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade väl-ja ja lämmatage leegid näiteks kaane või tuletেকiga.

TÄHELEPANU! Toiduvalmis-tamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toidu-valmistamist tuleb pidevalt jäl-gida.

- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaug-juhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Ärge asetage toiduvalmistamise aladele ese-meid – tulekahju oht!

- Seade tuleb paigaldada nii, et seda oleks võimalik vooluvõr-gust eraldada kontaktivahe-ga (3 mm), mis tagab III kate-

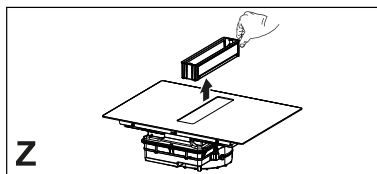
gooria ülekoormuse tingi-mustes täieliku isolatsioon.

- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhiste-le.
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaa-matus kohas.
- Köögi õhupuhastid ja muud toiduvalmistamisauru eemal-did võivad põlemisgaaside tagasivoolu tõttu takistada gaasi või muid kütuseid põle-tavate seadmete (ka muudes ruumides) ohutut kasutamist. Need gaasid võivad põhjus-tada süsinikmonooksiidi mür-gitust. Pärast õhupuhasti või muu toiduvalmistamisauru eemaldusseadme paigalda-mist laske gaasiseadmeid kontrollida pädeval isikul, kes veendub, et põlemisgaasid ei saaks tagasi suunduda.

2. KASUTAMINE

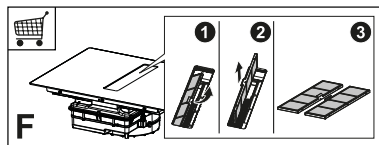
- Pliidikumm on loodud ainult toiduval-mistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet kunagi ees-märkidel, mille jaoks see mõeldud po-le.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pide-valt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet kunagi paigaldada dekoratiiv-se 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.



3. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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



Regenereerimise protseduur:

- Peske nõudepesumasinas MAX temperatuuril 70° või peske käsitsi kuumas vees ilma abrasiivseid vahusid kasutamata (ärge kasutage puhastusvahendeid!).
- Kuivatage 2 tundi ahjus MAX temperatuuril 70° (soovitatav on hoolikalt lugeda ahju kasutusjuhendit ja koostamisjuhiseid).
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga 2 kasutuskuu järel, eriti suure kasutuskooormuse korral sagedamini. Neid saab pesta nõudepesumasinas. Ärge peske võresid nõudepesumasinas (Z).

Üldised soovitused

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

Seadme puhastamine

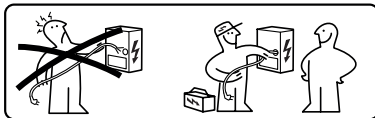
- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist. Külge kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või vahmi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav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

4. 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. Pliiit on loodud paigaldamiseks kõõgi tööpinnaga tasaselt 600 mm laiusele või laiemale kõõgiseadmele.
- Seadme paigaldamisel tulehtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Kõõgiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seinavahe vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgsuinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõõgile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahel tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

5. ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE




⚠ TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitatav on kasutada 5 x 2,5 mm² toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: 2,5 mm². 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!

6. KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Kodumasinate utiliseerimine

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

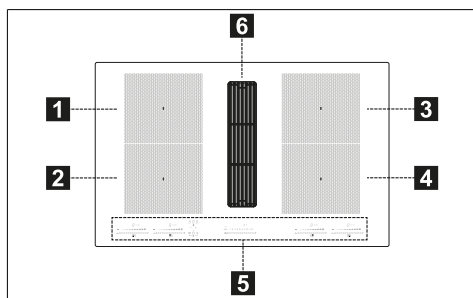
Sümboliga ♻️ tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

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

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

7. TOOTE KIRJELDUS




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


NÄIDIKUD

Panni olemasolu tuvastamine

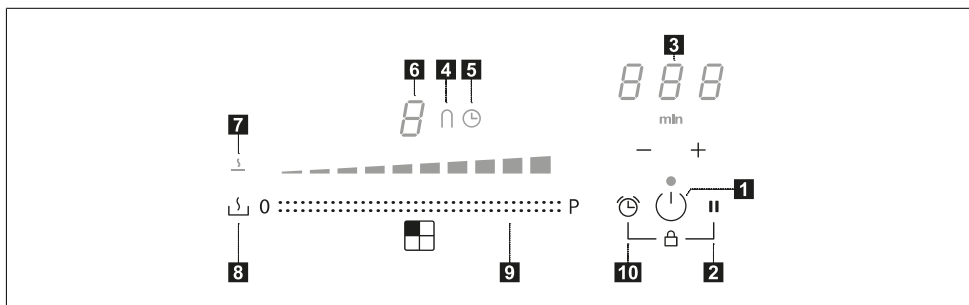
Iga kuumutusala on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsoonplaatidel.

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

Jääksoojuse näit

Jääksoojuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vas-tava kuumutusala näidikul kuvatakse sümbol .

8. JUHTPANEEL



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

Kuumutusosalade aktiveerimine käib vajutades nupule **8**. Toimingu kinnitamiseks süttib number põlema eredama valgusega.

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

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

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

9. VÕIMSUSE PIIRAMINE

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


Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi koha sisse lülitada nupust **10** või järgida

allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.

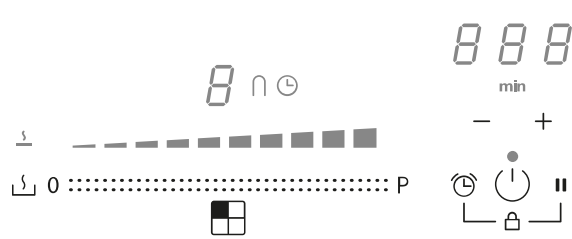


















- Ühendage pliidiplaat koduvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks.
- Niipea kui numbrid kustuvad, vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppe **4** ja **11**, kuni vasakpoolsed liugklaviatuurid süttivad.
- Vajutage ja hoidke mõlemat vasakul asuvat liugklaviatuuri korraga 4 sekundit all, kuni 3 käsunumbrit kuvavad "CF6".
- Vajutage nuppu **11**, kuni kuvatakse "PHA".
- Õige seadistuse valimiseks kasutage viimast vasakpoolset klaviatuuri.



Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

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

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

10. KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID

	
Lukustamine	<p>Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks.</p> <p>Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: vajutage  .</p>
Laste turvaseade	<p>See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise</p> <p>Aktiveerimiseks: vajutage nupule , vajutage ja vabastage korraga  +  ja seejärel uuesti .</p> <p>Kõik numbrid kuvavad järgmist: .</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p> <p>Inaktiveerimiseks: vajutage nupule , vajutage ja vabastage korraga  +  ja seejärel uuesti .</p> <p>Kaovad kõik numbrid, mis kuvavad .</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p>
Funktsioon Boost	<p>Igale keedualale saab seadistada kuni 10 minutiks täiendava võimsustaseme.</p> <p>Aktiveerimiseks: valige üks neljast kuumutusosalast ja liugklaviatuuril väärtus "Boost". Kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: valige liugklaviatuuril mõni muu võimalikest väärtustest.</p>
Toidukuumtöötlemis- võõndite taimer	<p>Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada. Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.</p> <p>Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse ja valige üks neljast kuumutusosalast, seejärel vajutage taimerit seadistamiseks nupule "+" ja "-". Kuumutusosalal süttib sümbol . Pöördloenduse seadistamiseks vajutage eraldi nupule "+" ja "-". Väärtuse suurendamine ja vähendamine seadistamise ajal varieerub sõltuvalt seadistatavast ajast. Taimeri haldamise juhtelementide ala ekraan näitab pöördloendust.</p> <p>Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu.</p> <p>Inaktiveerimiseks: oodake, kuni pöördloendus lõpeb või lähtestage taimeri väärtused (vajutage nuppe "+" ja "-", lähtestage nupu "-" abil).</p>
Taimer (üldine)	<p>Alarmiga taimer üldkasutuseks.</p> <p>Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse, seejärel vajutage taimeri seadistamiseks nuppe "+" ja "-". Pöördloenduse seadistamiseks vajutage eraldi nuppe "+" ja "-". Väärtuse suurendamine ja vähendamine seadistamise ajal varieerub sõltuvalt seadistatavast ajast. Taimeri haldamise juhtelementide ala ekraan näitab pöördloendust.</p> <p>Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu.</p> <p>Inaktiveerimiseks: oodake, kuni pöördloendus lõpeb või lähtestage taimeri väärtused (vajutage nuppe "+" ja "-", lähtestage nupu "-" abil).</p>
Sulatamisfunktsioon	<p>Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusosalast ja vajutage nuppu .</p> <p>Valitud alal kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: vajutage  või .</p>









Pausifunktsioon	See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendada kuumutusalaade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid.																						
	Pausi ajal kuvavad kõik numbrid , et anda märku järgmisest. – Ükski kuumutusala ei tooda energiat. – Kõik funktsioonid ja taimer on välja lülitatud.																						
	Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat töötab, vajutage ja hoidke nuppu all vähemalt 1 sekund.																						
Taastamisfunktsioon	Inaktiveerimine: vajutage ja hoidke vähemalt 1 sekundi all nuppu ning libistage sõrm piki animatsiooni kuvavat liugklaviatuuri miinimumist maksimumini.																						
	Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral, kasutades valikut  .																						
	Kui pliidiplaat on välja lülitatud, vajutage sätete taastamiseks 6 sekundi jooksul nuppu  ja seejärel 6 sekundi jooksul nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaal.																						
Kuumutamise funktsioon	Kui pliidiplaat on välja lülitatud ja seda 6 sekundi jooksul uuesti sisse ei lülitata, lähevad eelmised funktsioonisätted kaduma.																						
	Seda funktsiooni kasutatakse poti maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikult seadistatud küpsetustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Võimsustase</th> <th>Taimer (sekundid)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>	Võimsustase	Taimer (sekundid)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Pole saadaval	Boost	Pole saadaval
	Võimsustase	Taimer (sekundid)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
8	192																						
9	Pole saadaval																						
Boost	Pole saadaval																						
Valige üks neljast kuumutusalast ja hoidke valitud väärtust (1 kuni 8) liugklaviatuuril 3 sekundit all. Pliidiplaadil töötab maksimaalne võimsus on teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest, seejärel naaseb see algselt seatud väärtusele.																							
Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)	See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. Nii saab kasutada laiemat alusega nõusid.																						
	Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolsed või parempoolsed kuumutusalad.																						
	Aktiveerimiseks: vajutage mõlemat vasakpoolset klaviatuuri korruga, kuni kuvatakse number ∩ ja sümbol ∩ süttib.																						
	Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage vasakpoolset viimast liugurit.																						
Mõlemal kuumutusalal süttib sümbol ∩ .																							
Inaktiveerimiseks: vajutage korruga sillafunktsiooni aktiveerimiseks kasutatavaid nuppe, kuni sümbolid ja kaovad.																							
NB! Pliidiplaat tunneb automaatselt ära suurema panni olemasolu, mis hõivab kaks kuumutusala, kuid haldab alasid iseseisvalt, välja arvatud juhul, kui sillafunktsioon on aktiveeritud.																							

11. TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst

8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

12. TÕMBESEADME FUNKTSIOONID

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Kuumutusosalade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemendid saab aktiveerida vastavale numbrile vajutades.	
0	Väljatõmbeventilaatori valikud Väljatõmbeventilaatori kiiruse (võimsuse) suurendamine/vähendamine
(A)	Automaatse funktsiooni (automaatrežiim on vaikimisi sisse lülitatud) aktiveerimine/inaktiveerimine Kui puudutatakse (vajutatakse) õhupuhasti valikuriba, lülitub automaatrežiim välja ja väljatõmbeventilaator töötab käsirežiimis. Automaatrežiimi uuesti aktiveerimiseks vajutage nuppu (A) , süttib LED auto , mis näitab, et õhupuhasti töötab selles režiimis. Õhupuhasti on vaikimisi kanalirežiimis. Süsifiltri aktiveerimine Esimesel sisselülitamisel vajutage õhupuhasti  nuppu (A) 5 sekundit. Edaspidi näitab õhupuhastil põlev ikoon, millal on söefiltrit (lõhnafiltrit)  vaja hooldada. Rasvafiltri vahetamisest teatamine LEDi  abil on alati sisse lülitatud. Aktiveeritud söe lõhnafiltri küllastumise lähtestamine Pärast filtri hoolduse teostamist: – Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu – – rasvafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti. – Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu + – lõhnafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti.
	Impostazione della velocità INTENSIVA See kiirus on määratud 5 minutiks. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.

13. VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimise-
ga toite haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse
võimsuse 3700 W edastamist kombi-
neeritud kuumutusosalade vahel (vasak ja
parem pool), optimeerides võimsuse
jaotust ja vältides süsteemi ülekoor-
must.

Selleks jälgitakse pidevalt koguvõim-
sust ning vajadusel vähendatakse seda.
Kui kogu vajaliku võimsuse edastamine

pole võimalik, vähendab juhtelement
teise toidukuumtöötlemisvõõndi võim-
sust eelnevalt seadistatud väärtuseni, et
see oleks vastava võimsuskõvera alla
jääval tasemel. See tagab, et voolutuge-
vuse absorbeerimist 16 A ei ületata.

Sel juhul tuvastab generaator viimase
kasutajaliidese poolt saadatud kõrgei-
ma prioriteediga käsu ning vajadusel
vähendab teise toidukuumtöötlemis-
võõndi jaoks eelnevalt aktiveeritud sea-
distusi.

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse
esmakordselt toidukuumtöötlemis-
võõndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide:


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

14. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult induktioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:

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

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb kinni, tähendab see, et panni saab kasutada induktioonpliidil.

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

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral.

Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

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

Kuumutusosalad	Poti põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitav)	Max Ø (soovitav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	110 mm	190 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda.

Kui see siiski juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.

Kui ilmub veateade, otsige teavet jaotistest “Probleemide lahendused”.

Tavapärane töömüra pliidis

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)

Seda müra tekitatakse toidu valmistamisel kõrge kuumustasemega ning selle määrab pliidi pannidele üle kantava energia hulk. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Kerge vilin

Seda müra tekitatakse tühja poti või panni puhul ja see lõpeb kohe kui see täidetakse vee või toiduga.

Krabisemine

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

Vali vilin

See müra esineb erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning samuti kui neid kasutatakse maksimaalsel tasemel ja kahel toidukuumtöötlemisvõndil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Ventilaatori müra

Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi tempe-

ratuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib ka pärast seadme väljalülitamist töötada, kui plaadi tuvastatud temperatuur on pärast väljalülitamist liiga kõrge.

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

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

15. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
“Helisignaali käivitamisel. Uhtegi veakoodi ei kuvata”	Õhupuhaсти juhtimine ei tööta	LIN kaabel kahjustatud või õhupuhaсти elektroonikaplaadiga halvasti ühendatud	Kontrollige ühendust / asendage LIN kaabel
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsioonpliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinget ja/või sagedust pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
E8	Kuumutusosalad lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeeritud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga. Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliit uuesti toiteallikaga. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatavat tõrkekoodi.		

16. HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

- Veenduge, et elektriliste komponentide remont 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 leiaste 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.

17. TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Model: **FMY 8391R HI**

Palun vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

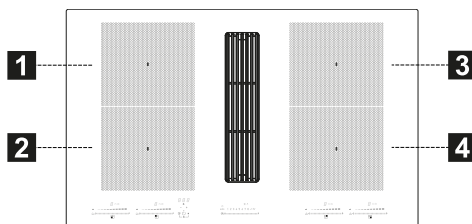
Tootja teeb toodetes pidevaid parandusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid hoiatusea muutuda.

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

1,2 paindlik kuumutusala 1 + 2 ühendatud alad
3,4 paindlik kuumutusala 3 + 4 ühendatud alad

Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Töömõõtmed	–	830 × 520 (L x S)
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~380 V, 60 Hz	
Elektrilised ja soojenduselemendi andmed		
Toidukuumutõotlemisvõõnd 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Paindlik toidukuumutõotlemisvõõnd 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Seadme kaal	21	kg
Toidukuumutõotlemisvõõndite arv	4	
Soojusallikas	induktsioon	

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



1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

- i** Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoisissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.

! Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.


Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liittinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan ir-

rottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.


- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syytä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitäntä.
- Liitä imulaite savuhormiin sopivalla putkella. Käytä viitteinä varusteita, jotka voidaan ostaa ja jotka on kerrottu asennusoppaassa (pyöröputkien vähimmäishalkaisija 120 mm). Poistoputken tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Ilmanpoistoa koskevia määryksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittolaitetta käytetään yhdessä muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huo-

neen negatiivinen paine ei saa olla korkeampi 4 Pa, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.

- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.


 **VAROITUS:** Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

 **VAROITUS:** Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

 **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vasuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Puhdista ja/tai vaihda suodatimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- On suositeltavaa taata huoneen asianmukainen ilmankierto, jos laitetta käytetään yhdessä kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa (ei koske laitteita,

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason varoituksella jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehauta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaistu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Keittiön liesituulettimet ja muut ruoanlaitossa syntyvän savun poistolaitteet voivat vaarantaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden turvallisen toiminnan (mukaan lukien muissa tiloissa olevat laitteet) polttoa-kaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat johtaa häämyrkytykseen. Keittiön liesituulettimen tai minkä tahansa ruoanlaiton savun poistolaitteen asennuksen jälkeen varmistaa, että pätevä henkilö testaa kaasulaitteet sen takaamiseksi, että polttoa-kaasu ei pääse virtaamaan takaisin.

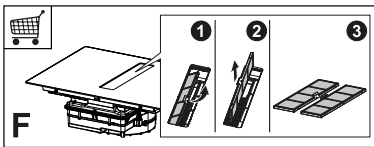
2. KÄYTTÖ

- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.

- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

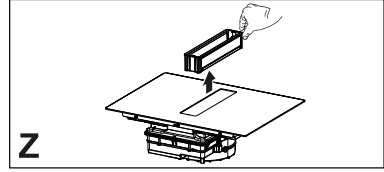
- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huolto- toimenpiteitä.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin toimitaan, ja se on tyyppiä (F) (katso asennusohjeita), se voidaan regeneroida. Aktiivihiihijajuhajusuodatin voidaan pestä ja regeneroida 3–4 kuukauden välein (tai useammin, jos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



Regenerointimenettely:

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

jon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritiloita astianpesukoneessa (Z).



Yleisiä suosituksia

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

Laitteen puhdistaminen

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

kaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen koskealla liinalla.

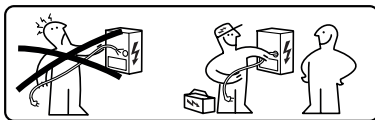
4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtason vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaali ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestäväillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-ainesten ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuviissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvas-
sa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).

- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.


- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja YKSI- ja KAKSIVAIHEIliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohtojen ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).



Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT


Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja ter-

veysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

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

Pakkausmateriaalien hävittäminen

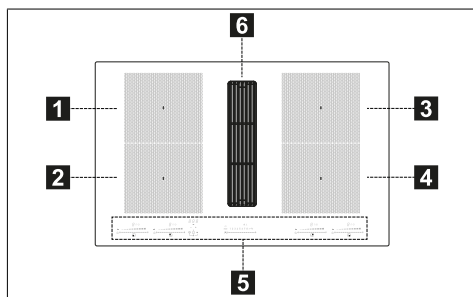
Symbolilla  varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja vinkkejä.

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

7. TUOTTEEN KUVAUS




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

MERKKIVALOT


Kattilan tunnistaminen

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

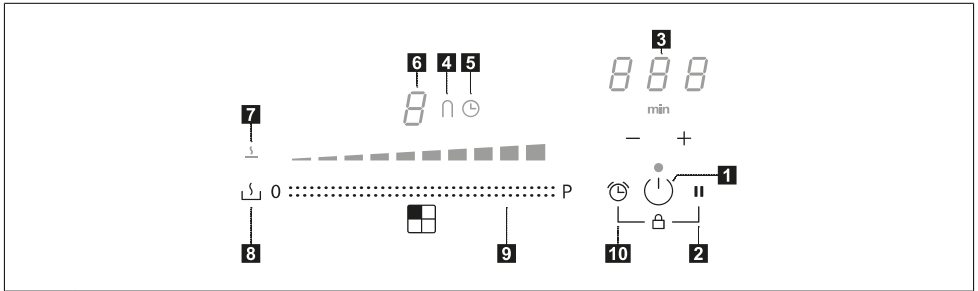
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magneetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilta käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli .

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy .

8. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Taukotoiminnon näppäin
3	Ajastimen hallinta ja keittoajan ilmaisin
4	"Silta"-toiminnon symboli
5	Ajastimen symboli
6	Tehotason ilmaisin
7	Sulatustoiminnon symboli
8	Sulatustoiminnon näppäin
9	Liukunäppäimistö
10	Ajastintoiminnon näppäin

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä **8**. Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

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

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

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

9. TEHON RAJOITUS

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

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotasoa suoraan päälle kohdasta **0** tai vaihtoehtoisesti noudattaa



alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

- Liitä keittotasoa kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirytään).
- Kaikki numeronäytöt syttyvät muutamaksi sekunniksi.
- Heti kun numeronäytöt sammuvat uudelleen, paina ja pidä painettuina **0** ja **||** 4 sekunnin ajan, kunnes vasemmassa olevat liukunäppäimistö syttyvät.
- Paina ja pidä painettuina samanaikaisesti 4 sekunnin ajan molempia vasemmalla olevia liukunäppäimistöjä, kunnes ohjaimen 3 numeronäytössä näkyy "CF6".
- Paina **||**, kunnes näkyviin tulee "PHA".
- Paina viimeistä näppäimistöä vasemmassa oikeaoppisen asetuksen valitsemiseksi.

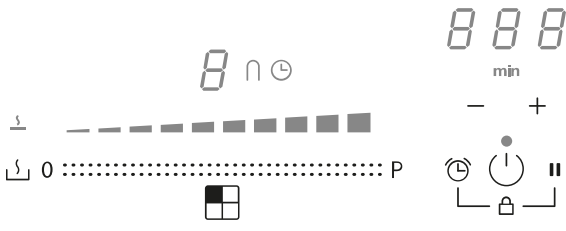


















Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Liukunäppäimistön arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus

1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuina  ja .

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

	
Lukitus	<p>Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi.</p> <p>Päälle/pois kytkeminen: paina  + .</p>
Lapsilukko	<p>Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.</p> <p>Laita päälle: paina , paina ja vapauta samanaikaisesti  +  ja sitten vielä .</p> <p>Kaikissa numeronäytöissä näkyy .</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Ota pois päältä: paina , paina ja vapauta samanaikaisesti  +  ja sitten vielä .</p> <p>Kaikki numeronäytöt, joissa näkyy , katoavat.</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p>
Boost-tehotoiminto	<p>Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 10 minuutin ajaksi.</p> <p>Päälle kytkeminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina "Boost"-arvoa liukunäppäimistöä. Vastaava numeronäyttö näyttää .</p> <p>Pois päältä kytkeminen: valitse yksi muista mahdollisista arvoista liukunäppäimistöä.</p>
Keittoalueiden ajastin	<p>Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.</p> <p>Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina sitten "+" ja "-" ajastimen asettamiseksi. Keittoalueen symboli  syttyy. Paina yksittäin "+" ja "-" lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta.</p> <p>Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina "+" ja "-" ja nollaa kohdasta ".").</p>
Ajastin (yleinen)	<p>Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</p> <p>Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja paina sitten "+" ja "-" ajastimen asettamiseksi. Paina yksittäin "+" ja "-" lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta.</p> <p>Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina "+" ja "-" ja nollaa kohdasta ".").</p>
Sulatus toiminto	<p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina .</p> <p>Valitun alueen numeronäytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .</p>











Taukotoiminto	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Tauon aikana kaikki numeronäytöt osoittavat II ilmoittaakseen, että: - Energia ei tuoteta millään keittoalueella. - Kaikki toiminnot ja ajastin ovat poissa päältä.	
	Päälle kytkeminen: kun keittotaso on toiminnassa, paina ja pidä painettuna II vähintään 1 sekunnin ajan. Pois päältä kytkeminen: paina ja pidä painettuna II vähintään 1 sekunnin ajan ja liu'uta sormea minimistä maksimiin liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.	
Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminnan asetusten esiin tuomiseksi, jos on tapahtunut tahaton pysäytys käyttämällä U . Kun keittotaso on sammuksissa, asetukset voidaan palauttaa painamalla U 6 sekunnin sisällä ja painamalla sitten II . Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi. Kun keittotaso on sammunut, jos sitä ei käynnistetä uudelleen 6 sekunnin kuluessa, edellisten toimintojen asetukset menetetään.	
Lämmitystoiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:	
	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Ei saatavilla	
Boost	Ei saatavilla	
	Valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan liukunäppäimistöä valittua arvoa (1–8). Keittotasolla on maksimitehopiikki, jonka kesto vaihtelee aiemmin asetun keittotehon perusteella. Tämän jälkeen se palaa aluksi asetettuun arvoon.	
Yhdistelmätila ("silta"-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempina keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet. Päälle kytkeminen: paina samanaikaisesti molempia vasemmanpuoleisia näppäimistöjä, kunnes numeronäytössä näkyy II ja symboli U syttyy. Yhdistelmätilassa käytettävän alueen tehon asettamiseksi käytä ulointa vasemmanpuoleista liukunäppäimistöä. Molempien keittotasojen symboli U syttyy. Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin "silta"-toiminnon aktivoimiseen, kunnes symbolit ja häviävät. Tärkeää! Keittotaso tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktivoituna.	

11. KYSPENNYSTAULUKKO

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha

7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruuat, makkara
8	Paisto, uppoaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

12. IMULAITTEEN TOIMINNOT

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.	
0	Imutehon valinta. Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys.
(A)	Automaattisen toiminnon päälle/pois päältä kytkentä (ennaltamääritettyä asetusta varten aktivoidaan automaattinen tila). Kun kosketetaan (painamalla) liesituulettimen valintapalkkia, automaattinen tila kytketään pois päältä ja imurin tuuletinta voidaan käyttää manuaalisessa tilassa. Automaattisen tilan uudelleenaktivoimiseksi paina näppäintä (A) : LED-valo auto syttyy osoittaen, että liesituuletin on päällä kyseisessä tilassa. Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Hiilisuodattimen aktivoiminen – Kun liesituuletin  käynnistetään ensimmäistä kertaa, paina 5 sekunnin ajan näppäintä (A) . Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin)  . Rasvasuodattimen puhdistukseen liittyvät merkinnot, jotka näkyvät LED-valolla  , ovat aina käytössä. Hiilisuodattimen palautus ja uudelleenaktivoiminen Kun suodatin on huollettu: – paina 5 sekunnin ajan näppäintä  - Rasvasuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta. – paina 5 sekunnin ajan näppäintä  + - Hajusuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen.

13. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehohallintatoiminto.

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

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

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen

kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:


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

14. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

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

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

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

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

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

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

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

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

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

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon ”Vianmääritys”.

Keittotason toiminnan normaalit äänet

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

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määrästä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Hiljainen suhina

Tämä ääni syntyy kun keittoastia on tyhjä ja se loppuu kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

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

Kova suhina

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta

päällekkäin, ja kun niitä käytetään maksimiteholla ja kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön taso alennetaan

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätämiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimin-

taansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmikkäitä, kellon tikitystä muistutavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

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

15. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvässä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukki-ma.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

16. HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAIS UUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

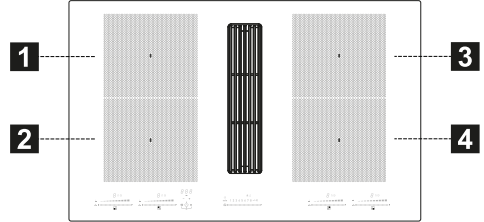
Malli: **FMY 8391R HI**

Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.

Valmistaja suorittaa jatkuvia tuotepärrannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisätietoja teknisistä tiedoista on osoitteessa: www.franke.com

MALLI	FMY 8391R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,02 Kw




1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa
3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	830 x 520 (L x S)
Syöttöjännite/taajuus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Sähkötiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	

MALLI	FMY 8391R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

 Для вашої безпеки і правильної роботи приладу уважно прочитайте це керівництво перед установкою і експлуатацією. Завжди зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Важливо, щоб користувачі знали всі особливості роботи та безпеки пристрою. Ці варильні поверхні оснащені індукційними системами, які відповідають вимогам директив EMC і EMF і не повинні заважати роботі інших електронних пристроїв. Особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою, щоб оцінити їх сприйнятливість до перешкод.

 Електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем. Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний переріз проводів між точкою


кріплення кабелю і клемми повинні бути розташовані таким чином, щоб можна було вийняти струмовідний провід перед кабелем заземлення в разі його відкріплення.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що мережеве живлення відповідає тому, що вказано на табличці, закріпленій всередині продукту.
- Відсічні пристрої повинні бути встановлені в стаціонарній системі відповідно до правил системи електропроводки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове джерело живлення має надійне заземлення.
- Під'єднайте витяжку до витяжного каналу за допомогою відповідної трубки. Див. комерційні аксесуари, зазначені в керівництві по установці (для круглих труб: мінімальний діаметр 120 мм). Довжина випускної труби повинна бути якомога коротше.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Слід дотримуватися норм, які стосуються вентиляції.
- Ніколи не підключайте витяжні прилади до каналів, через які виводяться газу


горіння (від нагрівачів, камінів тощо).

- Якщо витяжка використовується разом із неелектричними пристроями (наприклад, пристроями, що працюють на газовому паливі), у приміщенні необхідно забезпечити достатню вентиляцію, щоб уникнути зворотної тяги відпрацьованих газів. У разі використання кухонної витяжки в поєднанні з пристроями, які працюють від неелектричних джерел енергії, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па щоб уникнути повторного засмоктування витяжкою газів назад у приміщення.
- Забороняється спрямовувати потік повітря у витяжний канал, який використовується для відведення диму від приладів, що працюють на газі або інших типах пального.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.
- Підключайте штекер до розетки, яка відповідає чинним нормам і розташована в доступному місці.
- Використання технічних і запобіжних заходів щодо викидів диму регулюється правилами, установленни-

ми місцевими органами влади, які є обов'язковими до виконання.


 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед установкою пристрою зніміть захисні плівки.

- Використовуйте тільки гвинти та інше обладнання, що поставляється з приладом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо гвинти або кріпильні деталі не будуть встановлені, як описано в даній інструкції, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення та догляду, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
- Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або без досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під ретельним наглядом і не проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Даним приладом можуть користуватися діти у віці до 8 років і люди з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або з не-

достатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під ретельним наглядом і проінструктовані щодо безпечного користування приладу та небезпеки, які це тягне за собою. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час використання приладу і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

- Очищуйте та/або замінійте фільтри через зазначений проміжок часу (існує небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Завжди забезпечуйте належну вентиляцію приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (це не стосується пристроїв, які лише забезпечують рециркуляцію повітря в кімнаті).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.

- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Не використовуйте пароочиснісні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтеся на датчики посуду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити полум'я водою, а вимкніть прилад і придушуйте полум'я, наприклад кришкою або ковдрою.

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

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

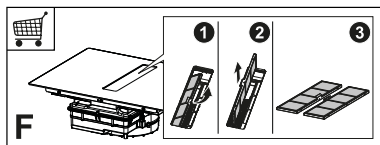
- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Витяжки та інші відсмоктувачі кухонних випарів можуть погіршити безпечну роботу приладів, що спалюють газ або інше паливо (включаючи ті, що знаходяться в інших приміщеннях), через зворотний потік відпрацьованих газів. Ці гази можуть спричинити отруєння чадним газом. Після встановлення витяжки або будь-якого іншого відсмоктувача кухонних випарів переконайтеся, що газові прилади перевірені компетентною особою та у відсутності зворотного потоку відпрацьованих газів.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

3. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

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

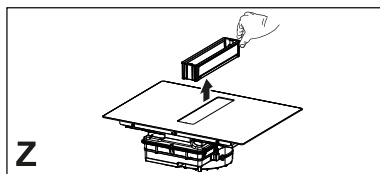
2. ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.



Процедура регенерування:

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



Загальні рекомендації

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

Очищення приладу

- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що

пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.

- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад варення, що витікло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

4. ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

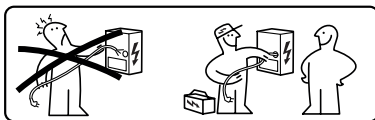
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем,

правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

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

- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

- Дотримуйтеся схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення: мінімальний перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електричної системи (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).




Увага! Не зварюйте кабелі!

6. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки




Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом із звичайними побутовими

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

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

Утилізація пакувальних матеріалів

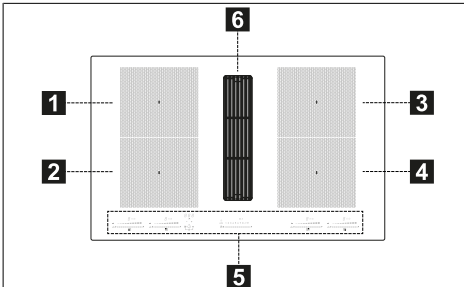
Матеріали із символом  підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

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

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

7. ОПИС ТОВАРУ




1	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ


Виявлення посуду

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

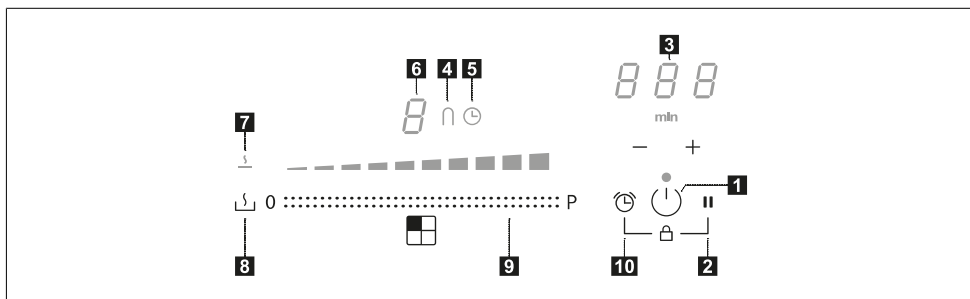
Система виявлення здатна розпізнавати каstrулі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ .


Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 50°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Кнопка функції Пауза
3	Контроль таймера та індикатор часу приготування
4	Символ функції «міст»
5	Символ таймера
6	Індикатор рівня потужності
7	Символ функції Розморожування
8	Кнопка функції Розморожування
9	Висувна клавіатура
10	Кнопка функції Timer

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


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




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

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

9. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

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


Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою  або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Усі сенсори світаються кілька секунд.
- Як тільки сенсори знову згаснуть, натисніть і утримуйте  та  протягом 4 секунд, доки не засвітаються смуги прокрутки ліворуч.
- Натисніть і утримуйте обидві смуги прокрутки ліворуч одночасно протягом 4 секунд, доки 3 сенсори управління не відобразять «CF6».
- Натискайте , доки не з'явиться «PNA».
- Натисніть останню клавіатуру ліворуч, щоб вибрати правильний параметр.

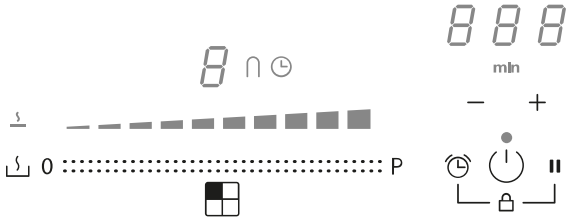








Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:



Значення на клавіатурі прокрутки	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	

2	3,5	
3	2,8	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи  та II.

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

	
Блокування	<p>Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити.</p> <p>Для активації/вимкнення: натисніть - +.</p>
Пристрій для безпеки дітей	<p>Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання</p> <p>Щоб активувати: натисніть , одночасно натисніть і відпустіть  + II і потім знову .</p> <p>Всі сенсори показують .</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть , одночасно натисніть і відпустіть  + II, а потім знову II.</p> <p>Усі сенсори, які вказують , зникають.</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p>
Функція Boost	<p>Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 10 хвилин.</p> <p>Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «Boost» на смузі прокрутки. Відповідний сенсор вказує P.</p> <p>Щоб вимкнути: виберіть одне з інших можливих значень на смузі прокрутки.</p>
Таймери зон приготування	<p>Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.</p> <p>Для активації: увімкніть варильну панель і виберіть одну з 4 конфорок, потім натисніть «+» і «-», щоб встановити таймер. Засвітиться символ  конфорки. Натисніть «+» і «-» окремо, щоб встановити зворотний відлік. Збільшення та зменшення значення під час налаштування залежить від часу, який потрібно встановити. На дисплеї в області керування таймером відображається зворотний відлік.</p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.</p> <p>Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть «+» і «-» та скиньте «-»).</p>
Таймер (загальний)	<p>Таймер із сигналізацією для загального користування.</p> <p>Для активації: увімкніть варильну поверхню, потім натисніть «+» і «-», щоб встановити таймер. Натисніть «+» і «-» окремо, щоб встановити зворотний відлік. Збільшення та зменшення значення під час налаштування залежить від часу, який потрібно встановити. На дисплеї в області керування таймером відображається зворотний відлік.</p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.</p> <p>Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть «+» і «-» та скиньте «-»).</p>

Функція розморожування	<p>Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть  .</p> <p>Сенсор обраної зони показує  .</p> <p>Щоб відключити: натисніть  або натисніть  .</p>																						
Функція Пауза	<p>Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції.</p> <p>Під час паузи всі сенсори вказують , що означає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції та таймер вимкнено. <p>Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду.</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду та проведіть пальцем від мінімуму до максимуму вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.</p>																						
Функція виклику	<p>Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі випадкового припинення за допомогою  .</p> <p>Коли варильну панель вимкнено, щоб відновити налаштування, натисніть  протягом 6 секунд, а потім натисніть  протягом 6 секунд. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.</p> <p>Коли варильну поверхню вимкнено, якщо її не увімкнути знову протягом 6 секунд, налаштування попередніх функцій буде втрачено.</p>																						
Функція розігріву	<p>Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:</p> <table border="1" data-bbox="258 694 1042 997"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Не доступний</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> <p>Виберіть одну з 4 конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на смугі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку.</p>	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не доступний	Boost	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не доступний																						
Boost	Не доступний																						
Комбінований режим (функція "міст")	<p>Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч.</p> <p>Для активації: одночасно натисніть обидві смуги ліворуч до появи на сенсорі  та загоряння символу  .</p> <p>Щоб встановити потужність використовуваної конфорки в комбінованому режимі, використовуйте останню смугу прокрутки зліва.</p> <p>На обох конфорках горить символ  .</p> <p>Щоб вимкнути: одночасно натисніть клавіші, що використовуються для активації функції «Міст», доки символи та не зникнуть.</p> <p>Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.</p>																						

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьшті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

12. ФУНКЦІ ВИНТЯЖКИ

<p>Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.</p>	
<p>0 :::::::::::::::::::::::::::::::::: P</p>	<p>Вибір потужності всмоктування. Збільшення/зменшення швидкості (потужності) всмоктування.</p>
<p></p>	<p>Активізація/вимкнення автоматичної функції (за попередніми налаштуваннями активується автоматичний режим). Торкаючись (натискаючи) панелі вибору витяжки, автоматичний режим вмикається, і ви можете використовувати витяжку в ручному режимі.</p> <p>Щоб повторно увімкнути автоматичний режим, натисніть кнопку : світлодіод auto засвітиться, показуючи, що витяжка активна в цьому режимі.</p> <p>За стандартними налаштуваннями витяжка знаходиться в режимі всмоктування.</p> <p>Активізація вугільного фільтра:</p> <p>– Коли ви вперше вмикаєте витяжку , натисніть кнопку протягом 5 секунд. Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів . Сигнали, що стосуються очищення жиропоглинаючого фільтра, які відображаються світлодіодом , завжди увімкнені.</p> <p>Відновлення та реактивація вугільного фільтра Після виконання обслуговування на фільтрі:</p> <p>– натисніть кнопку протягом 5 секунд - світлодіод фільтра поглинання жиру вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.</p> <p>– натисніть кнопку протягом 5 секунд - світлодіод фільтра для усунення запаху вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.</p>
<p></p>	<p>Impostazione della velocità INTENSIVA Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості.</p>

13. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

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

Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елемента на встановлене значення найближчого нижчого рівня відповідної кривої потужності. Це гарантує, що споживаний струм не перевищує 16 А.

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

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

Приклад:

Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."


14. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

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

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь

- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластинною

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

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

Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каstrулі / сковороди для різних конфорок.

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

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

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм
Окремі ліві/праві	110 мм	190 мм

Порожні або тонкостінні каstrулі / сковорідки

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

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

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

Нормальний робочий шум варильної поверхні

Індукційна технологія ґрунтується на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування кастрюлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

Цей шум виникає під час готування на високому рівні нагрівання. Його зумовлює кількість енергії, що передається від варильної поверхні до посуду. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Тихе свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання порожнього посуду. Він зникає, якщо налити в посуд воду або покласти продукти.

Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей

шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучне свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання посуду із шарів різних матеріалів на максимальній потужності одразу на двох зонах приготування. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора

Для нормальної роботи електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох зон приготування і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них.

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

15. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається"	Елементи керування втяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до електронної плати втяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Варильна поверхня вмикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вмикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатньо вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура кастрюлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.

E3	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вмикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

16. ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація пристрою

Тип: **4300**

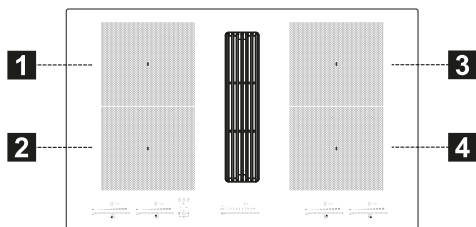
Модель: **FMU 8391R NI**

Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Більш детальна інформація про технічні дані доступна на сайті: www.franke.com


МОДЕЛЬ	FMU 8391R NI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт




1,2 Гнучка зона приготування 1 + 2 Об'єднані
3,4 Гнучка зона приготування 3 + 4 Об'єднані

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Зона приготування 1, 2, 3, 4	2100 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гнучка зона приготування 1+2, 3+4	3000 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 380
Параметр	Значення	Розміри (мм)
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

1. 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. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță ale aparatului. Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

 Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician competent. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul LEGĂTURĂ ELEC-TRICĂ.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea firelor dintre punctul de prindere a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită scoaterea conductorului sub tensiune aflat în amonte de cablul de împământare, în cazul în care acesta se desprinde din sistemul său de prindere.

- 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, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din incinta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați accesoriile ce se pot achiziționa, indicate în manualul de instalare (pentru țevile circulare: diametru minim 120 mm). Lungimea conductei de evacuare trebuie să fie cât mai mică cu putință.
- Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întreprător omnipolar.

- Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
 - Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă gaze de ardere (boilere, șemineuri etc.).
 - Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returul gazelor de evacuare. În cazul în care aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse neelectrice de energie, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa, pentru a nu permite ca gazele arse să fie aspirate din nou în încăpere, de către aparatul de gătit.
 - Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui să fie schimbat de către producător, de un centru de asistență autorizat, sau de un tehnician calificat, în vederea evitării oricărui risc sau situație de pericol.
 - Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
 - Referitor la măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autoritățile locale.
- ⚠ AVERTISMENT:** Înainte de a instala aparatul, îndepărtați foliile de protecție.
- Folosiți numai șuruburile și celelalte articole de feronerie livrate împreună cu aparatul.
- ⚠ AVERTISMENT:** Neinstalarea șuruburilor sau a elementelor de fixare conform descrierii din prezentul manual de instrucțiuni poate duce la apariția pericolului de electrocutare.
- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii, decât sub supravegherea unui adult.
 - Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența și de cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
 - Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu

privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

 **AVERTISMENT:** Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

- Curățați și/sau înlocuiți filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).

AVERTISMENT: Dacă observați fisuri ale suprafeței, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- 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.

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 SUB NICI O FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

AVERTISMENT: Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătit trebuie să fie supravegheat în mod constant.

- 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.

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condi-

ții de suprasarcină de categoria a III-a.

- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Hotele și alte extractoare de fum de gătit pot compromite funcționarea în siguranță a aparatelor care ard gaze sau alți combustibili (inclusiv cele situate în alte medii), din cauza fluxului de retur al gazelor de ardere. Aceste gaze pot provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote de bucătărie sau a oricărui alt extractor de fum de gătit, asigurați-vă că aparatele de gaz sunt testate de o persoană competentă pentru a vă asigura că nu se produce un flux de retur al gazelor de ardere.

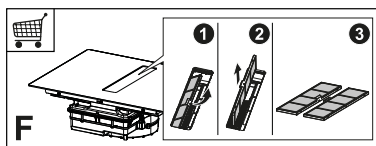
2. UTILIZARE

- 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 silikon, 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.

3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

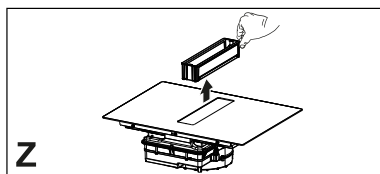
- Oprii sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Dacă aparatul este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, de tip (F) (consultați instrucțiunile de asamblare), acesta poate fi regenerat. Filtrul antimirosuri cu cărbune activ poate fi spălat și regenerat la interval de 3-4 luni (sau mai frecvent, dacă hota este supusă la o utilizare intensivă), până la maximum 8 cicluri de regenerare (în cazul unei utilizări deosebit de intensive, este recomandat să nu se depășească 5 cicluri). Contactați serviciul de asistență pentru a comanda un nou filtru (F).



Procedura de regenerare:

- Spălați în mașina de spălat vase la o temperatură de MAX. 70° sau spălați manual în apă caldă fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți!).
- Uscați în cuptor la o temperatură MAX. de 70° timp de 2 ore (este recomandat să citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de montaj pentru cuptor).

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



Recomandări generale

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

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergentii de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitrocera-

mice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.

- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

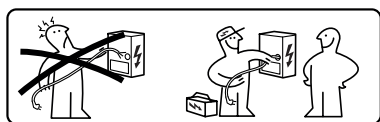
4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

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

- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastrat (150 mm pentru perețele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ




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

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).

⚠️ Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!


6. 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 ambalajelor

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

Consum redus de energie

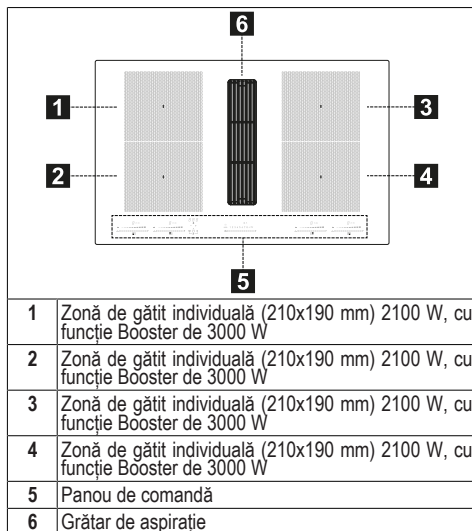
Aveți posibilitatea de a reduce zi de zi consumurile de energie, în timpul gătitului, respectând următoarele recomandări.

- 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.

1+2	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+4	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

7. 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

INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.

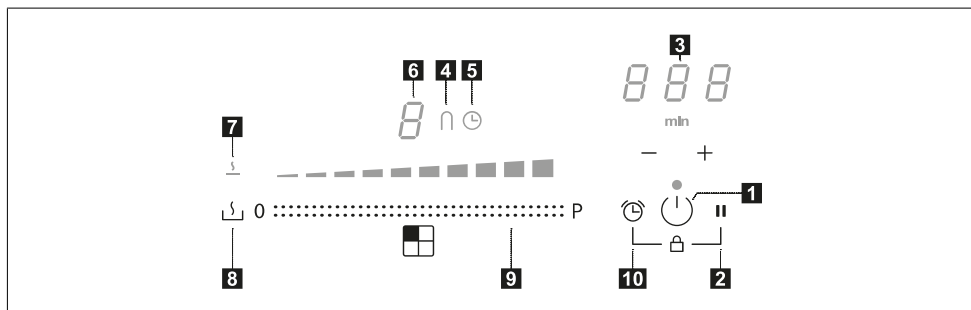
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica **H**.

8. PANOU DE COMANDĂ



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

8	Tastă aferentă funcției Topire
9	Tastatură cu rulare
10	Tastă aferentă funcției de Temporizator

Zonele de gătit pot fi activate prin apășarea cifrei corespunzătoare **8**. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.


În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.




Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

9. LIMITAREA PUTERII



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

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

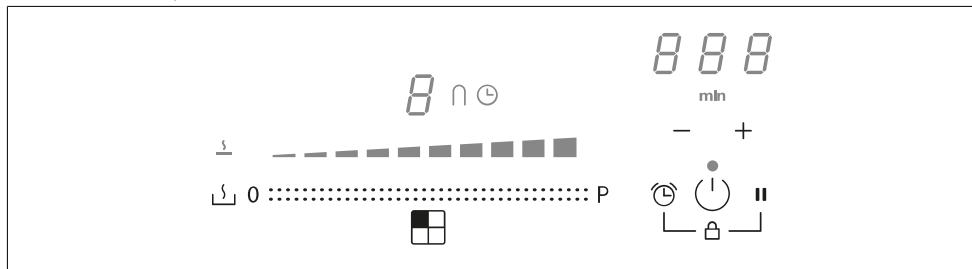
- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- Imediat ce cifrele s-au stins din nou, apăsați și țineți apăstate simbolurile  și  timp de 4 secunde, până când tastaturile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



Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:























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

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apășând și ținând apăstate simbolurile  și .

10. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita.
	Pentru activare/dezactivare: apăsați  +  .











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

Funcție Încălzire	Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:	
	Nivel de putere	Temporizator (secunde)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Nu este disponibil	
Boost	Nu este disponibil	
	Selectați una dintre cele 4 zone de gătit și apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe tastatura cu rulare. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început.	
Mod combinat (funcție „punte”)	Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare. Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.	
	Pentru activare: apăsați concomitent ambele tastaturi din stânga, până când o cifră indică ∩ și simbolul ∩ se aprinde.	
	Pentru a seta puterea zonei ce se poate utiliza pe modul combinat, folosiți ultima tastatură cu rulare din stânga.	
	În ambele zone de gătit, simbolul ∩ se va aprinde.	
	Pentru dezactivare: apăsați concomitent tastele utilizate pentru activarea funcției „punte”, până când simbolurile și dispar.	
	Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.	

11. TABEL DE GĂTIT

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

12. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.	
0 P	Selectarea puterii de aspirație. Mărirea/micșorarea vitezei (puterii) de aspirație.
(A)	Activarea/dezactivarea unei funcții automate (modul automat este activat în mod implicit). Prin atingerea (apăsarea) barei de selecție a hotei, modul automat este dezactivat, iar ventilatorul de extracție poate fi utilizat în modul manual. Pentru reactivarea modului automat, apăsați tasta (A) : LED-ul auto se va aprinde pentru a confirma că hota este activă în acel mod. Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Activarea filtrului cu cărbune - La prima pornire a hotei  , apăsați tasta (A) timp de 5 secunde. După activare, aprinderea pictogramei va semnala faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosuri) cu cărbune  . Semnalele de curățare a filtrului de grăsime, afișate cu ajutorul LED-ului  , sunt întotdeauna activate. Restaurarea și reactivarea filtrului cu cărbune După ce efectuați întreținerea filtrului: - apăsați tasta  timp de 5 secunde - LED-ul filtrului de grăsime se va stinge și se va activa numărătoarea inversă. - apăsați tasta  timp de 5 secunde - LED-ul filtrului antimirosuri se va stinge și se va activa numărătoarea inversă.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior.

13. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

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

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

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de

control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:

Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (bo-

ost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.


Simple stânga/ dreapta	110 mm	190 mm
---------------------------	--------	--------

14. 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.

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

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire, pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii, sau stingerea automată a zonei de gătit, în caz de temperatură prea ridicată, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei.

În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit.

În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei

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:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

Acest zgomot se produce când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată de plită la cratițe. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Șuierat ușor

Acest zgomot este produs când recipientul este gol și încetează după ce recipientul este umplut cu apă sau mâncare.

Trosnet

Acest zgomot apare la cratițe compuse din numeroase materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se întâlnesc diferitele materiale. Zgomotul provine de la cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Șuierat puternic

Acest zgomot apare la cratițe compuse din diferite materiale stratificate unul peste altul și, de asemenea, atunci când acestea sunt utilizate la regim maxim și, de asemenea, pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote de la ventilator

Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei. 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 mare.

Sunete ritmice și similare ticăitului 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 stinge o zonă.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

15. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
„Semnal sonor la pornire. Niciun cod de eroare afișat”	Comanda hotiei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotiei	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reparație a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

16. 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 Directi-vele CEE.

17. DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

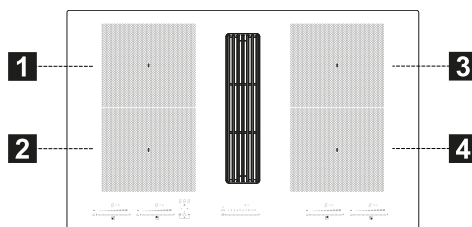
Model: **FMY 8391R HI**

Consultați plăcuța de identificare aplica-tă pe fundul aparatului.

Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de in-strucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.

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

MODEL	FMY 8391R HI
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	3,02 kW



1,2 Zonă de gătit flexibilă 1 + 2 în punte
3,4 Zonă de gătit flexibilă 3 + 4 în punte

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni utile	-	830 x 520 (L x A)
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zonă de gătit 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zonă de gătit flexibilă 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- i** Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

! Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet **ELEKTRISKE TILSLUTNINGER** inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være anbragt på en sådan måde, at

den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.


- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se det tilbehør, der kan købes, angivet i installationsvejledningen (for runde rør: minimumdiameter på 120 mm) Udsugningsrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det

nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 4 Pa at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.
- Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

 **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

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

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

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan kompromittere sikker drift af apparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Gasserne kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en køkkenemhætte eller et hvilket som helst andet udsugningsapparat til mados, skal man sørge for, at gasapparaterne testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er nogen re-

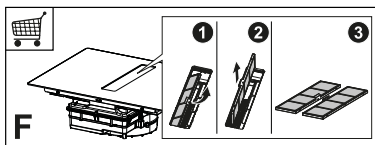
turstrømning af forbrændingsgasser.

2. BRUG

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

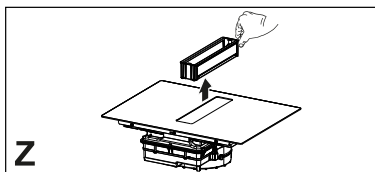
3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



Regenerering:

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



Generelle anbefalinger

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

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.

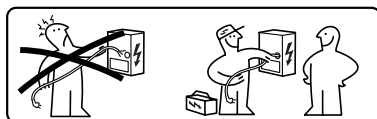
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
 - Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
 - Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningsskivepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
 - For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

4. KRAV TIL MØBLERNE

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

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og fine-rede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



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

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og TOFASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklammerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.

- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).



Vigtigt! Svejs ikke kabler!


6. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

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

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

Bortskaffelse af emballagemateriale

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

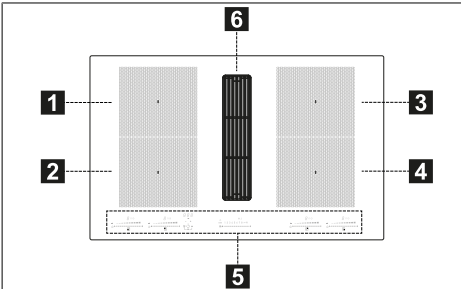
Energibesparelse

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

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.

- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBEKRIVELSE




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

INDIKATORER

Detektering af kogegrej

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

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

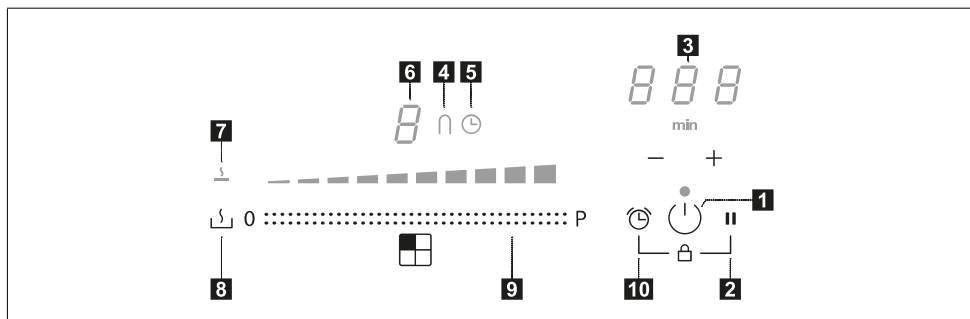
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezone's overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50°C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare

hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver **H**.

8. BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket
2	Knap for Pausefunktion
3	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
4	Symbol for "brø"-funktion
5	Timersymbol
6	Effektniveauindikator
7	Symbol for smeltfunktion
8	Knap for smeltfunktion
9	Rulletastatur
10	Knap for Timerfunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet **0**. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den. Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

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

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt base-

ret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.



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

- Tilslut kogepladen til husholdningens netværk (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallet slukker igen, skal man trykke på og og holde dem nede i 4 sekunder, indtil rulletastaturerne til venstre lyser.
- Tryk på begge rulletastaturer til venstre og hold dem nede samtidig i 4 sekunder, indtil de 3 tal til styring viser "CF6".
- Tryk på indtil "PHA" vises.
- Tryk på det sidste tastatur til venstre for at vælge den korrekte indstilling.

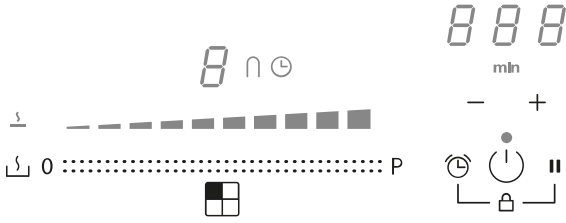














Se tabellen nedenfor for specifikationer:














Værdien på rulletastaturet	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	

2	3,5	
3	2,8	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på  og  holde dem nede.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER

	
Lås	<p>Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen.</p> <p>For at aktivere: tryk på  + .</p>
Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet</p> <p>For at aktivere: tryk på , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen.</p> <p>Alle tal angiver .</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk på , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen.</p> <p>Alle tallene, der angiver  forsvinder.</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Boost-funktion	<p>Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 10 minutter.</p> <p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "BOOST"-værdien på rulletastaturet. Det tilsvarende tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rulletastaturet.</p>
Timer til kogezoneerne	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: tænd for kogepladen og vælg en af de 4 kogezone, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Symbolet  for kogezone tænder. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller redueringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen.</p> <p>Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.</p> <p>For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").</p>
Timer (generelt)	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: Tænd for kogepladen, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller redueringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen.</p> <p>Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.</p> <p>For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").</p>









Smeltfunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone og tryk på  .																						
	Den valgte zones tal angiver  .																						
	For at deaktivere: tryk på  eller tryk på  .																						
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Under pausen angiver alle tallene  for at signalere, at: - Der ikke produceres energi i nogen af kogezone. - Alle funktioner og timeren er deaktiveret.																						
	For at aktivere: Tryk på og hold  nede i mindst 1 sekund, mens kogepladen er i funktion.																						
	For at deaktivere: tryk på og hold  nede i mindst 1 sekund, og lad fingeren glide fra minimum til maksimum langs rulletastaturet, der viser en animering.																						
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning med  .																						
	Tryk på  inden for 6 sekunder og derefter  inden for 6 sekunder, når kogepladen er slukket, for at hente indstillingerne. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.																						
	Hvis kogepladen slukkes og ikke tændes igen inden for 6 sekunder, går de tidligere funktionsindstillinger tabt.																						
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	Boost	Ikke tilgængelig
	Effektniveau	Timer (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
9	Ikke tilgængelig																						
Boost	Ikke tilgængelig																						
Vælg en af de 4 kogezone, og tryk på den valgte værdi (1 til 8) på rulletastaturet og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev indstillet i starten.																							
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.																						
For at aktivere: Tryk på begge venstre tastaturer samtidig, indtil et tal viser  , og symbolet  lyser. Brug det sidste rulletastatur til venstre til at indstille effekten på zonen, der kan bruges i kombi-tilstand.																							
Symbolet  tænder i begge kogezone.																							
For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere "bro"-funktionen, indtil symbolerne forsvinder.																							
Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezone, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.																							

11. TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris

4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

12. UDSUGNINGSFUNKTION

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.	
0	P Valg af sugestykke. Forøgelse/reduktion af sugehastighed (styrke).
(A)	Aktivering/deaktivering af en automatisk funktion (automatisk tilstand er aktiveret som standard). Berør (tryk på) emhættens valgbjælke for at deaktivere den automatiske tilstand, og emhætten kan bruges i manuel tilstand. Tryk på knappen (A) for at genaktivere den automatiske tilstand: LED'en auto lyser for at indikere, at emhætten er aktiv i denne tilstand. Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Aktivering af kulfilter – Når man tænder for emhætten  første gang, skal man trykke på knappen (A) i 5 sekunder. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul  . Signaleringer vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med LED'en  , de er altid aktive. Nulstilling og genaktivering af kulfilter Når vedligeholdelsen på filteret er udført: – tryk på knappen — i 5 sekunder - LED'en for fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes. – tryk på knappen + i 5 sekunder - LED'en for lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt.

13. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de

kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede ef-

fekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

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

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

Eksempel:


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

14. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

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

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

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

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

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezoneer.

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

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre/højre	110 mm	190 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

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

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

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

Normal støj fra kogepladen

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

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)

Denne støj kan høres, når varmehvævet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når kogegrejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

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

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezoner. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren

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

Rytmske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezoner er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

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

15. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontroller LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaseramiske overflade og fra betjeningspanelet.

ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontroller, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

16. VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

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

Disse data er anført på identifikationskiltet. Identifikationskiltet sidder på bunden af enheden.

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

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: **FMY 8391R HI**

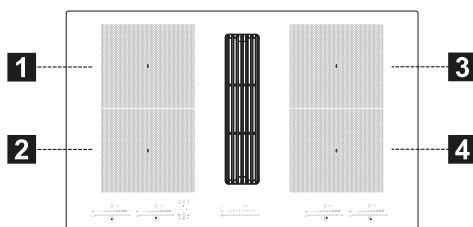
Se identifikationskiltet, der sidder på bunden af produktet.

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

Du kan finde flere oplysninger om tekniske data på webstedet: www.franke.com

MODEL	FMY 8391R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW

MODEL	FMY 8391R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW



1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 Som bro
3,4 Fleksibel kogezone 3 + 4 Som bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	830 x 520 (B x D)
Forsyningsspænding/frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	

1. SIKKERHETINFORMASJON

- i** For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhending til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet. Disse platetoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.

! De elektriske tilkoblingene må gjøres av en kompetent tekniker. Les avsnittet **ELEKTRISK TILKOBLING** før du kobler til elektrisk utstyr.


For apparater med strømforsyningskabel må pluggene, eller tverrsnittet mellom kabelens forankringspunkt og pluggene, være satt opp på en slik måte at den strømførende lederen kan trekkes ut oppstrøms for jordka-

belen hvis den har løsnet fra forankringen.


- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet som er festet på innsiden av produktet.
- Frakoblingsinnretningene må installeres i det faste systemet, i samsvar med gjeldende forskrifter for ledningsnett.
- For apparater i Klasse I må du kontrollere at strømmettet er utstyrt med en tilstrekkelig jordforbindelse.
- Koble avtrekket til røykkanalen med et egnet rør. Det henvises til tilbehør som kan kjøpes gjengitt i installasjons-håndboken (for sirkulære rør: minimum diameter 120 mm). Utløpsrørets lengde må være så kort som mulig.
- Koble produktet til strømmettet ved hjelp av en omnipolar bryter.
- Gjeldende standarder for luftavtrekk må overholdes.
- Ikke koble avtrekket til utløpsrør som trekker forbrenningsgasser (dampgeneratorer/kjeler, skorsteiner osv.).
- Hvis avtrekket brukes sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. apparater med gassbrennere), er det nødvendig å sørge for tilstrekkelig ventilasjon i rommet for å forhindre retur av utløps-

gasser. Når apparatet brukes sammen med apparater som drives av ikke-elektriske energikilder, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa. Dette for å forhindre at røyken trekkes inn i rommet av kokeapparatet.

- Luften må ikke trekkes ut i en kanal som brukes som røykkanal for apparater drevet av gass eller annet brennstoff.
- Hvis strømledningen er skadet må den byttes ut av produsenten, et autorisert service-senter, eller en kompetent tekniker. Dette for å unngå all risiko eller farlige situasjoner.
- Koble støpselet til en stikkontakt som er satt opp i samsvar med gjeldende forskrifter, og som er plassert i et tilgjengelig område.
- Når det gjelder tekniske foranstaltninger og sikkerhetstiltak som må følges ved utslipp av røyk, er det viktig å følge reglene som er fastsatt av lokale myndigheter.

 **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.

- Bruk bare skruer og andre festelementer som følger med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjonene, kan føre til fare for elektrisk støt.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med

mindre de holdes under oppsyn av en voksen.

- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og farene dette medfører. Ikke la barn leke med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk.

Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

Hold barn under 8 år på avstand med mindre de hele tiden holdes under oppsyn.

- Rengjør og/eller bytt ut filtrene etter at den angitte perioden har utløpt (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

- Det anbefales å sikre tilstrekkelig ventilasjon av rommet når apparatet brukes sammen med apparater som drives av gass eller annet brennstoff (gjelder ikke apparater som bare resirkulerer luften i rommet).

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke slå på enheten hvis overflaten er sprukket eller skader er synlige i materialet.
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.

ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Forsøk **ALDRI** å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene, for eksempel ved hjelp av et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ek-

stern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

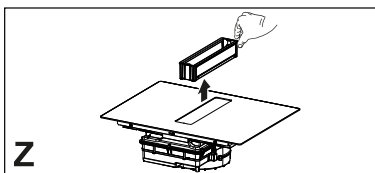
ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

- Enheten må installeres på en slik måte at det er mulig å koble fra strømforsyningen, med en åpning mellom kontaktene (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling under forhold med overbelastning i kategori III.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Ventilasjonen til enheten må settes opp i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ventilatorhetter og andre avtrekk kan svekke sikker drift av apparater som forbrenner gasser eller annet brennstoff (inkludert de som befinner seg i andre omgivelser), som følge av returstrøm av forbrenningsgasser. Disse gasene kan forårsake karbonmonoksidforgiftning. Etter at du har installert en ventilatorhette eller annen avtrekksvifte, må du sørge for at gassapparatene er testet av en kompetent person, for å sikre at det ikke finnes returstrøm av forbrenningsgasser.

2. BRUK

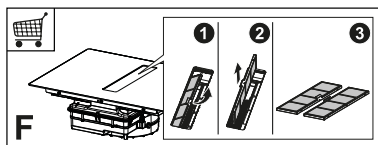
- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlagning i vanlige husholdninger.

- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.
- Tørk i stekeovnen på MAX 70° i 2 timer (vi anbefaler å lese stekeovnens bruksveiledning og monteringsinstruksjoner nøye).
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskin (Z).



3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Hvis karbonluktfilteret medfølger og er av type (F) (følg monteringsanvisningene) kan det regenereres. Luktfilter med aktivt karbon kan renses og regenereres hver 3-4 måned (eller oftere hvis hetten er gjenstand for intensiv bruk), opp til maksimalt 8 regenereringssykluser (ved spesielt intensiv bruk anbefales det at man ikke overstiger 5 sykluser). Kontakt kundeservice for bestilling av nytt filter (F).



Regenereringsprosedyre:

- Vask filteret i oppvaskmaskinen på MAX 70°, eller for hånd i varmt vann uten bruk av slipende svamper (ikke bruk oppvaskmidler!).
- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.

Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.

Rengjøring av enheten

- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forfullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en speskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. EL

- lers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkopløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

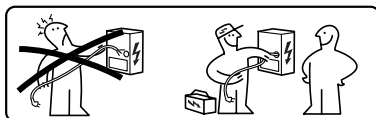
4. KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

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

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsinstallasjoner og brannvernskrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 ° C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger. Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.
- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.

- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

5. ELEKTRISK TILKOBLING



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

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-type tilkobling. Det anbefales å bruke en H05V2V2-F forsyningskabel på 5 x 2,5 mm², ENFASE og TOFASE forbindelse: minimalt ledertverrsnitt: 2,5 mm². Utvendig diameter på forsyningskabel : min 8 mm - max 12 mm.
- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).

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


6. MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

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

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

Kasting av emballasjemateriale

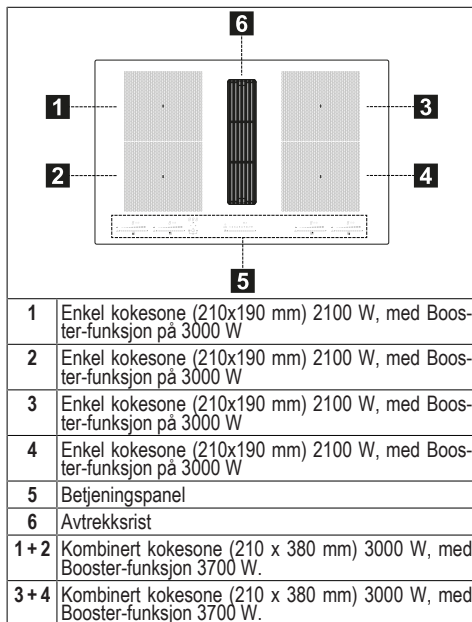
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egne beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Du kan spare energi daglig under matlagingen ved å følge tipsene nedenfor.

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

7. BESKRIVELSE AV PRODUKTET




INDIKATORER

Gryteindikator

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

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

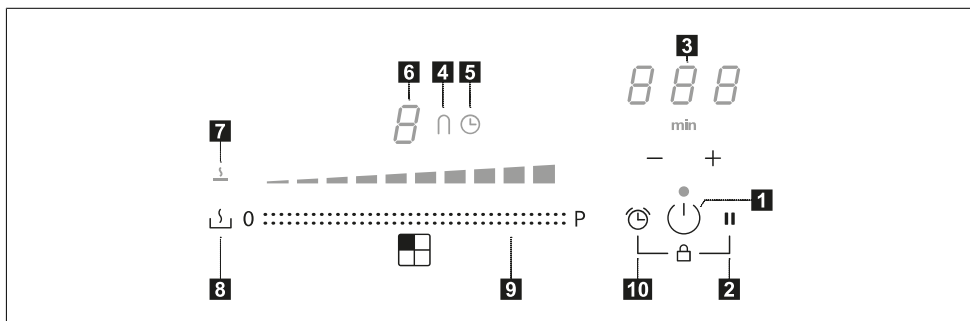
Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

Restvarmeindikator

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

H.

8. BETJENINGSPANEL



1	På/Av
2	Pausefunksjonstast
3	Timer-kontroll og steketidsvisning
4	"Bro"-funksjonssymbol
5	Timer-symbol
6	Effektnivåindikator
7	Smeltfunksjonssymbol
8	Smeltfunksjonstast
9	Glidetaster
10	Timer-funksjonstast

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten **8**. Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

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

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

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

9. EFFEKTBEGRENSER

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

Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke

(1), eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

- Koble platetoppen til strømmettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder.
- Når digit-tastene slukker på nytt, må man trykke og holde inne (1) og || i 4 sekunder inntil glidetastene til venstre tennes.
- Trykk og hold inne begge glidetastene til venstre i 4 sekunder, helt til de 3 digit-kontrolltastene viser "CF6".
- Trykk på || inntil "PHA" vises.
- Trykk på siste tast til venstre for å velge korrekt innstilling.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:






Verdi på glide-tast	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Når man har stilt inn korrekt verdi , be-
kreftes valget ved å trykke og holde inne

☰ og ||.

10. PLATETOPPFUNKSJONER

Blokkere	<p>Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen.</p> <p>For å aktivere/deaktivere: Trykk på - +.</p>
Barnesikring	<p>Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet</p> <p>For å aktivere: trykk på ☰, trykk og slipp samtidig opp ⌚ + og deretter ⌚ igjen.</p> <p>Alle Digit-tastene viser L.</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p> <p>For å deaktivere: trykk på ☰, trykk og slipp samtidig opp ⌚ + og deretter igjen.</p> <p>Alle digit-tastene som viser L forsvinner.</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p>
Boost-funksjon	<p>Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektivnivå i maksimalt 10 minutter.</p> <p>For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "Boost" på glidetastene. Den tilhørende Digit-tasten viser P.</p> <p>For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på glidetastene.</p>
Kokesone-Timer	<p>Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden.</p> <p>Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.</p> <p>For å aktivere: slå på platetoppen, velg en av de 4 kokesonene og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Symbolet ⌚ i kokesonen tennes. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senkning av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").</p>
Timer (generisk)	<p>Timer med alarm for generell bruk.</p> <p>For å aktivere: slå på platetoppen og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senkning av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").</p>
Smeltfunksjon	<p>For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og trykk på ☰.</p> <p>Digit-tasten for den valgte sonen viser U.</p> <p>For å deaktivere: Trykk på ☰ eller ☰.</p>










Pause-funksjon	Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonene, og tilbake stille alle funksjoner.																						
	Under pausen vil alle digit-tastene vise II for å varsle om at: - Det ikke produseres noen form for energi i kokesonene. - Alle funksjoner og timeren er deaktiverte.																						
	For å aktivere: med platetoppen i funksjon, trykk og hold inne II i minst 1 sekund. For å deaktivere: Trykk og hold inne II i minst 1 sekund og dra fingeren over glidetastene fra minimum til maksimum. Det vil vises en animasjon.																						
Tilbakekallingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling med  .																						
	Når platetoppen er avslått kan man hente opp innstillingene ved å trykke på  innen 6 sekunder og deretter trykke på II innen 6 sekunder. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.																						
	Når platetoppen er avslått og ikke slås på igjen innen 6 sekunder, vil innstillingene til de forrige funksjonene gå tapt.																						
Oppvarmingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige koketemperaturen som er blitt innstilt. Se tabellen:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer-enhet (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgjengelig	Boost	Ikke tilgjengelig
	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	Ikke tilgjengelig																					
Boost	Ikke tilgjengelig																						
Velg en av de 4 kokesonene, trykk og hold inne den valgte verdien (fra 1 til 8) på glidestastene i 3 sekunder. Platetoppen vil være gjenstand for en toppeffekt som varer i en tidsperiode varierer i henhold til kokeeffekten som er blitt innstilt tidligere, og vil deretter gå tilbake til verdien som innstilt på starten.																							
Kombinert modus ("bro"-funksjon)	Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokese. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.																						
	For å aktivere: trykk samtidig på begge tastesonene til venstre inntil en digit-tast viser  og symbolet  tenes.																						
	For å stille inn en effektverdi i sonen som kan brukes i kombinert modus, bruk glidetastsonen lengst til venstre.																						
	I begge kokesonene vil symbolet  tenes.																						
	For å deaktivere: trykk samtidig på tastene som ble brukt til å aktivere "bro"-funksjonen, inntil symbolene forsvinner.																						
Viktig! Platetoppen vil automatisk gjenkjenne når det brukes et større kokekar som dekker to kokesoner, men vil fortsette å styre sonene separat, gitt at ikke "bro"-funksjonen er blitt aktivert.																							

11. TILBEREDNINGSTABELL

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter

7	Lett frityr	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøtt-pølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommestertes
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biff
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

12. AVTREKKSFUNKSJONER

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8  (A) 0 P	
Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.	
0	Valg av avtrekkseffekt. Øke/senke avtrekkshastighet (effekt).
(A)	<p>Aktivisering/deaktivisering av en automatisk funksjon (for forhåndsinnstilling vil automatisk modus aktiveres). Ved å berøre (trykke på) valglinjen til ventilatoren, vil automatisk modus deaktiveres og det er mulig å bruke avtrekksviften i manuell modus.</p> <p>For å gå tilbake til automatisk modus trykker man på tasten (A): LED-lampen auto tennes for å vise at ventilatoren er aktivert i denne modusen.</p> <p>Som standard befinner ventilatoren seg i avtrekksmodus.</p> <p>Aktivere karbonfilter</p> <p>– Første gang ventilatoren  slå på, må man holde inne tasten (A) i 5 sekunder. Når ikonet lyser opp etter aktivisering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/lukfilter  er nødvendig.</p> <p>Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED-lampe  som alltid er aktivert.</p> <p>Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter Etter å ha utført filtervedlikehold:</p> <p>– trykk og hold inne tasten  i 5 sekunder - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.</p> <p>– trykk og hold inne tasten  i 5 sekunder - Lukfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.</p>
	<p>Innstilling av INTENSIV hastighet Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten.</p>

13. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

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

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

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig

innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

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

Eksempel:


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

14. VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

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

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

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

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

Hvordan du bruker grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

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

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	190 mm	230 mm
Enkel venstre/høyre	110 mm	190 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

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

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

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder fra platetoppen

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

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støyen fra en transformator)

Denne støyen oppstår når du lager mat ved høy varme og bestemmes av mengden energi som overføres fra platetoppen til grytene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lav pipelyd

Denne støyen produseres når gryten er tom og stopper når gryten fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

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

Høy pipelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og når disse brukes med maksimal effekt over to kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektro-

niske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy.

Rytmisk lyd og lyder som ligner en klokke som slår

Denne lyden oppstår bare når minst tre kokesoner er i bruk og forsvinner eller avtar når noen av dem er slått av.

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

15. PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
"Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist"	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hetstens krets kort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Platetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spennning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

16. VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

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

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

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

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

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

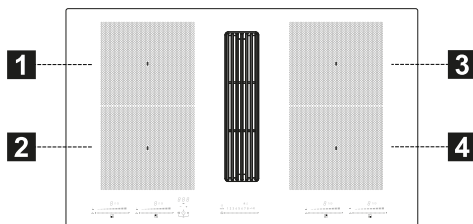
Modell: **FMY 8391R HI**

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten forbedrer produktene hele tiden. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon om tekniske data er tilgjengelige på siden: www.franke.com

MODELL	FMY 8391R HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,02 Kw



1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 Bro 3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 Bro

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttemål	-	830 x 520 (L x D)
Spenning/forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og info om varmeelementer		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksible kokesone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Verdi	Mål (mm)
Enhetsvekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

MODELL	FMY 8391R HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

i За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда. Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантираното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.

! Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземяващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно свързване към заземяване.
- Свържете аспиратора към отвеждащия комин чрез

- подходяща тръба. Консултирайте аксесоарите, които могат да бъдат закупени, посочени в ръководството за инсталиране (за тръби с кръгло сечение: минимален диаметър 120 mm) Дължината на тръбите за източване, трябва да бъде възможно най-къса.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез многополюсен превключвател.
 - Спазвайте разпоредбите относно въздухопроводите.
 - Никога не свързвайте аспиратора към отвеждащи тръби, по които преминават запалими пари (печки, камини и др.).
 - Ако аспираторът се използва едновременно с неелектрически уреди (например уреди с газови горелки), трябва да осигурите достатъчно добра вентилация в стаята, за да предотвратите връщане на изпусканите газове. Когато уредът за готвене се използва заедно с неелектрически уреди, отрицателното налягане в стаята не трябва да превишава 4 Pa, за да не се допусне връщане на изпарения от уреда в помещението.
 - В тръбата, която се използва за отвеждане, не трябва да се изпуска въздух от уреди, работещи на газ или друго гориво.
 - Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.
 - Включете щепсела на уреда в контакт, който отговаря на действащите разпоредби и е разположен на достъпно място.
 - Важно е да спазвате стриктно разпоредбите на местните власти относно техническите мерки и мерките за безопасност при отвеждане на дим и пари.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.
- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи елементи може да създаде опасност от електрически удар.
- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
 - Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
 - Този уред не бива да се използва от лица (включително

но деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Почиствайте и/или сменяйте филтрите след указания период от време (опасност от пожар). Вижте раздела за Почистване и обслужване.

- Винаги осигурявайте достатъчно добра вентилация в стаята, когато използвате уреда едновременно с уреди, работещи на газ или други горива (не се отнася за уреди, които само рециркулират въздуха в стаята).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не включвайте уреда, ако повърхността е напукана или материалът е видимо изтънял.
- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.
- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка напри-

мер с капак на тенджерата или с противопожарно одеяло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с отвор между контактите (3 mm), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влиянието от околната среда (дъжд, слънце).
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Кухненските аспиратори и другите екстрактори на изпарения от готвене, могат да повлияят на безопасното функциониране на уредите, които горят газ или други горивни материали (включително тези, които работят в други помеще-

ния), поради обратния поток на газ за горене. Тези газове могат да доведат до натравяне от въглероден двуокис. След инсталирането на един кухненски аспиратор или на какъвто и да е вид екстрактор на изпарения от готвене, уверете се, че газовите уреди са тествани от компетентно лице за да се гарантира, че няма опасност да възникне изпускане на газ за горене.

2. УПОТРЕБА

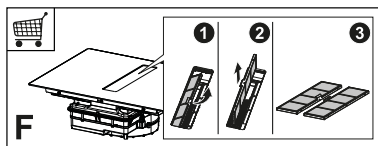
- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да бъдат постоянно наблюдавани по време на употреба: нагрятото олио би могло да се възпламени.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не се повреди.
- Не оставяйте горещи тенджери и тигани върху рамката, за да не повредите силиконовите уплътнения.
- Не режете и не пригответе храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.

3. ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

- Изключете или изключете уреда от електрическата мрежа на захранване, преди да пристъпите към ка-

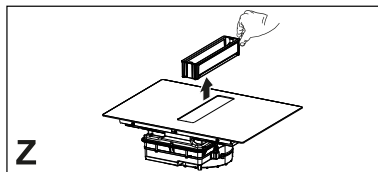
квато и да е операция по поддръжка.

- Ако филтърът срещу миризми с въглен и е от типа (F) (консултирайте инструкциите за монтаж) може да бъде регенериран. Филтърът с активен въглен срещу миризми може да се мие и регенерира на всеки 3-4 месеца (или по-често, ако аспираторът се използва интензивно), най-много до 8 цикъла на регенериране (в случай на особено интензивно използване е препоръчително да не надвишавате 5 цикъла). Обърнете се към центъра за техническо обслужване за да поръчате нов филтър (F).



Процедура за регенериране:

- Измийте в съдомиялната машина при макс. температура 70° или измийте на ръка с гореща вода, без да използвате абразивни гъби (не използвайте почистващи препарати!).
- Изсушете във фурната при температура макс. 70° за 2 часа (препоръчително е да прочетете внимателно ръководството за потребителя и инструкциите за монтаж на вашата фурна).
- Филтрите срещу мазнини трябва да се почистват на всеки 2 месеца работа, а в случай на особено интензивна употреба – по-често. Те могат да се мият в съдомиялна машина. Не мийте решетките в съдомиялна (Z).



Общи препоръки

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.

Почистване на уреда

- Почиствайте плота след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте петната от котлен камък, като използвате малко количество разтвор за отстраняване на котлен камък, напр. оцет или лимонен сок, след като плотът за готвене се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

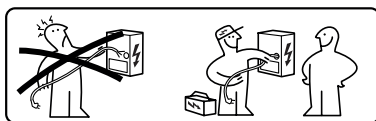
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот. Плотът за готвене е предназначен за монтиране на нивото на кухненския работен плот и в кухненски модул с ширина минимум 600 mm или по-голяма.
- Ако уредът се монтира върху запалителни материали, трябва стриктно да се спазва нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- За уредите за вграждане, компонентите (пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да бъдат монтирани с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): употребата на неподходящи материали и лепила, може да доведе до деформация и отделяне.
- Кухненският модул трябва да разполага с достатъчно пространство за електрическото свързване на уреда. Стенните модули над уреда трябва да са на достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е посочено на фигурата за инсталиране на уреда за вграждане (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него. Поради ергономични съображения

се препоръчва минимално разстояние от 1000 mm).

- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

5. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



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

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред разполага с една връзка от типа "Y", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm², връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- За достъп до съединителните клеми трябва да се свали капакът на съединителната кутия.
- Проверете дали характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уредът, както е показано в ръководството за инсталиране (в съответствие с референтните стандарти за мрежово напрежение, валидни на национално ниво).

⚠ Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!


6. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

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

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

Изхвърляне на опаковъчните материали

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

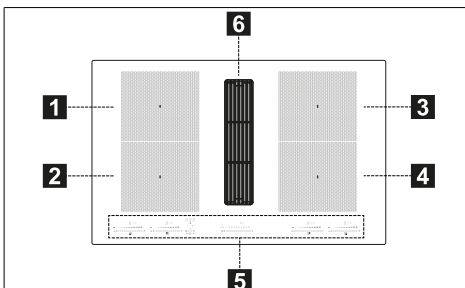
Пестене на енергия

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

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходимо.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.

- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

7. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА




1	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
2	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
4	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
5	Контролен панел
6	Решетка за аспирация
1+2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.
3+4	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

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

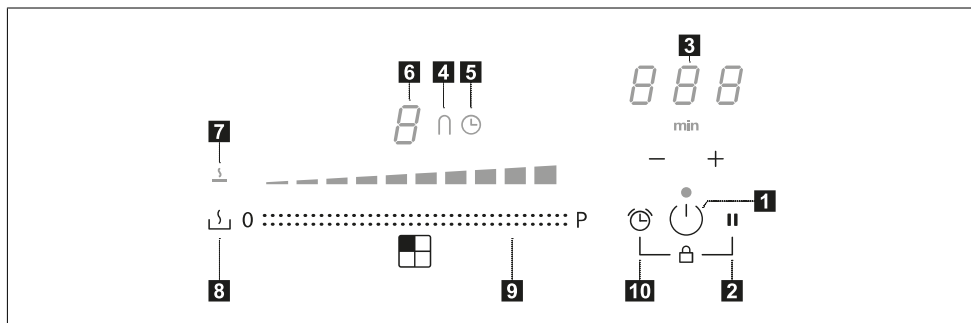
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ .

Индикатор за остатъчна топлина

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

8. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



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

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак . Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Когато се позиционира една тенджерка върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието ѝ и светва съответния знак за го активира.

Ако няма тенджери или други предмети върху плота за готвене, знаците не са видими.


На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

9. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

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


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

- Свържете плота за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.

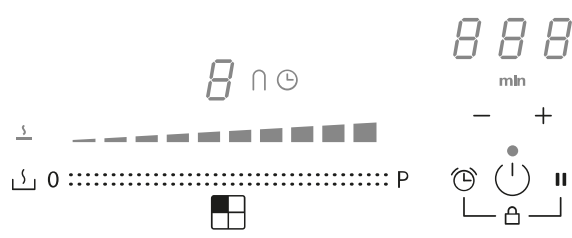







- Веднага щом цифрите се изключат отново, натиснете и задръжете натиснати  и **II** за 4 секунди, докато клавиатурите за превъртане вляво светнат.
- Натиснете и задръжете едновременно натиснати за 4 секунди двете клавиатури за превъртане отляво, докато 3-те цифри за управление покажат "CF6".
- Натиснете, **II** докато се появи "PNA".
- Натиснете последната клавиатура отляво, за да изберете правилната настройка.









Виж следната таблица за спецификациите:

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

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжете натиснати  и **II**.

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

	
Блокиране	<p>Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене.</p> <p>За да активирате/деактивирате: натиснете - +.</p>
Заклучване за деца	<p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда</p> <p>За да активирате: натиснете , натиснете и отпуснете едновременно  + II и след това повторно .</p> <p>Всички знаци показват .</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> <p>За да деактивирате: натиснете , натиснете и отпуснете едновременно  + II и след това повторно II.</p> <p>Всички цифри, които показват  изчезват.</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p>
Усилване на мощността	<p>Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 10 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател) на клавиатурата за превърляне. Съответният знак показва P.</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на клавиатурата за превърляне.</p>











<p>Таймер на зоните за готвене</p>	<p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време. Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене и изберете една от 4-те зони за готвене, след което натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Символът  на зоната за готвене се осветлява. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене. Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").</p>
<p>Таймер (общ)</p>	<p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене, след това натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене. Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").</p>
<p>Функция Топене</p>	<p>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .</p> <p>Знакът на избраната зона показва .</p> <p>За деактивирате: натиснете  или натиснете .</p>
<p>Функция Пауза</p>	<p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции.</p> <p>По време на паузата, всички цифри показват  за да сигнализират, че: - Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене. - Всички функции и таймерът са деактивирани.</p> <p>За активирате: при работещ плот за готвене натиснете и задръжте  за поне 1 секунда.</p> <p>За да изключите: Натиснете и задръжте натиснат  за поне 1 секунда и плъзнете пръста си от минимум до максимум по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.</p>
<p>Функции на Извикване</p>	<p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване, използвайки бутон .</p> <p>При изключен плот за готвене, за да възстановите настройките, натиснете  в рамките на 6 секунди, след което натиснете  в рамките на 6 секунди. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.</p> <p>Когато плотът за готвене е изключен, ако не се включи отново в рамките на 6 секунди, се губят предишните настройки на функциите.</p>

Функция Нагряване	Тази функция се използва за загряване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:	
	Ниво на мощност	Таймер (секунди)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Не е налично	
	Boost (усилвател)	Не е налично
	Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте натиснатата за 3 секунди избраната стойност (1 до 8) на клавиатурата за прехвърляне. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се върне към стойността, зададена в началото.	
Комбиниран режим (функция "мост")	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.	
	За да активирате: натиснете едновременно двете клавиатури отляво, докато една цифра показва P и символът П светне.	
	За да настроите мощността на използваемата зона в комбиниран режим, използвайте последната клавиатура за превъртане в ляво.	
	И в двете зони на готвене символът П светва.	
	За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията "мост", докато символите изчезнат.	
	Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемащ две зони за готвене, но ще управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост".	

11. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Рьоши (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

12. ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон.	
0 P	Избор на мощност на аспирация. Увеличаване/намаляване на скоростта (мощност) на аспирация.
(A)	Активиране/деактивиране на автоматична функция (за точно определена настройка се активира автоматичният режим). Чрез докосване (натискане) на лентата за избор на аспиратора, автоматичният режим се деактивира и е възможно вентилаторът на екстрактора да се използва в ръчен режим. За да се активира отново автоматичният режим, натиснете бутона (A) : LED индикаторът auto ще се включи за да покаже, че аспираторът е активиран в този режим. По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане. Активиране на филтъра с въглен – При първо включване на аспиратора  , натиснете за 5 секунди бутон (A) . След активиране иконата светва, за да покаже, че трябва да се извърши обслужване на филтъра (срещу миризми) с активен въглен  . Сигнализициите, отнасящи се за почистване на филтъра за мазнини, визуализирани с LED  , са винаги активирани. Възстановяване и повторно активиране на филтъра с активен въглен След като сте извършили обслужване на филтъра: – натиснете за 5 секунди бутона  - LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново. – натиснете за 5 секунди бутона  - LED индикаторът на филтъра за миризми изгасва и обратното отброяване започва отново.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост.

13. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

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

За целта общата мощност се следи непрекъснато и се намалява, когато е необходимо. Ако не е възможно да се осигури общата изискувана мощност, един контролен елемент понижава поради предварително определена стойност мощността на друг елемент за готвене на ниво, непосредствено под съответната му крива на мощност. за да се гарантира, че консумацията на ток не се превишава 16 A.

В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност, изпратена от потребителския интерфейс, и ако е необходимо,

понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене. Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:


Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво 9 и автоматично се ограничава.”

14. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа  (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене.

За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво/дясно	190 mm	230 mm
Единична ляво/дясно	110 mm	190 mm

Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плътът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота.

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Нормални шумове на функциониране на плота

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

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

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

Леко свирене

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

Пращане

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

Силно свирене

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

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на

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

Ритмични звуци като тиктакане на часовник

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

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

15. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
"Звукова сигнализация при включване. Не се визуализира код за грешка"	Аспираторът не изпълнява командата	Повреда или лошо свързване на LIN кабела на електронната платка на аспиратора	Проверка на свързването/подмяна на кабела LIN
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъкло-керамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни съдове.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.

E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

16. ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителите или от сервизни техници.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от сервизни техници.

Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:

- Вид повреда
- Модел на уреда (Арт./Код)
- Сериен номер (S.N.)

Тази информация ще намерите на идентификационната табелка. Идентификационната табелка е поставена от долната страна на уреда.

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

17. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта

Тип: **4300**

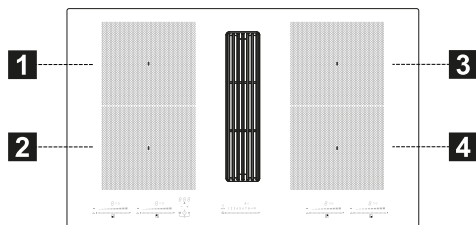
Модел: **FMY 8391R HI**

Вижте идентификационната табелка, поставена на дъното на уреда.

Производителят прави непрекъснати подобрения в продуктите. По тази причина текстът и илюстрациите в тези инструкции за употреба може да бъдат променяни без предизвестие.

Допълнителна информация за технически данни е налична на интернет страница: www.franke.com

МОДЕЛ	FMY 8391R HI
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	7,62 Kw (основна настройка)
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	4,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,02 kW



1,2 Променлива зона за готвене 1 + 2 В мост

3,4 Променлива зона за готвене 3 + 4 В мост

Параметър	Стойност	Размери (mm)
Работни размери	-	830 × 520 (Ш × Д)

1,2 Променлива зона за готвене 1 + 2 В мост
3,4 Променлива зона за готвене 3 + 4 В мост

Параметър	Стойност	Размери (mm)
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Данни за електрически и нагревателни елементи		
Зона за готвене 1,2,3,4	2100 W; Усилване на мощността: 3000 W	210 x 190
Гъвкава зона за готвене 1+2, 3+4	3000 W; Усилване на мощността: 3700 W	210 x 380
Параметър	Стойност	Размери (mm)
Тегло на уреда	21	кг
Брой на зоните за готвене	4	
Източник на топлина	индукция	

تحت الجهد الموجود قبل الكابل الأرضي في حالة خروجه من مبيته.

- لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.
- تحقق من أن التغذية الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.
- يجب تركيب أجهزة قطع في الشبكة الثابتة وفقاً للمعايير الخاصة بأنظمة توصيل الكابلات.
- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن شبكة التغذية المنزلية تمتلك توصيلاً أرضياً مناسباً.
- قم بتوصيل الشفط بالمدخنة باستخدام أنبوب مناسب. يُرجى الرجوع إلى الملحقات التي يمكن شراؤها والموضحة في دليل التركيب (بالنسبة للأنابيب الدائرية: الحد الأدنى للقطر 120 مم) يجب أن يكون طول أنابيب الطرد أقصر ما يمكن.
- قم بتوصيل المنتج بالشبكة الكهربائية باستخدام مفتاح لفصل جميع الأقطاب.
- من الضروري الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.
- لا تقم بتوصيل جهاز الشفط بأنابيب الطرد التي تنقل أدخنة الاحتراق (غلايات، مدافئ، الخ).

① 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. من المهم أن يعرف المستخدمون جميع مواصفات التشغيل والسلامة الخاصة بالجهاز. تحتوي هذه المواقد على أنظمة حث مطابقة لاشتراطات توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي والمجال الكهرومغناطيسي ومن المفترض ألا تتداخل مع أجهزة إلكترونية أخرى. يجب على حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة المزروعة الإلكترونية استشارة طبيهم أو الشركة المنتجة للجهاز المزروع لتقييم درجة قابلية تعرضهم للتداخل.

⚠ يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية من قبل فني مختص. قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ قسم التوصيل الكهربائي. بالنسبة للأجهزة التي تحتوي على كابل طاقة، يجب ترتيب كتل التوصيل أو مقطع الأسلاك بين نقطة التثبيت وكتل التوصيل بطريقة تسمح باستخراج الموصل

الجهاز.

⚠ تحذير: إن عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت على النحو الموصوف في هذه التعليمات يمكن أن يؤدي إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

• يجب ألا ينفذ الأطفال عمليات النظافة والصيانة، إلا إذا تمت مراقبتهم من قبل شخص بالغ.
• يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

• يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

• يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة الكافيتين، طالما أنه يتم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر التي يستوجبها. لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

• إذا تم استخدام جهاز الشفط مع أجهزة غير كهربائية (مثل الأجهزة العاملة بمشاعل غاز)، فإنه من الضروري ضمان درجة كافية من التهوية في المكان بحيث يتم منع عودة غازات الطرد. عند استخدام جهاز الطهي مع أجهزة تتم تغذيتها بمصادر طاقة غير كهربائية، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في المكان 4 باسكال، من أجل منع إعادة شفط الأدخنة إلى المكان بواسطة جهاز الطهي.

• يجب عدم طرد الهواء في مجرى يستخدم كمدخنة للأجهزة التي تتم تغذيتها بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود.

• في حالة تلف كابل الطاقة، فإنه من الضروري استبداله من الشركة المنتجة أو من مركز خدمة معتمد أو فني مختص لتفادي أية مخاطر أو مواقف خطيرة.

• قم بتوصيل قابس الجهاز بمقبس مطابق للوائح السارية، مع وضعه في منطقة يمكن الوصول إليها.

• بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة التي يجب تبنيها لطرد الأدخنة، من المهم اتباع الدقيق للقواعد المنصوص عليها من قبل السلطات المحلية.

⚠ تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية.

• لا تستخدم إلا المسامير ومنتجات المعدات الأخرى الواردة برفقة



تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

توخَّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات.

أبقِ الأطفال الذين نقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.

- نظّف و/أو استبدل المرشحات بعد الفترة المحددة (خطر الحريق).
اطلع على فقرة النظافة والصيانة.
- نوصى بضمن تهوية كافية للمكان عند استخدام الجهاز مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا يسري ذلك على الأجهزة التي تعمل فقط على إعادة تدوير الهواء في المكان).

تحذير: إذا ظهرت تشققات على السطح، أطفئ الجهاز لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

- لا تقم بإشعال الجهاز إذا ظهرت تشققات على السطح أو إذا كانت الأضرار واضحة في سُمك المادة.
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.
- لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.
- استخدم الأمر المخصص لإطفاء الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على

حساسات الأواني.

تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء أي لهب باستخدام الماء، ولكن أطفئ الجهاز واخنق أسنة اللهب على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية مضادة للحريق.

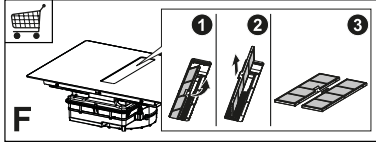
تحذير: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.

• الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

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

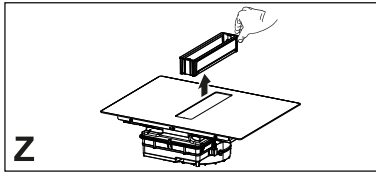
- يجب تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصل التغذية الكهربائية بواسطة فتحة بين نقاط التلامس (3 مم) مما يضمن الفصل الكامل في ظروف الحمل الزائد من الفئة الثالثة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- يجب أن تتطابق تهوية الجهاز مع تعليمات الشركة المنتجة.
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- إن شفاطات المطبخ وأجهزة طرد أدخنة الطهي الأخرى يمكن أن يؤثر سلباً على التشغيل الآمن

تعليمات التركيب) فإنه يمكن تجديده. يمكن غسل مرشح الكربون النشط المانع للروائح وتجديده كل 3-4 أشهر (أو أكثر في حالة تعرض الشفاط لاستخدام مكثف)، حتى 8 دورات تجديد بحد أقصى (في حالة الاستخدام شديد الكثافة، نوصي بعدم تجاوز 5 دورات). اتصل بخدمة المساعدة لطلب مرشح جديد (F).



إجراء التجديد:

- يُغسل في غسالة الأطباق على درجة حرارة 70° كحد أقصى أو يُغسل يدويًا بالماء الساخن دون استخدام قطع إسفنج كاشطة (لا تستخدم منظفات!).
- يُجفف في الفرن على درجة حرارة 70° كحد أقصى لمدة ساعتين (نوصي بقراءة دليل المستخدم بعناية وتعليمات تركيب الفرن الخاص بك).
- يجب تنظيف مرشحات الدهون كل شهرين من الاستخدام، أو بشكل أكثر تكرارًا إذا كان الاستخدام شديد الكثافة، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق (Z).



توصيات عامة

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

تنظيف الجهاز

للأجهزة التي تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (بما في ذلك تلك الموجودة في غرف أخرى)، بسبب التدفق الراجع لغازات الاحتراق. يمكن أن تؤدي هذه الغازات التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط المطبخ أو أي جهاز طرد آخر لأدخنة الطهي، تأكد من إجراء اختبار لأجهزة الغاز من قبل شخص مختص لضمان عدم وجود تدفق راجع لغازات الاحتراق.

2. الاستخدام

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

3. التنظيف والصيانة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.
- إذا تم توريد مرشح الكربون المانع للروائح وكان من النوع (F) (راجع

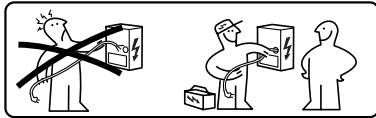
- نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفتح أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيدًا من الجهد.
- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.
- أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائز أثناء الغليان، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. اتبع توصيات الشركة المصنعة بشأن المكشطة المطلوب استخدامها.
- أزل الأطعمة المحتوية على السكر، على سبيل المثال، المربي الفائزة أثناء الطهي، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل أي بلاستيك مذاب بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

4. اشتراطات قطع الأثاث

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

- لا تستخدم مانع تسريب سلبكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.

5. التوصيل الكهربائي



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

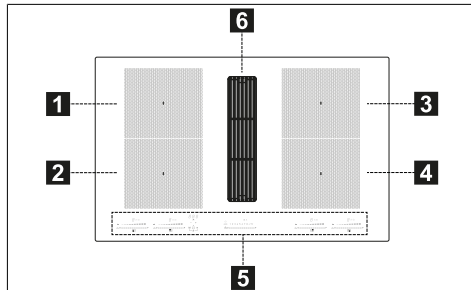
- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح باستخدام كابل طاقة

في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

وظيفة ترشيد الطاقة

- من الممكن توفير الطاقة يوميًا أثناء الطهي، عن طريق اتباع الاقتراحات التالية.
- 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.

7. وصف المنتج



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


H05V2V2-F مقاس 5 × 2.5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.

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

⚠ تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!

6. الجوانب البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

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

يتوافق الجهاز مع 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  هي مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص من مواد التغليف

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز **H**.

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

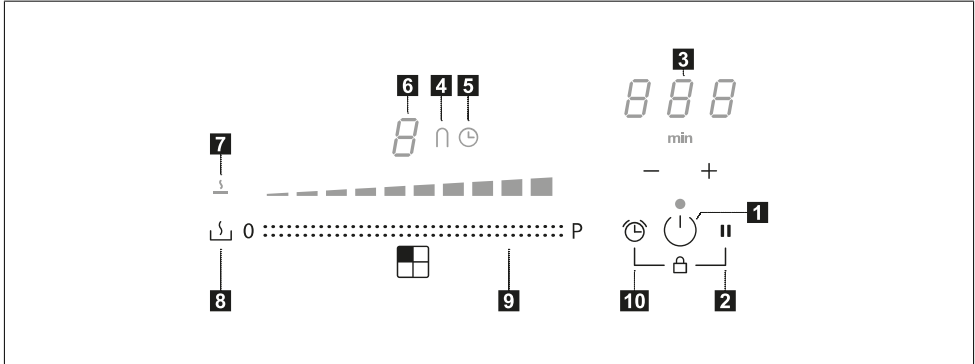
كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

مؤشر الحرارة المتبقية

مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقًا عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى **H**.

8. لوحة التحكم



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

عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الـ 4، يكتشف الموقد أوتوماتيكيًا ويضيء الرقم المقابل من أجل تنشيطه.

في حالة عدم وجود أواني أو أشياء أخرى على الموقد، لا تكون الأرقام مرئية.

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

- المنسدلتان على اليسار.
- اضغط واستمر بالضغط بالترامن لمدة 4 ثوانٍ على كلتا لوحتي المفاتيح المنسدلتين على اليسار، حتي تشير أرقام التحكم الثلاثة إلى "CF6".
- اضغط على II حتى ظهور "PHA".
- اضغط على لوحة المفاتيح الأخيرة على اليسار لاختيار الضبط الصحيح.
- انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

ملاحظات	القيمة الواردة على لوحة المفاتيح المنسدلة	كيلو واط
	0	7.4
	1	4.5
	2	3.5
	3	2.8

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكد بالضغط مع الاستمرار على ⊕ و II.

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار هي الظاهرة دائمًا ولكنها مضيئة بكثافة منخفضة. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.

9. الحد من القدرة

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

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

• قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).

- تضيء جميع الأرقام لوضع ثوان.
- بمجرد أن تنطفئ الأرقام من جديد، اضغط واستمر في الضغط على ⊕ و II لمدة 4 ثوانٍ حتى تضيء لوحتا المفاتيح

10. وظائف موقد الطهي

حظر	من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد.
	من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط على + + .

<p>تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز من أجل التنشيط: اضغط على (1), ثم اضغط وحرر في نفس الوقت (2) + ومن ثم مجدداً (2). تشر جميع الأرقام إلى L. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.</p>	<p>جهاز أمان الأطفال</p>
<p>من أجل التعطيل: اضغط على (1), ثم اضغط وحرر في نفس الوقت (2) + ومن ثم مجدداً . تختفي جميع الأرقام التي تشير إلى L. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.</p>	
<p>يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 10 دقائق بحد أقصى. من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الأربعة واختر قيمة "التعزيز" على لوحة المفاتيح المنسدلة. يشير الرقم المقابل إلى P. من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة.</p>	<p>وظيفة التعزيز</p>
<p>يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط. يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها. من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد واختر إحدى مناطق الطهي الأربعة، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط المؤقت. يضيء الرمز (2) الخاص بمنطقة الطهي. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقاً للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت. لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بتصفير بواسطة "-").</p>	<p>مؤقت مناطق الطهي</p>
<p>مؤقت مع إنذار للاستخدام العام. من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط المؤقت. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقاً للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت. لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بتصفير بواسطة "-").</p>	<p>المؤقت (عام)</p>
<p>من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على L . يشير رقم المنطقة المختارة إلى U. من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على L أو اضغط على (1).</p>	<p>وظيفة الإذابة</p>

وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	<p>تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصفير جميع الوظائف.</p> <p>أثناء الإيقاف المؤقت، تبين جميع الأرقام من أجل الإشارة إلى:</p> <ul style="list-style-type: none"> - لا يتم إنتاج طاقة في أية منطقة من مناطق الطهي. - يتم تعطيل جميع الوظائف والموقت. 																							
	<p>من أجل التنشيط: أثناء تشغيل الموقد، اضغط واستمر بالضغط على لمدة 1 ثانية على الأقل.</p>																							
	<p>من أجل التعطيل: اضغط واستمر بالضغط على لمدة 1 ثانية على الأقل ومرّر إصبعك من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسمًا متحركًا.</p>																							
وظيفة الاستدعاء	<p>تُستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المتعمد باستخدام ⁽¹⁾.</p>																							
	<p>والموقد مطفأ، من أجل استعادة الإعدادات، اضغط على ⁽¹⁾ خلال 6 ثوانٍ، ثم اضغط على خلال 6 ثوانٍ. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.</p>																							
	<p>عندما يكون الموقد مطفأ، إذا لم يتم إعادة تشغيله خلال 6 ثوانٍ، ستُفقد إعدادات الوظيفة السابقة.</p>																							
وظيفة التسخين	<p>تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:</p>																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="322 756 461 794">الموقت (ثواني)</th> <th data-bbox="76 756 322 794">مستوى القدرة</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="426 794 461 833">40</td> <td data-bbox="76 794 322 833">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="426 833 461 871">72</td> <td data-bbox="76 833 322 871">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="412 871 461 909">120</td> <td data-bbox="76 871 322 909">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="412 909 461 948">176</td> <td data-bbox="76 909 322 948">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="412 948 461 986">256</td> <td data-bbox="76 948 322 986">5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="412 986 461 1024">432</td> <td data-bbox="76 986 322 1024">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="412 1024 461 1062">120</td> <td data-bbox="76 1024 322 1062">7</td> </tr> <tr> <td data-bbox="412 1062 461 1101">192</td> <td data-bbox="76 1062 322 1101">8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1101 461 1139">غير متاح</td> <td data-bbox="76 1101 322 1139">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1139 461 1177">غير متاح</td> <td data-bbox="76 1139 322 1177">التعزيز</td> </tr> </tbody> </table>	الموقت (ثواني)	مستوى القدرة	40	1	72	2	120	3	176	4	256	5	432	6	120	7	192	8	غير متاح	9	غير متاح	التعزيز	<p>اختر إحدى مناطق الطهي الأربع واضغط واستمر بالضغط على القيمة المختارة لمدة 3 ثوانٍ (من 1 إلى 8) على لوحة المفاتيح المنسدلة. سيعمل الموقد بذروة طاقة قصوى لفترة زمنية تختلف بناءً على قدرة الطهي المضبوطة مسبقًا، ثم سيعود إلى القيمة المضبوطة في البداية.</p>
الموقت (ثواني)	مستوى القدرة																							
40	1																							
72	2																							
120	3																							
176	4																							
256	5																							
432	6																							
120	7																							
192	8																							
غير متاح	9																							
غير متاح	التعزيز																							

<p>المجمع (وظيفة "الجسر")</p> <p>تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع.</p> <p>مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي حصراً تلك الموجودة على اليسار وعلى اليمين.</p> <p>من أجل التنشيط: اضغط بالتزامن على كلتا لوحتي المفاتيح على اليسار حتى يشير الرقم إلى  ويضيء الرمز .</p> <p>من أجل ضبط قدرة المنطقة القابلة للاستخدام في الوضع المجمع، استخدم لوحة المفاتيح المنسدلة الأخيرة على اليسار.</p> <p>في كلتا منطقتي الطهي، يضيء الرمز .</p> <p>من أجل التعطيل: اضغط بالتزامن على المفاتيح المستخدمة لتنشيط وظيفة "الجسر"، حتى يختفي الرمز.</p> <p>هام! يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلاة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدير المنطقتين بطريقة مستقلة ما لم يتم تنشيط وظيفة "الجسر".</p>
--

11. جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرون، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية بالبقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

12. وظائف الشفاط



⏰

auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ⏪ ⏩

(A) 0 P

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

13. وظيفة إدارة القدرة

لهذا الغرض، تتم مراقبة القدرة الإجمالية باستمرار، مع تقليصها إن لزم الأمر. إن لم يكن من الممكن توفير القدرة الإجمالية المطلوبة، فإن عنصر تحكم سيقلل وفقاً للضبط الافتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحنى القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المرسل من

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونياً.

تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المجمع (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع القدرة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

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

الأواني/المقالي الفارغة أو ذات القاع الرقيق

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرقيق على الموقد نظراً لأن ذلك قد لا يسمح بالتحكم في درجة الحرارة أو إطفاء منطقة الطهي أوتوماتيكياً إذا ارتفعت درجة الحرارة أكثر من اللازم، مع ما يلحق بذلك من مخاطر إتلاف الوعاء أو سطح الموقد.

إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات.

إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء عادية أثناء تشغيل الموقد

تستند تقنية الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تولد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

طنين خفيف (مثل ضوضاء المحول)

تنتج هذه الضوضاء عند الطهي بمستوى حرارة عالٍ وتحددها كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تنخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

واجهة المستخدم ويقلل، إن لزم الأمر، الإعدادات المنشطة مسبقاً لعنصر طهي آخر.

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

مثال:


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

14. دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

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

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكرتون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألومنيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة إناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة.

من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو

طريقة خفيفة

تنتج هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتنتهي بمجرد امتلاء الوعاء بالماء أو الطعام.

طقطقة

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

طريقة قوية

تحدث هذه الضوضاء مع الأواني المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، كما تصدر عندما تُستخدم الأواني بالسعة القصوى وأيضاً على منطقتي طهي. تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة

ضوضاء المروحة

للحصول على التشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري ضبط درجة حرارة الموقد. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة الموقد لا تزال مرتفعة للغاية.

أصوات إيقاعية ومثابرة لدقات الساعة

لا تظهر هذه الضوضاء إلا عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتختفي أو تقل عند إطفاء بعضها.

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

15. حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
"إشارة صوتية عند الإشعال. لا يتم عرض أي كود خطأ"	أمر الشفاط لا يعمل	تلف كابل LIN أو التوصيل السيء له على البطاقة الإلكترونية للشفاط	فحص التوصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إنباء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإنباء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإنباء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإنباء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إنباءً مناسباً. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة.

<p>E3</p> <p>تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.</p>	<p>الإناء غير مناسب.</p> <p>يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.</p>	<p>استخدم إناءً مناسباً.</p> <p>يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوان ويمكن استخدام منطقة الطهي مجدداً.</p> <p>في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء.</p> <p>إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.</p>
<p>E6</p> <p>لا تشتعل منطقة الطهي.</p>	<p>جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.</p>	<p>افحص جهد و/أو تردد الشبكة.</p> <p>إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.</p>
<p>E8</p> <p>تنطفئ مناطق الطهي.</p>	<p>عطل في المروحة.</p> <p>المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.</p>	<p>نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة.</p> <p>إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.</p>
<p>افصل الموقد عن التغذية الكهربائية.</p> <p>انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية.</p> <p>إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.</p>		<p>E4-E5-E7- E9-ER20- ER22-ER31- ER36-ER47- EA-EH</p>

16. الصيانة - الإصلاح والمطابقة

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

17. البيانات التقنية

تعريف المنتج

النوع: **4300**

الطراز: **FMY 8391R HI**

اطلع على اللوحة التعريفية المثبتة في الجزء السفلي من المنتج.

تُدخل الشركة المنتجة تحسينات مستمرة على المنتجات. لهذا السبب، يمكن أن يتغير

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

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

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

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

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم

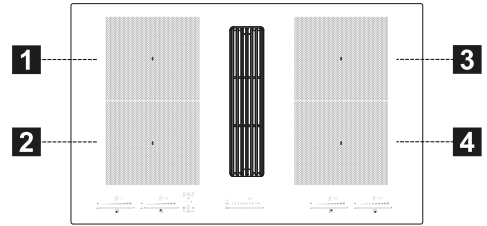
66/2014

المعايير المرجعية:

1,2 منطقة طهي مرنة 1 + 2 بالتدرج		
3,4 منطقة طهي مرنة 3 + 4 بالتدرج		
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
منطقة الطهي 4,3,2,1	2100 واط؛ طاقة التعزيز: 3000 واط	x 190 210
منطقة طهي مرنة 3+4, 1+2	3000 واط؛ طاقة التعزيز: 3700 واط	x 380 210
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
وزن الجهاز	21	كجم
عدد مناطق الطهي	4	
مصدر الحرارة	الحث	

النص والرسوم التوضيحية الخاصة بتعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق. يتوفر المزيد من المعلومات بشأن البيانات الفنية على الموقع: www.franke.com

الطراز	FMY 8391R HI
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (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



1,2 منطقة طهي مرنة 1 + 2 بالتدرج		
3,4 منطقة طهي مرنة 3 + 4 بالتدرج		
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
الأبعاد الصافية	-	520 x 830 (L x P)
جهد/تردد التغذية الكهربائية	V, 220-240 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, ;50 Hz 2N~ 380 V, 60 Hz	
البيانات الكهربائية وعناصر التسخين		



Franke S.p.a.
Via Pignolini, 2
37019 Peschiera del Garda (VR)
www.franke.it