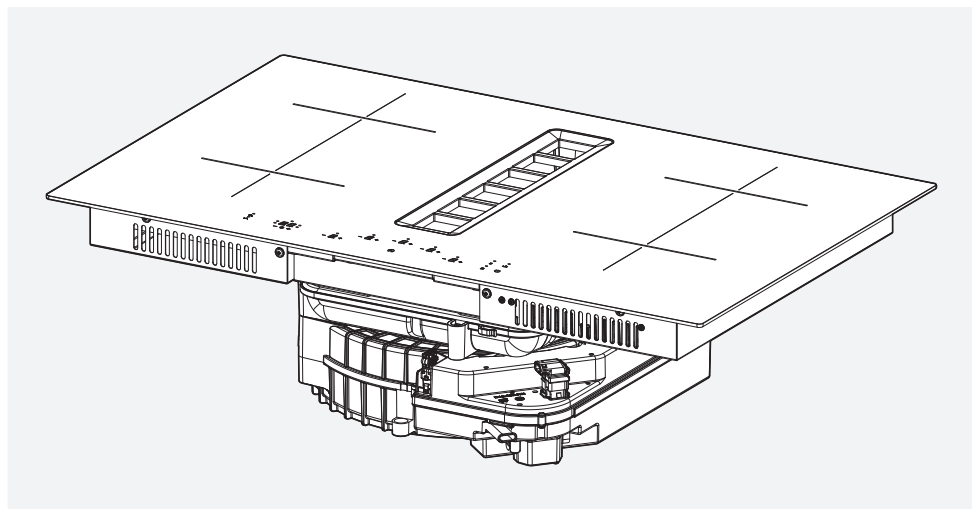




**FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC R HI FSM 7072 4RC HI
FMA 8372 4RC HI**

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

LT		3
LV		17
ET		32
CS		47
PL		61
SL		78
SR		92
HU		108
HR		124
RO		138
RU		153
TR		169
AR		183

TURINYS

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

INFORMACIJA APIE SAUGĄ

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

agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.

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



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

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

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



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



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

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



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



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



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

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

Galimos eksploatacinių savybių pablogėjimo priežastys:

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

NAUDOJIMAS

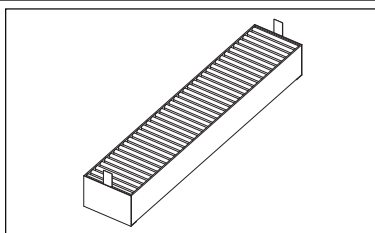
- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačio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

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

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

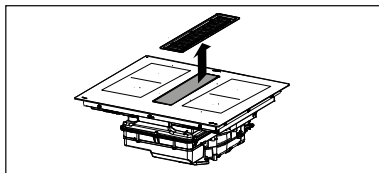
Aktyviosios anglies filtras

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



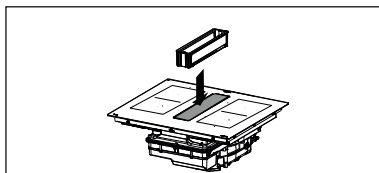
Grotelės

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



Riebalų filtras

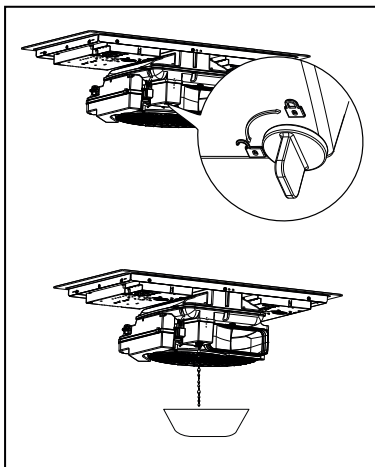
- Išvalykite arba pakeiskite filtrus nurodytais laiko intervalais, kad išlaikytumėte gartraukį geros veikimo būsenos ir venkite galimos gaisro rizikos dėl per didelės riebalų sankaupos.
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 veikimo mėnesius arba dažniau, jei naudojama labai intensyviai ir juos galima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



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

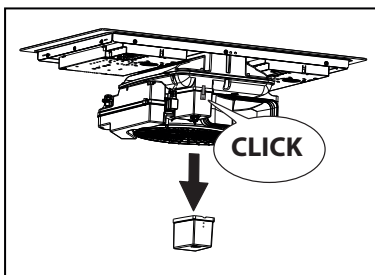
Skysčių surinkimo indas

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



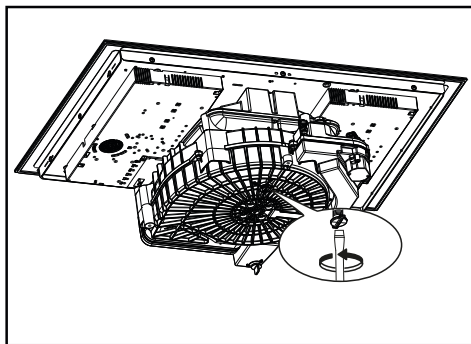
Pagrindinio skysčių surinkimo indo išmontavimas

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



Variklio bloko skysčių ištuštinimas

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



Prietaiso valymas

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

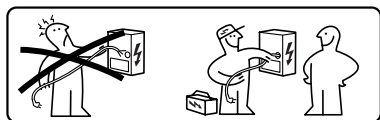
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonę, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties,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

REIKALAVIMAI BALDAMS

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

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

ELEKTROS PRIJUNGIMAS



ĮSPĖJIMAS: Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgaliojimo montuotojo.

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šio įrenginio prijungimas yra „Y“ tipo, todėl maitinimo laide turi būti „neutralus“ laidas. Maitinimo laidas turi būti bent H05V2V2-F tipo ir 5 x 2,5 mm² dydžio, VIENFAZĖ, DVIFAZĖ ir TRIFAZĖ jungtis: min. laidų
- pjūvis: 2,5 mm². Išorinis maitinimo laido pjūvis: 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).
- Rekomenduojama naudoti maitinimo laidą H05V2V2-F, kurio dydis 5 x 2,5 mm². Jei

naudojamas maitinimo laidas H05V2V2-F nuo 5 x 2,5 mm², laikykitės toliau pateiktų instrukcijų; trifazei jungčiai atskirkite 2 laidus ir nuimkite mėlynus apvalkalus nuo pilkų laidų.

[Spėjimas: Indukcinė kaitlentė turi būti prijungta prie elektros maitinimo, kurio varžą lygi arba mažesnę nei $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.



Dėmesio! Nelituokite laidų!

APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

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

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

Pakuotės medžiagų šalinimas

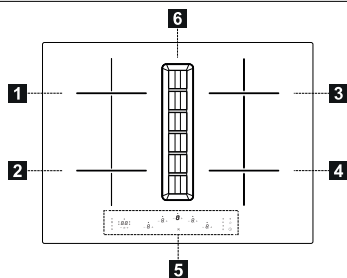
Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

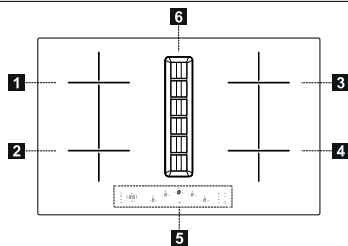
Kasdien galima sutaupyti energijos maisto ruošimo metu, vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais.

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

PRODUKTO APRAŠYMAS



1	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
2	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
3	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
4	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuota kaitinimo zona (spind. 180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinuota kaitinimo zona (spind. 180 x 360 mm) 3000 W



1	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
2	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
3	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
4	Viena kaitinimo zona (spind. 180 mm) 1500 W, su funkcija „Booster“ nuo 2000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuota kaitinimo zona (spind. 180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinuota kaitinimo zona (spind. 180 x 360 mm) 3000 W

RODIKLIAI

Indo aptikimas

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 55 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo

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 tiesiogiai įjungti kaitlentę naudojant arba, vietoj to, vadovautis toliau aprašyta procedūra, kad būtų įjungtas meniu.

- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Įjunkite kaitlentę naudodami .
- Paspauskite ir laikykite nuspaudę „-“ bei „+“ laikmačio („Timer“) zonoje (+) ir II, kol bus parodytas pradinis nustatymas.
- Laikmačio („Timer“) zonos skaitmuo rodys „Po“.
- Paspauskite „-“ arba „+“ laikmačio („Timer“) zonoje (+), kad pakeistumėte skaitmenyse A ir B rodomą galią.
- Paspauskite vienu metu, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

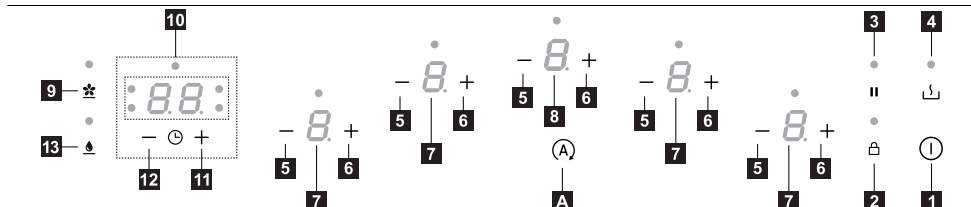
Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Skaitmenų vertė (KW)		Pastabos
A	B	
7,4		Standartinis pradinis nustatymas
6		
5		
4		
3,5		
3		
2,5		

Įvedę teisingą vertę, patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę „-“ ir „+“ laikmačio („Timer“) zonoje (+) arba palaukite 1 minutę.

Patvirtinimą pateikia garsinis signalas ir visi šviesos diodai įsijungia.

VALDYMO SKYDELIS



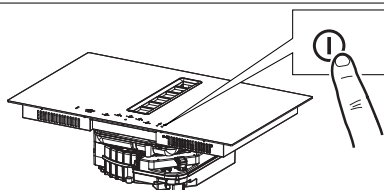
1	Įjungta / išjungta
2	Klaviatūros blokavimo funkcijos klavišas
3	Pauzės funkcijos klavišas
4	Tirpinimo funkcijos klavišas
5	Kaitinimo zonos galios sumažinimo klavišas. Gartraukio galios sumažinimo klavišas.
6	Kaitinimo zonos galios padidinimo klavišas. Gartraukio galios padidinimo klavišas.
7	Kaitinimo zonos galios lygio rodiklis

8	Gartraukio galios lygio rodiklis
9	Aktyviosios anglies filtro prisotinimo rodiklis
10	Laikmačio valdymo zona
11	Laikmačio laiko padidinimo klavišas
12	Laikmačio laiko sumažinimo klavišas
13	Riebalų filtro prisotinimo rodiklis
A	Automatinės funkcijos klavišas

Kaitinimo zonos turi būti įjungtos paspaudžiant nuorodinę zoną atitinkantį klavišą „-“.
Valdymo skydelyje galima visada pasirinkti tas funkcijas, kurios šviečia, ir pasirinkti funkcijas

paliečiant atitinkamą simbolį, o visa kita švies ne taip intensyviai.

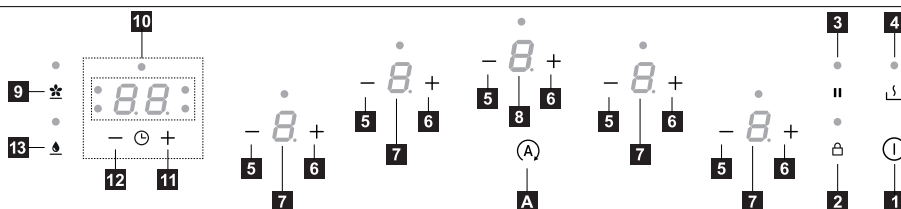
Prietaiso įjungimas:



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

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

VALDIKLIŲ APRAŠYMAS



1	Įjungta / išjungta	Gartraukio ir kaitlentės įjungimas / išjungimas. Kaitinimo zonų skaitmenys rodyt „0“ ir gartraukio skaitmuo rodyt „A“. Paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte.
2	Blokavimas	Valdiklių užblokovimas / atblokovimas. Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti stiklą. Funkcija lieka aktyvi net tada, kai kaitlentė išjungžiama ir vėl įjungžiama. Suaktyvinimas / išjungimas: paspauskite ir laikykite nuspauđę 1 sekundę. Kai suaktyvinama, pasirinkus bet kurį klavišą, laikmačio („Timer“) skaitmenyse bus parodyta „00“.

		Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamąją galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia. Norint suaktyvinti: kai kaitlentė įjungta, uždėkite puodą ant kaitlentės ir pasirinkite pageidaujamą zoną; paspauskite ir laikykite nuspaudę Pauzės
3	Pauzės funkcija	funkcijos klavišą  bent 1 sekundę. Visi kaitinimo zonų skaitmenys rodo „0“ ir gartraukio galia rodytų „0“. Jei Pauzės funkcija  aktyvi ir funkcija A įjungta, gartraukio galia rodytų „1“. Norėdami išjungti: paspauskite klavišą  ir šviesos diodas sumirksės. Per 10 sekundžių paspauskite bet kurį kitą klavišą. Funkcija išsijungiama ir kaitlentė toliau vykdytų ankstesnius nustatymus. Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus išjungimo atveju.
	Iškviatimo funkcija	Paspaudus klavišą  per 6 sekundes po pakartotinio įjungimo, galima atstatyti prieš išjungimą nustatytas funkcijas. Operacijai patvirtinti įsijungia garsinis pytelėjimas.
4	Tirpinimo funkcija	Pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną naudodami „-“ ir paspauskite klavišą . Parodoma „“ nurodant, kad funkcija aktyvi. Norėdami išjungti, paspauskite klavišą .
5	Sumažinimas	Kaitinimo zonos galios sumažinimo klavišas. Gartraukio galios sumažinimo klavišas. Kiekvieną kartą paspaudus, galia sumažinama.
6	Padidinimas	Kaitinimo zonos galios sumažinimo klavišas. Gartraukio galios sumažinimo klavišas. Kiekvieną kartą paspaudus, galia padidinama.
7	Kaitinimo zonos skaičius	Kaitinimo zonos galios lygio rodiklis. Suaktyvinamas tuomet, jei naudojame konkrečią kaitinimo zoną, parodant 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Gartraukio skaitmenys	Gartraukio galios lygio rodiklis. Suaktyvinamas tuomet, jei naudojame konkrečią kaitinimo zoną, parodant 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Anglies filtro priežiūros simbolis	Pagal numatytuosius nustatymus, anglies filtro priežiūros priminimas yra išjungtas (oro ištraukimo režimas). Norėdami suaktyvinti funkciją, peržiūrėkite skyrių: Naudootojo meniu asmeninimas (U1). Jei dega virš simbolio esantis šviesos diodas, nurodo atlikti anglies filtro priežiūrą (po 200 naudojimo valandų). Norėdami nustatyti iš naujo po atliktos filtrų priežiūros, 5 sekundes spauskite klavišą . Anglies filtro šviesos diodas išsijungs ir atbulinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
10	Maisto gaminimo vietų laikmatis	Su laikmačiu („Timer“) galima išjungti konkrečią kaitinimo zoną pasibaigus nustatytam laikui. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną, nes kiekviena turi savo laikmatį, rodomą laikmačio („Timer“) skaitmens šonuose įsijungus atitinkamam šviesos diodui. Norėdami suaktyvinti, pasirinkite kaitinimo zoną, paspauskite laikmačio („Timer“) klavišą „+“ arba „-“ ir nustatykite vertę. Palaukite kelias sekundes, kol bus pradėtas atbulinis skaičiavimas. Pasibaigus laikmačio („Timer“) laikui, paspauskite klavišą „-“ arba „+“, kad iš naujo nustatytumėte garsinį signalą.
11	Laikmačio laiko padidinimas	Laikmačio trukmės padidinimas.
12	Laikmačio laiko sumažinimas	Laikmačio trukmės sumažinimas.
13	Riebalų filtro priežiūros simbolis	Jei dega virš simbolio esantis šviesos diodas, nurodo atlikti riebalų filtro priežiūrą (po 100 naudojimo valandų). Norėdami nustatyti iš naujo po atliktos filtrų priežiūros, 5 sekundes spauskite klavišą . Riebalų filtro šviesos diodas išsijungs ir atbulinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.

A

Automatinė keptuvė

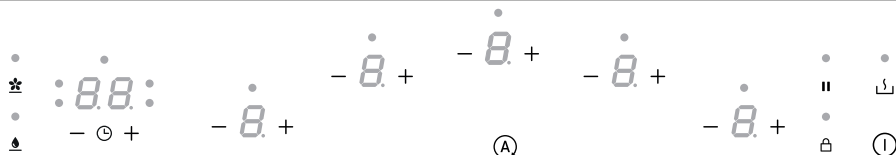
Pagal standartinį nustatymą įjungus kaitlentę / gartraukį, numatoma gartraukį paleisti automatinio režimu.

Gartraukio ekranas rodys „A“.

Gartraukis pradeda veikti, jei galia kaitinimo zonoje didesnė nei „1“.

Norėdami išjungti, paspauskite „A“.

PRIETAISO FUNKCIJOS

**Apsauga nuo vaikų**

Galima atblokuoti kaitlentę, kad būtų išvengta prietaiso atsitiktinio įjungimo.

Norėdami suaktyvinti, nuimkite visus puodus nuo prietaiso, išjunkite ir vėl įjunkite gaminį. 3 sekundes laikykite nuspaudę laikmačio („Timer“) klavišus „+“ ir „-“ (— ⊖ ⊕) bei „A“.

Po suaktyvinimo skaitmenyse parodoma „L“.

Norėdami išjungti, paspauskite ir laikykite nuspaudę klavišus „-“ ir „+“ (laikmačio („Timer“) zonoje) — ⊖ ⊕) bei „A“.

Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą iki didžiausios galios prieš toliau kepat ir verdant pasirinktu lygiu.

Laiko intervalas, per kurį kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo nustatyto galutinio virimo ir kepimo lygio.

Zr. lentelę:

Galios lygis	Laikmatis (sekundės)
--------------	----------------------

1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Šildymo funkcija

Uždėkite puodą ir pasirinkite dominančią kaitinimo zoną, vienu metu pasirinkite kaitinimo zonos „+“ ir „-“: skaitmenyse bus parodytas galios lygis „0“

Atitinkamos kaitinimo zonos skaitmuo rodo „A“.

Naudotojas gali pasirinkti pageidaujamą galios lygį (nuo 1 iki 8).

Pasirinkus galios lygį, funkcija bus suaktyvinta ir ekrane bus rodoma „A“.

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

Gartraukio dėsos funkcija

Nuspauskite gartraukio „-“ arba „+“ ir nustatykite galios dydį.

Paspauskite laikmačio („Timer“) valdymo klavišą „-“ arba „+“; bus rodoma „CL“, bet pereis prie jau 15 minučių laikui nustatyto atbulinio skaičiavimo.

Išjungiamo nuspaudus klavišą „A“.

Kaitinimo zonų intensyvus lygis

Įvairios kaitinimo zonos gali būti pasirinktos paspaudus mygtuką „+“ arba „-“; pasirinkę

pageidaujamą zoną, paspauskite „+“ arba „-“, kad pasiektumėte intensyvų „P“, kuris trunka 10 minučių.

Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai grįžta prie 9 greičio.

Norėdami išjungti funkciją anksčiau laiko, paspauskite klavišą „-“ nustatydami galią 9.

Gartraukio intensyvūs lygiai	Gartraukis turi 2 intensyvius greičius: Intensyvus 1, trunkantis 10 minučių (rodoma „b“). Intensyvus 2, trunkantis 8 min. 30 sek. (rodo „P“). Paspauskite gartraukio zonos „+“ ir nustatykite pageidaujimą greitį. Išjungtama pasirinkant skirtingą greitį.
	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 pasirinkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje ir tik dešinėje.
Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)	Norėdami suaktyvinti: vienu metu spauskite klavišus „-“, atitinkančius dvi kaitinimo zonas (priekinė + galinė dešinioji arba priekinė + galinė kairioji).
	Skaitmuo rodys „∩“ ir skaitmuo rodys virimo ir kepimo galią.
	Norėdami išjungti: vienu metu spauskite dvi kaitinimo zonas atitinkančius klavišus „-“ (priekinės + galinės dešinėsios arba priekinės + galinės kairiosios).
	Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnę uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Bulvių kopsniai (blynai), omletai, duonos ir kepti gaminiai, dešra
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

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

- Paspauskite ①.
- Paspauskite ir laikykite nuspaudę II bei spauskite iš dešinės į kairę visų zonų „-“ klavišą, kaip parodyta paveiksle, kad atidarytumėte meniu ir atlikumėte asmeninius nustatymus, kol kaitinimo zonų skaitmenys rodys „00“.



Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Laikmačio skaitmenų vertė	Aprašymas	Gartraukio skaitmenų vertė
U0	-	-
U1	Anglies filtrų nustatymas	0 – anglies filtro pavojaus signalas išjungtas 1 – anglies filtrų pavojaus signalas įjungtas (200 val.)
U2	Ekrano apšvietimo lygio valdymo meniu.	0 – Min. 4 – Maks.
U3	Atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu.	0 – garsinis signalas aktyvus 120 sekundžių 1 – garsinis signalas aktyvus 10 sekundžių.

Garsumo valdymo meniu.

U4

Šios funkcijos negalima suaktyvinti tokioms funkcijoms:
- Laikmačio pabaiga
- Klavišas **I**
- Filtrų pavojaus signalas

0 – garsas suaktyvintas
1 – garsas išjungtas

- Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite laikydami nuspaudę klavišą **I**, kol viskas išsijungs.
- Norėdami išjungti meniu neišsaugoję, paspauskite **II**.

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

GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3000 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės), optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų.

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

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

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

Pavyzdys:

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

PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinio kaitlenčio:

- 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 prikišęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukciniai kaitlentėi.

Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtumėte vienodai paskirstyti karštį. Ne

visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.

Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną ar daugiau atskaitos vietų, nurodytų ant kaitlentės paviršiaus ir privalo būti tinkamo mažiausio skersmens.

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

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
180 mm	110 mm	220 mm

Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleisų kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, nes kyla rizika pažeisti puodą arba kaitlentės paviršių.

Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.

Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Įprastas kaitlentės darbinis triukšmas

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

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

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

Nedidelis šnypštimas

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

Traškesys

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

Didelis traškesys

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

Ventiliatoriaus triukšmas

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

o ekrane bus rodoma **H**.

Ritmingi ir į laikrodžio tikslėjimą panašūs garsai

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

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

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Sprendimas
H	Liekamojo karščio indikatorius.	Palikite prietaisą atvėsti.
U	Puodo aptikimas.	Naudokite tinkamą puodą. Jei parodomas simbolis ir girdisi nuolatinis garsas, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
C	Kaitinimo zonų temperatūra per aukšta.	Palikite prietaisą atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nekaitinkite tuščių puodų.
c	Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite prietaisą atvėsti. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
F/6	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite jungtį. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
F/L	Išorės apšvietimas per didelis, todėl negalima sukalibruoti liečiamų jutiklių (klavišų).	Laikinau pašalinkite valdiklio išorėje esančius šviesos šaltinius. Atjunkite ir vėl prijunkite prietaisą prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.

F/c	Patraukite šilumos šaltinius nuo valdymo skydelio. Palikite prietaisą atvėsti. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E5	Kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Atjunkite prietaisą nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes, tada vėl prijunkite prietaisą prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.

PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

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

Susisieškite su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

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

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

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**
- **FMA 8372 4RC R HI**

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą identifikavimo plokštelę. Gamintojas nuolat atlieka gaminio patobulinimus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

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

MODELIS	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)

MODELIS	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw

Parametras	Vertė
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Įrenginio svoris	21 kg
Kaitinimo zonų skaičius	4
Šilumos šaltinis	indukcija

SATURS

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU	17	IERĪCES FUNKCIJAS	26
LIETOŠANA	19	GATAVOŠANAS TABULA	27
UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA	19	LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA	27
MĒBEĻU PRASĪBAS	21	JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA	28
ELEKTROINSTALĀCIJA	21	ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTO-	
VIDES ASPEKTI	22	ŠANU	28
PRODUKTA APRAKSTS	22	PROBLĒMU RISINĀJUMS	29
JAUDAS IEROBEŽOJUMS	23	APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA	30
VADĪBAS PANELIS	23	TEHNISKIE DATI	30
VADĪKLU APRAKSTS	24		

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

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

aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.

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



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

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

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

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



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



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

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



BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.



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



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

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

Iespējamie veiktspējas pasliktināšanās cēloņi:

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

LIETOŠANA

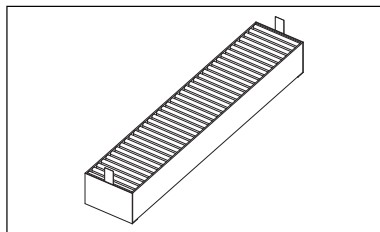
- Tvaiku nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadišanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Tautvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkaršusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti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

UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA

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

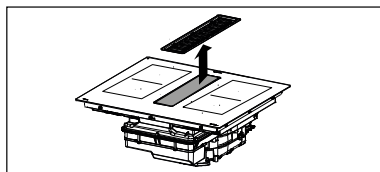
Aktivētās ogles filtrs

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



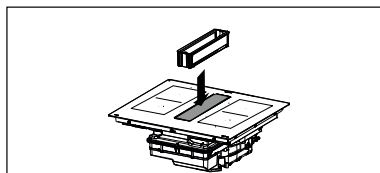
Režģis

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



Prettauku filtrs

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



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

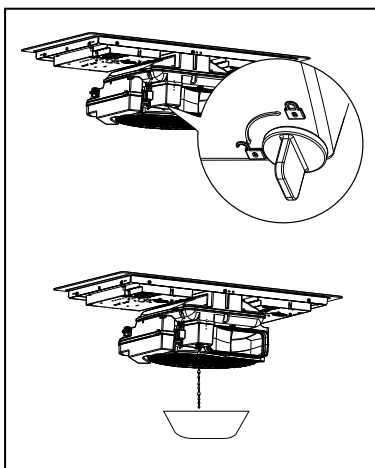
Pilēšanas paplāte

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

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

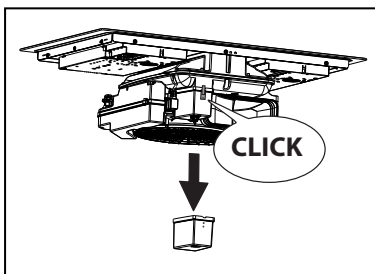
augšu, līdz tas aizveras.

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



Galvenās pilēšanas paplātes noņemšana

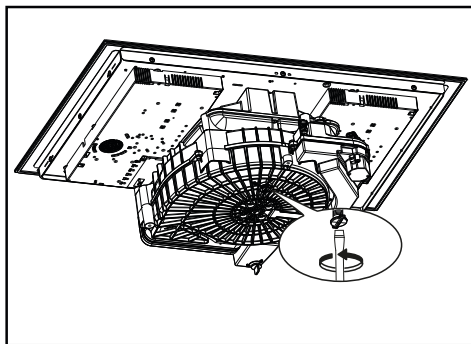
Lai nodrošinātu lielāku tīrību, ja izlīst šķidrums, kas varētu izraisīt nepatīkamas smakas, atāķējiet paplāti, atverot norādīto āķi.



Motora nodalījuma šķidrumu iztukšošana

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

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



Ierīces tīrīšana

Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai

MĒBEĻU PRASĪBAS

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

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

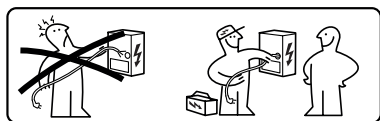
novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. Piekaltušu vai piedegušu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.

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

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 apsverumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uzstādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS. Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Ierīce ir paredzēta zvaigznes tipa pieslēgumam, tādēļ kabelim ir jābūt ar

neitrāles vadītāju. Barošanas kabelim jābūt vismaz šāda tipa kabelim: Strāvas vadam jābūt vismaz H05V2V2-F tipam, 5 x 2,5 mm². VIENFĀZES, DIVFĀŽU un TRĪSFĀŽU savienojums: min. vadītāju šķēsgriezums: 2,5 mm². Strāvas vada ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.

- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliedziniet, 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).
- Ieteicams izmantot H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² barošanas kabeli. Ja izmantojat 5 x 2,5 mm² strāvas vadu H05V2V2-F, lūdzu, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus: trīsfāžu savienojumam atdaliet 2 kabelus un

noņemiet zilos vāciņus no pelēkajiem kabeļiem.

Brīdinājums: Plīts indukcijas ierīcei jābūt pievienotai elektrotīklam ar vienādu vai mazu pretestību $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.



Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

VIDES ASPEKTI

Atbrīvošanās no sadzīves tehnikas



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

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

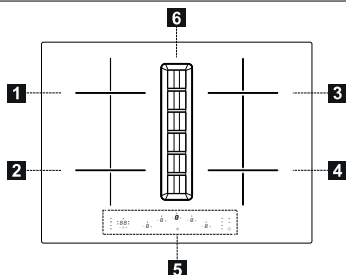
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

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

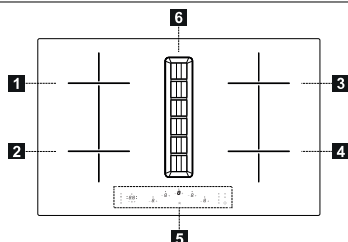
- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vāku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo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

PRODUKTA APRAKSTS



1	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1+2	Kombinējamā gatavošanas zona (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+4 Kombinējamā gatavošanas zona (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (R.180 mm) 1500 W, ar 2000 W pastiprinātāja funkciju

5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1+2	Kombinējamā gatavošanas zona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinējamā gatavošanas zona (R.180 x 360 mm) 3000 W

RĀDĪTĀJI

Trauka klātbūtnes konstatēšana

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 55°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. attiecīgās gatavošanas

zonas cipars norāda .

JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pieslēdzot ierīci mājas elektrotīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda atbilstoši mājas elektrotīkla faktiskajai jaudai.

Ja tas nav nepieciešams, plīts virsmu var ieslēgt tieši, izmantojot  vai arī izpildīt tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēle).
- Ieslēdziet plīts virsmu, izmantojot .
- Nospiediet un turiet nospiestas taimera zonas ( ) un  pogu “-” un “+”, lai mainītu jaudas ierobežojumu, kas tiek rādīts displejos A un B.
- Taimera zonas displejs rāda “Po”.
- Lai mainītu jaudas ierobežojumu, kas tiek rādīts displejos A un B, nospiediet taimera zonas ( ) pogu “-” vai “+”.
- Vienlaikus nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.

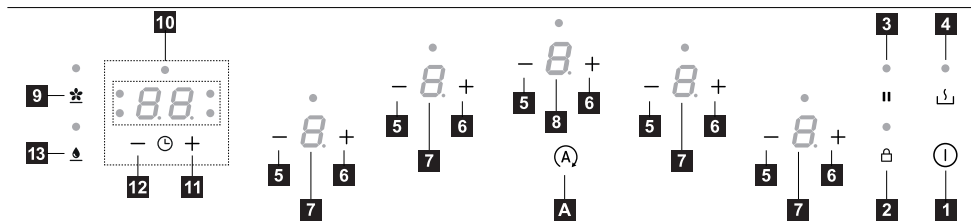
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Displeja vērtība (KW)		Piezīme
A	B	
		
7,4		Standarta sākotnējie iestatījumi
6		
5		
4		
3,5		
3		
2,5		

Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot nospiestas taimera zonas ( ) pogas “-” un “+”, vai uzgaidiet 1 minūti.

Apstiprinājumu nodrošina skaņas signāls, un iedegas visas gaismas diodes.

VADĪBAS PANELIS



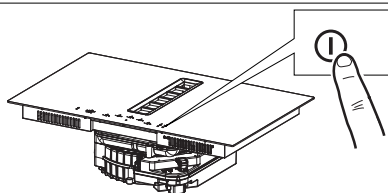
1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Funkcijas poga 'Tastatūras bloķēšana'
3	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
4	Funkcijas poga 'Izbeigšana'

5	Gatavošanas zonas jaudas samazināšanas poga. Nosūcēja ventilatora jaudas samazināšanas poga.
6	Gatavošanas zonas jaudas palielināšanas poga. Nosūcēja ventilatora jaudas palielināšanas poga.
7	Gatavošanas zonas jaudas līmeņa indikators
8	Tvaika nosūcēja jaudas līmeņa indikators
9	Aktivētās ogles filtra piesātinājuma indikators
10	Taimera pārvaldības zona
11	Taimera palielināšanas poga
12	Taimera samazināšanas poga
13	Prettauku filtra piesātinājuma indikators
A	Funkcijas poga 'Automātisks'

Gatavošanas zonas jāaktivizē, nospiežot atbilstošās atsaucēs zonas pogu "–".
Vadības panelī vienmēr ir tās funkcijas, kas ir izgaismotas, un funkcijas var atlasīt,

pieskaroties atbilstošajam simbolam, un visas pārējās iedegsies mazāk spilgti.

Ierīces ieslēgšana:



Lai ieslēgtu un aktivizētu plīts virsmas funkcijas, 2 sekundes nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaiku nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 10 sekundēm izslēgsies.

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

VADĪKLU APRAKSTS

1	Ieslēgts/Izslēgts Plīts virsmas un tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana. Gatavošanas zonas cipari ir "0", un tvaika nosūcēja cipari ir "A". Nospiediet vēlreiz, lai izslēgtu.
2	Bloķēšana Šaudiklu bloķēšana/atbloķēšana. Plīts virsmas funkcijas lietošanas laikā var bloķēt, piemēram, lai notīrītu stiklu. Funkcija paliek aktīva pat tad, ja plīts ir izslēgta un atkal ieslēgta. Aktivizēšana/neaktivizēšana: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi. Pēc aktivizēšanas, atlasot jebkuru pogu, taimera ciparā tiks parādīts simbols "LO".

		Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pļeejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija 'Pauze' netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas. Lai aktivizētu: ar ieslēgtu plīts virsmu novietojiet uz tās katlu un atlasiet vēlamo zonu, nospiediet un turiet pauzes funkcijas pogu  vismaz 1 sekundi. Visi gatavošanas zonas cipari norāda "0". Ja pauzes funkcija  ir aktīva un funkcija A ir neaktivizēta, tvaika nosūcēja jauda rāda "1". Lai neaktivizētu: nospiediet pogu , un gaismas diode mirgos. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem. Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts virsmas darbības iestatījumus izslēgšanas gadījumā.
3	Funkcija 'Pauze'	Nospiežot pogu  6 sekundes pēc atkārtotas ieslēgšanas, var atjaunot funkcijas, kas bija iestatītas pirms izslēgšanas. Darbības apstiprināšanai atskan pikstiens.
4	Funkcijas izbeigšana	Izmantojot "-" , atlasiet vēlamo gatavošanas zonu un nospiediet pogu . Displejā parādās , kas norāda, ka funkcija ir aktīva. Lai to deaktivizētu, nospiediet pogu .
5	Samazināšana	Gatavošanas zonas jaudas samazināšanas poga. Tvaika nosūcēja jaudas samazināšanas poga. Katrs nospiediens samazina jaudu.
6	Palielināšana	Gatavošanas zonas jaudas palielināšanas poga. Tvaika nosūcēja jaudas palielināšanas poga. Katrs nospiediens palielina jaudu.
7	Gatavošanas zonas cipars	Gatavošanas zonas jaudas līmeņa indikators. Tas tiek aktivizēts, ja izmantojam šo konkrēto gatavošanas zonu, attēlojot 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Tvaika nosūcēja cipars	Tvaika nosūcēja jaudas līmeņa indikators. Tas tiek aktivizēts, ja izmantojam šo konkrēto gatavošanas zonu, attēlojot 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Ogles filtra apkopes simbols	Pēc noklusējuma oglekļa filtra apkopes atgādinājums ir izslēgts (nosūkšanas režīms). Lai aktivizētu funkciju, skatiet nodaļu: Lietotāja izvēlnes (U1) pielāgošana. Ja virs simbola deg gaismas diode, tas norāda, ka oglekļa filtram ir nepieciešama apkope (pēc 200 lietošanas stundām). Lai iestatītu pēc filtra apkopes, nospiediet pogu  5 sekundes. Ogles filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana.
10	Gatavošanas zonu taimeris	Taimeris ļauj izslēgt konkrētu gatavošanas zonu iestatītā laika beigās. Gatavošanas zonas var ieprogrammēt individuāli, jo katrai ir savs taimeris, ko var redzēt atbilstošajā gaismas diodē taimera cipara sānos. Lai aktivizētu, atlasiet gatavošanas zonu, nospiediet taimera pogu "+" vai "-" un iestatiet vērtību. Uzgaidiet dažas sekundes, līdz sākas atpakaļskaitīšana. Kad taimera laiks ir beidzies, nospiediet pogu "-" vai "+", lai iestatītu skaņas signālu.
11	Taimera laika palielināšana	Taimera ilguma palielināšana.
12	Taimera laika samazināšana	Taimera ilguma samazināšana.
13	Tauku filtra apkopes simbols	Ja virs simbola deg gaismas diode, tas norāda, ka nepieciešama prettauku filtra apkope (pēc 100 lietošanas stundām). Lai iestatītu pēc filtra apkopes, nospiediet pogu  5 sekundes. Prettauku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana.

Standarta iestatījums: ieslēdzot plīts virsmu/tvaiku nosūcēju, tvaika nosūcējs ir ieslēgts automātiskajā režīmā.

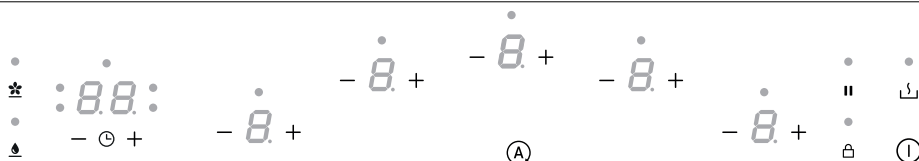
A

Automātiskā trauka

Tvaika nosūcēja displeiā ir redzams "A".

Tvaika nosūcējs sāk darboties, ja gatavošanas zonu jauda ir lielāka par "1".
Lai to deaktivizētu, nospiediet "A".

IERĪCES FUNKCIJAS



Bērnu aizsardzība

Lai blokēt plīti, lai izvairītos no neiaušas ierīces aktivizēšanas.

Lai to aktivizētu, noņemiet no ierīces visus traukus, izslēdziet un ieslēdziet to. 3 sekunžu laikā turiet nospiešanas taimera ($\ominus$ $\oplus$) pogas "+" un "-" un "A".

Pēc aktivizēšanas displejā parādās "L".

Lai to deaktivizētu, nospiediet un turiet nospiestas taimera zonas pogas "-" un "+" (taimera - ⊖ + zonas) un "A".

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.

Skatiet tabulu:

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

Funkcija 'Sil- dīšana'

Novietojiet katlu un atlasiet vēlamo gatavošanas zonu, vienlaikus atlasiet gatavošanas zonas "+" un "-", cipars rāda iaudas līmeni "0"

Atbilstošās gatavošanas zonas displejs rāda "8".

Lietotājs var izvēlēties vēlamo jaudas līmeni (no 1 līdz 8).

Pēc jaudas līmeņa izvēles funkcija aktivizējās un displejā parādās "8".

Tvaika nosūcēja aizkaves funkcija

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

Nospiediet tvaika nosūcēja "-" vai "+" un iestatiet iaudas ātrumu.

Nospiediet "-" vai "+", lai pārvaldītu taimeri, kas rāda "CL", bet pārslēgsies uz atpakaļskaitīšanu, kas jau ir iestatīta uz 15 minūtēm.

To deaktivizē, nospiežot pogu "A".

**Intensīvās ga-
tavošanas zo-
nas**

Dažādas gatavošanas zonas var izvēlēties, nospiežot poļu "+" vai "-". Kad vēlamā zona ir

izvēlēta, nospiediet "+", lai sasniegtu intensīvo "P", kas ilgst 10 minūtes.

Pēc šī laika sistēma automātiski atgriežas 9. ātrumā.

Lai deaktivizētu funkciju pirms laika, nospiediet pogu "-", pagriežot jaudu uz 9.

Intensīvais tvaika nosūcējs	Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar 2 intensīviem ātrumiem: Intensīvais 1 ilgst 10 minūtes (tiek rādīts "b"). Intensīvais 2 ilgst 8 minūtes un 30 minūtes (tiek rādīts "P"). Nospiediet tvaika nosūcēja zonas "+" un iestatiet vēlamo ātrumu. To deaktivizē, izvēloties citu ātrumu.
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 katlus ar platāku pamatni. Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses. Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abu gatavošanas zonu (priekšējā + aizmugurējā labā vai priekšējā + aizmugurējā kreisā) pogas "-". Displejs rāda "∩" un displejs rāda gatavošanas jaudu. Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet abu gatavošanas zonu (priekšējā + aizmugurējā labajā vai priekšējā + aizmugurējā kreisā) pogas. Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".

GATAVOŠANAS TABULA

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

LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

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

- Nospiediet ①.
- Nospiediet un turiet nospiešanu II un nospiediet no labās uz kreiso pusi visu zonu "-", kā parādīts attēlā, lai atvērtu izvēlni un turpinātu pielāgošanu, līdz gatavošanas zonu displeji rāda "U0".



Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Taimera displeja vērtība	Apraksts	Tvaika nosūcēja displejs
U0	-	-
U1	Ogles filtru iestatījumi	0 – Ogles filtra trauksmes signāls deaktivizēts 1 – Ogles filtra trauksmes signāls aktivizēts (200 stundas)
U2	Displeja spilgtuma līmeņa pārvaldības izvēlne.	0 – Min. 4 – Maks.

U3	Izvēlne, lai pārvaldītu atpakajskaitīšanas beigas.	0 - Skaņas signāls aktīvs 120 sekundes 1 - Skaņas signāls aktīvs 10 sekundes.
	Skaļuma pārvaldības izvēlne.	
U4	Šo funkciju nevar aktivizēt šādām funkcijām: - Taimera beigas - Poga ① - Filtru trauksmes signāli	0 - Skaņa aktivizēta 1 - Skaņa deaktivizēta

- Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet to, turot nospiestu pogu ①, līdz viss izslēdzas.
- Lai izietu no izvēlnes nesaglabājot, nospiediet II.

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

JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas piegādi 3000 W starp kombinētajām gatavošanas zonām (kreisajā un labajā pusē), optimizējot enerģijas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes.

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

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

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

Piemērs:

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

ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

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

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

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību,

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

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 virsmas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

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

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
180 mm	110 mm	220 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".

Parasti plīts darbības trokšņi

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

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)

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

Viegla šņākšana

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

Krakšķēšana

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

Stipra šņākšana

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

Ventilatora trokšņi

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

displejā tiek rādīts **H**.

Ritmiskas, pulksteņa tikšķu skaņas

Šis troksnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, ja kāda no tām tiek izslēgta.

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

PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Risinājums
H	Atlikušā karstuma indikators.	Ļaujiet ierīcei atdziest.
U	Katla klātbūtnes konstatēšana.	Izmantojiet atbilstošu katlu. Ja parādās simbols un nepārtraukta skaņa, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
C	Gatavošanas zonas temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet ierīcei atdziest. Izmantojiet atbilstošu katlu. Nesildiet tukšus katlus.
c	Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet ierīcei atdziest. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
F/6	Barošanas avota spriegums un/ vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet savienojumu. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.

F/L	Pārāk liels ārējais spilgtums, kas neļauj kalibrēt skāriensensorus (pogas).	Uz laiku atvienojiet ārējos gaismas avotus no vadības ierīces. Atvienojiet no barošanas avota un atkārtoti pievienojiet ierīci tam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.
F/c	No vadības paneļa noņemiet siltuma avotu. Ļaujiet ierīcei atdzist. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.	
E5	Sazināties ar tehniskā atbalsta dienestu.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Atvienojiet ierīci no strāvas avota. Uzgaidiet dažas sekundes un pēc tam pievienojiet ierīci strāvas padevei. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.	

APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

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

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

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

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

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis:

- FSM 7072 4RC HI**
- FSM 7072 4RC R HI**
- FMA 8372 4RC HI**
- FMA 8372 4RC R HI**

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

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

MODELIS	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestatījums)
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW

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

SISU

OHUTUSTEAVE	32	JUHTPANEELI KIRJELDUS	39
KASUTAMINE	34	SEADME FUNKTSIOONID	41
HOOLDUS JA PUHASTAMINE	34	TOITUDE TABEL	42
NÕUDED MÖÖBLILE	36	KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE	42
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE	36	VÕIMSUSE REGULEERIMINE	43
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID	37	JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL	43
TOOTE KIRJELDUS	37	PROBLEEMIDE LAHENDUSED	44
VÕIMSUSE PIIRAMINE	38	HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS	45
JUHTPANEEL	38	TEHNILISED ANDMED	45

OHUTUSTEAVE

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

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

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



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

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

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

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



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



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

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



TÄHELEPANU! Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele.



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



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

- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Võimalikud jõudluse halvenemise põhjused

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

KASUTAMINE

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

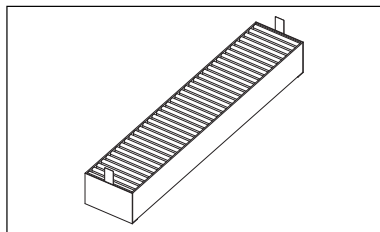
HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.

Aktiivsöefilter

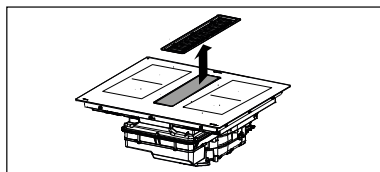
- Aktiivsöega lõhnast filtrit (vt paigaldamisjuhiseid) ei tohi pesta ega

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



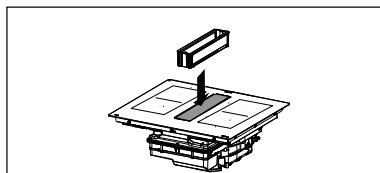
Võre

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



Rasvafilter

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



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

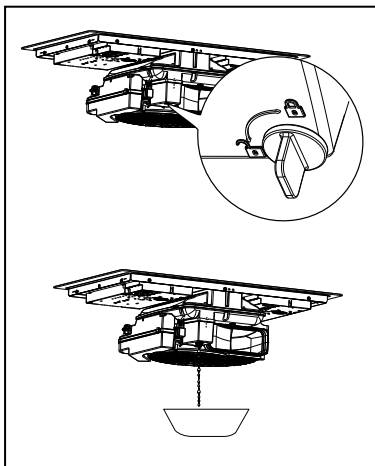
Vedelikualus

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

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

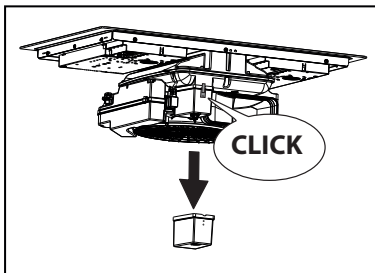
sulgub.

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



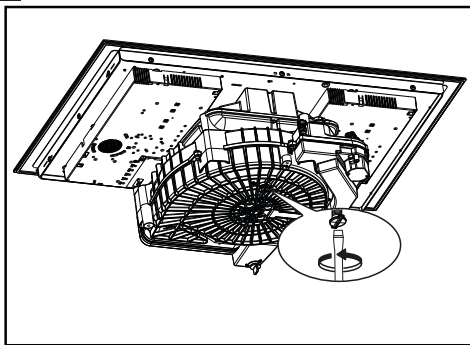
Peamise vedelikualuse eemaldamine

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



Mootorikarbi vedeliku eemaldamine

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



Seadme puhastamine

Toidujäätike pliidiplaadile kõrbemise

NÕUDED MÖÖBLILE

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

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

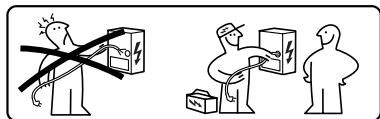
vältimiseks puhastage seadet pärast igit kasutamist. Pinnale kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.

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

võimaldamiseks. Seadme kohale 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 seinaga vahel on toodud mõõblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgsuinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovitate minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumiisel küljel).
- Sellel seadmel on „Y“ tüüpi ühendus, seetõttu peab toitekaabli olema

„neutraalne“ juhe. Toitekaabel peab olema vähemalt tüübiga H05V2V2-F alates 5 x 2,5 mm², ÜHE-, KAHE- ja KOLME-faasiline ühendus: voolujuhtide min ristlõige: 2,5 mm². Toitekaabli välisdiameeter: 8 mm kuni 12 mm.

- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui harukarbi kate eemaldada.
- Kontrollige, et kodumajapidamise vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.

- Ühendage seade nagu paigaldusjuhendis näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).
- Soovitav on kasutada $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ toitekaablit H05V2V2-F. $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ H05V2V2-F toitekaabli kasutamisel järgige alltoodud juhiseid: kolmefaasilise ühenduse

korral eraldage kaks juhet ja eemaldage hallidelt juhtmetelt sinised ümbrised.

Tähelepanu! Induktsioonplaat peab olema ühendatud vooluvõrguga, mille takistus on maksimaalselt $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.



Hoiatus! Ärge keevitage kaableid!

KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Elektrooniliste kodumasinate utiliseerimine

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

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

Pakkematerjalide utiliseerimine

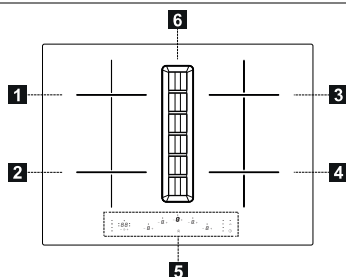
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

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

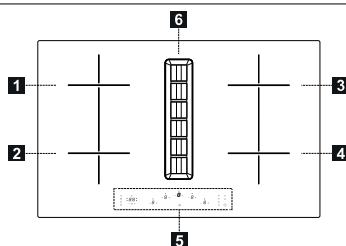
- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks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

TOOTE KIRJELDUS



1	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
2	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
3	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
4	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1+2	Kombineeritav kuumutusala (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+4 Kombineeritav kuumutusala (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
2	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
3	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
4	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre

1+2	Kombineeritav kuumustusala (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombineeritav kuumustusala (R.180 x 360 mm) 3000 W

NÄIDIKUD

Keedunõu olemasolu tuvastamine

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

VÕIMSUSE PIIRAMINE

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

Kui see pole vajalik, saate pliidiplaadi otse sisse lülitada, kasutades  või teise võimalusena järgige menüüsse pääsemiseks allpool kirjeldatud protseduuri.

- Ühendage pliidiplaat kodumajapidamise vooluvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Lülitage pliidiplaat sisse kasutades .
- Vajutage ja hoidke all taimerit ala " - " ja " + " ( ) ja  kuni kuvatakse algseadistus.
- Taimerit ala numbrilisel näidikul kuvatakse „Po“.
- Vajutage taimerit ala " - " või " + " ( ) näidikuga A ja B kuvatava võimsuspiirangu muutmiseks.

Jääksoojuse näit

Jääksoojuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 55 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala

näidikul kuvatakse sümbol .

- Valiku kinnitamiseks vajutage samaaegselt.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

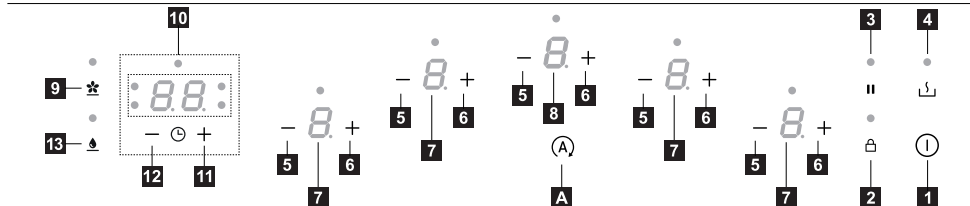
Numbrilise näidiku väärtus (KW)

Märkused	
 	
 	
 	
 	
 	
 	
 	
 	
 	
 	

Kui olete õige väärtuse sisestanud, kinnitage vajutades ja hoides all taimerit ala " - " ja " + " ( ) või oodake üks minut.

Kinnituseks kostab helisignaali ja kõik LED-tuled süttivad.

JUHTPANEEL



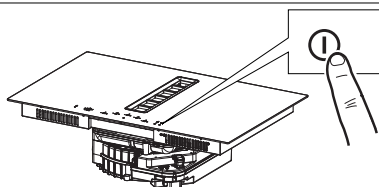
- 1 Sees/väljas
- 2 Klahvistiku lukustusfunktsiooni nupp
- 3 Pausifunktsiooni nupp
- 4 Sulatamisfunktsiooni nupp
- 5 Kuumutusala võimsuse vähendamise nupp.
Tõmbeseadme võimsuse vähendamise nupp.

6	Kuumutusala võimsuse suurendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse suurendamise nupp.
7	Kuumutusala võimsustaseme näidik
8	Tõmbeseadme võimsustaseme näidik
9	Aktiivsöefiltri küllastumise märguanne
10	Taimerihaldamise ala
11	Taimerihaldamise suurendamise nupp
12	Taimerihaldamise vähendamise nupp
13	Rasvafiltri küllastumise märguanne
A	Automaatfunktsiooni nupp

Kuumutusala tuleb aktiveerida vastava soovitud ala „-“ nupu vajutamisega. Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati need, mis on valgustatud, ja funktsioonide

valimiseks puudutage vastavat sümbolit, kõik muu põleb nõrgemalt.

Seadme sisselülitamine



Pliidi sisselülitamiseks ja funktsioonide aktiveerimiseks vajutage 2 sekundit On/Off nuppu.

Sel hetkel on pliit sisse lülitatud, kuid kõik kuumutusala ja õhupuha on võrgutoiteta. Kui pliiti ei kasutata, lülitub see 10 sekundi järel automaatselt välja.

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

JUHTPANEELI KIRJELDUS

1	Sees/väljas
Pliidiplaadi õhupuha sisse-/väljalülitamine. Kuvatakse kuumutusala numbriline näidik "0" ja tõmbeseadme numbriline näidik "8". Väljalülitamiseks vajutage uuesti. Juhtnuppude lukustamine/avamine. Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada.	
2	Lukustamine
Aktiveerimiseks / väljalülitamiseks: vajutage ja hoidke nuppu  all üks sekund. Kui see on aktiveeritud, kuvatakse suvalise klahvi valimisel "LO" taimer numbrilisel näidikul.	

		See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusosalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.
3	Pausifunktsioon	Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat on sisse lülitatud, asetage sellele keedunõu ja valige soovitud kuumutusala, vajutage ja hoidke pausifunktsiooni nuppu  all vähemalt üks sekund. Kõik kuumutusala numbrilised näidikud näitavad "0" ja õhupuhasti võimsus kuvatakse "0". Kui pausifunktsioon  on aktiivne ja funktsioon A on välja lülitatud, kuvatakse õhupuhasti võimsus "1". Väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja LED süttib. Vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu. Funktsioon on välja lülitatud ja pliidiplaat jätkab tööd eelmiste seadistustega.
	Taastamisfunktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks väljalülitamise korral. Vajutage nuppu  6 sekundi jooksul pärast uuesti sisselülitamist on võimalik taastada enne väljalülitamist seatud funktsioonid. Toimingu kinnitamiseks kõlab piiks.
4	Sulatamisk-funktsioon	Valige soovitud kuumutusala, kasutades "-" ja vajutage nuppu  . Kuvatakse  näitamaks, et funktsioon on aktiveeritud. Väljalülitamiseks vajutage nuppu  .
5	Vähendamine	Kuumutusala võimsuse vähendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse vähendamise nupp. Iga vajutamise korral võimsus väheneb.
6	Suurendamine	Kuumutusala võimsuse suurendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse suurendamise nupp. Iga vajutamise korral võimsus suureneb.
7	Kuumutusala numbriline näidik	Kuumutusala võimsustaseme näidik. See aktiveerub, kui kasutatakse konkreetset kuumutusala kuvades 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Õhupuhasti numbriline näidik	Tõmbeseadme võimsustaseme näidik. See aktiveerub, kui kasutatakse konkreetset ala kuvades 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Aktiivsõefiltri hoolduse sümbol	Vaikimisi on aktiivsõefiltri hoolduse meeldetuletus välja lülitatud (imemisrežiim). Funktsiooni aktiveerimiseks vaadake peatükki: Kasutajamenüü kohandamine (U1). Kui sümboli kohal olev LED-tuli põleb, näitab see, et aktiivsõefiltrit on vaja hooldada (pärast 200 töötundi). Lähtestamiseks pärast filtri hooldust vajutage 5 sekundit nuppu  . Aktiivsõefiltri LED-tuli kustub ja näidik alustab tagurpidi loendust.
10	Kuumutusosalade taimer	Taimer võimaldab määratud aja möödudes konkreetse kuumutusuala välja lülitada. Kuumutusalasid saab programmeerida eraldi, kuna igal neist on oma taimer, mida saab näha taimeri numbrilise näidiku külgedel asuvatelt vastavatelt LED-tuledelt. Kuumutusala aktiveerimiseks ja valimiseks vajutage taimeril nuppu „+“ või „-“ ja määrake väärtus. Oodake paar sekundit, kuni loendur alustab tagurpidi loendust. Kui taimeri aeg saab täis, vajutage helisignaali lähtestamiseks nuppu „-“ või „+“.
11	Taimeri pikendamine	Taimeri aja pikendamine.
12	Taimeri lühendamine	Taimeri aja lühendamine.
13	Rasvafiltri hoolduse sümbol	Kui sümboli kohal olev LED-tuli põleb, näitab see, et rasvafiltrit on vaja hooldada (pärast 200 töötundi). Lähtestamiseks pärast filtri hooldust vajutage 5 sekundit nuppu  . Rasvafiltri LED-tuli kustub ja näidik alustab tagurpidi loendust.

A Automaatne funktsioon

Pliidiplaadi/õhupuhasti sisselülitamisel on standardseadistus õhupuhasti käivitamine automatrežiimis.

Õhupuhasti ekraan kuvab "A".

Õhupuhasti hakkab tööle, kui kuumutusala võimsus on suurem kui "1".

Väljalülitamiseks vajutage "A".

SEADME FUNKTSIOONID

Lapselukk

Võimaldab pliidiplaadi lukustada, et vältida seadme tahtmatult käivitamist.

Aktiveerimiseks eemaldage seadmelt kõik keedunõud lülitage seade välja ja uuesti sisse. 3 sekundi jooksul vajutage ja hoidke all taimeri nuppe „-“ ja „+“ (— ☹ +) ja "A".

Pärast aktiveerimist kuvatakse "B".

Väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppe „-“ ja „+“ (taimeri alas — ☹ +) ja "A".

Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist.

Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutusastemest.

Vaadake tabelit:

Võimsustase	Taimer (sekundid)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Asetage keedunõu ja valige soovitud kuumutusala, valige samaaegselt kuumutusala „+“ ja „-“, võimsustase kuvatakse numbrilisel näidikul "D".

Vastav kuumutusala numbriline näidik näitab "A".

Kasutaja saab valida soovitud võimsustaseme (1 kuni 8).

Pärast võimsustaseme valimist aktiveerub funktsioon ja ekraanil kuvatakse "A".

See funktsioon on saadaval ainult deaktiveeritud automaatse režiimi korral. Automaatrežiimi inaktiveerimiseks vajutage nupule "A".

Õhupuhasti funktsiooni viivitus

Vajutage õhupuhasti nuppu „-“ või „+“ ja määrake võimsuskiirus.

Vajutage taimeri haldamiseks „-“ või „+“, mis kuvab „CL“, kuid muutub nüüd tagurpidi loenduseks, mis on juba eelseadistatud 15 minutile.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu „A“.

Erinevaid kuumutusalasid saab valida vajutades nuppu „+“ või „-“; kui soovitud ala on valitud,

vajutage intensiivsustasemeni jõudmiseks nuppu „+“ või „-“, mis kestab 10 minutit.

Pärast seda aega naaseb süsteem automaatselt kiirusele 9.

Funktsiooni enneaegseks lõpetamiseks vajutage nuppu „-“, keerates võimsuse 9 peale.

Õhupuhasti intensiivsus

Õhupuhastil on kaks intensiivset kiirust:

Intensiivne 1, mis kestab 10 minutit (kuvatakse „b“).

Intensiivne 2, kestus 8:30 (kuvatakse „P“).

Vajutage õhupuhasti alal „+“ soovitud kiiruse seadmiseks.

See lülitatakse välja erineva kiiruse valimise teel.

Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)

See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. See annab võimaluse kasutada laiemat põhjaga keedunõusid. Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolseid või parempoolseid kuumutusalasid.

Aktiveerimiseks: vajutage samaaegselt kahe kuumutusala (eesmine + tagumine parem või eesmine + tagumine vasak) nuppe "-".

Üks numbriline näidik kuvab "Π" ja teine numbriline näidik kuvab kuumutusala võimsust. Lõpetamiseks vajutage samaaegselt kahe kuumutusala (eesmine + tagumine parem või eesmine + tagumine vasak) nuppe "-".

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

TOITUDE TABEL

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

KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

- Kasutaja saab toodet mõningal määral reguleerida. Menüüsse sisenemiseks järgige alltoodud protseduuri, toimingud tuleb teha 2 minuti jooksul.
- Vajutage ①.
 - Vajutage ja hoidke all II ja vajutage Menüüsse sisenemiseks kõigi alade juures paremalt vasakule nuppu „-“, nagu joonisel näidatud, ja jätkake kohandamist, kuni kuumutusala numbrilised näidikud ilmuvad "00".



Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Taimeri numbrilise näidiku väärtus	Kirjeldus	Õhupuhasti numbrilise näidiku väärtus
U0	-	-
U1	Aktiivsöefiltri seadistus	0 – Aktiivsöefiltri häire välja lülitatud 1 – Aktiivsöefiltri häire aktiveeritud (200 tundi)
U2	Ekraani heledustaseme reguleerimise menüü.	0 – min 4 – max

U3	Loendamise lõpu haldamine.	0 - Akustiline signaal aktiivne 120 sekundit 1 - Akustiline signaal aktiivne 10 sekundit.
	Helitugevuse haldamise menüü.	
U4	Seda funktsiooni ei saa järgmiste funktsioonide jaoks aktiveerida: - Taimer lõpp - Nupp  - Filtrite häire	0 - Heli aktiivne 1 - Heli välja lülitatud

- Pärast õige väärtuse sisestamist kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppu  kuni kõik kustub.
- Menüüst ilma salvestamata väljumiseks vajutage nuppu **II**.

Kui ühtegi toimingut ei tehta, sulgub kasutajamenüü 1 minuti pärast.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse võimsuse 3000 W edastamist kombineeritud kuumutusosalade vahel (vasak ja parem pool), optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.

Selleks jälgitakse pidevalt koguvõimsust ning vajadusel vähendatakse seda. Kui kogu vajaliku võimsuse edastamine pole võimalik, vähendab juhtelement teise toidukuumtöötlemisvõõndi võimsust eelnevalt seadistatud väärtuseni, et see oleks vastava võimsuskõvera alla jääval tasemel. See tagab, et voolutugevuse absorbeerimist 16 A ei ületata.

Sel juhul tuvastab generaator viimase kasutajaliidese poolt saadetud kõrgeima prioriteediga käsu ning vajadusel vähendab teise toidukuumtöötlemisvõõndi jaoks eelnevalt aktiveeritud seadistusi.

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvõõndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide

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

JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid keedunõusid kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

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

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

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

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust

ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuste juhtimist.

Kuidas keedunõusid kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral.

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

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

Kuumutusala	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovita- tav)	Max Ø (soovita- tav)
180 mm	110 mm	220 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

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

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

Kui ilmub veateade, otsige teavet jaotistest "Probleemide lahendused".

Pliidi tavapärane töömüra

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

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

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

Kerge vilin

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

Praksumine

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

Vali viili

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

Ventilaatori müra

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

kuvatakse **H**.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

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

Kirjelatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärane omadus ning neid ei loeta defektideks.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Lahendus
H	Jääksoojuse näit.	Laske seadmel jahtuda.
U	Keedunõu olemasolu tuvastamine.	Kasutage sobivat keedunõud. Kui ilmub sümbol ja kostab pidev heli, võtke ühendust klienditeenindusega.
C	Keedualade temperatuur on liiga kõrge.	Laske seadmel jahtuda. Kasutage sobivat keedunõud. Ärge soojendage tühje keedunõusid.
c	Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske seadmel jahtuda. Kui probleem kestab, võtke ühendust klienditeenindusega.
F/6	Toiteallika pinget ja/või sagedust pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige ühendust. Kui probleem kestab, võtke ühendust klienditeenindusega.

F/L	Liigne väline heledus, mis ei võimalda puutetundlike andurite (klahvide) kalibreerimist.	Eemaldage ajutiselt juhtpaneeli välised valgusallikad. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja ühendage see uuesti. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.
F/c	Eemaldage juhtpaneeliit soojusallikad. Laske seadmel jahtuda. Kui probleem kestab, võtke ühendust klienditeenindusega.	
E5	Võtke ühendust klienditeenindusega.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 F/5 - F/6 - F/7 7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/ E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Oodake paar sekundit ja seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.	

HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

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

Selle teabe leiате identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel:

- **FSM7072 4RC HI**
- **FSM7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**
- **FMA 8372 4RC R HI**

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

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

MUDEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuha)	7,62 kW (põhiseade)
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuha)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuha)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuha)	3,02 kW

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

Parameeter	Väärtus
Kuumutusalaade arv	4
Soojusallikas	induktsioon

OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI	47	POPIS OVLADAČŮ	54
POUŽITÍ	49	FUNKCE PŘÍSTROJE	56
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	49	TABULKA VAŘENÍ	57
POŽADAVKY NA NÁBYTEK	51	PŘIZPŮSOBNÉ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY	57
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	51	FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU	58
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	52	PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ	58
POPIS VÝROBKU	52	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	59
OMEZENÍ VÝKONU	53	ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA	60
OVLÁDACÍ PANEL	53	TECHNICKÉ ÚDAJE	60

INFORMACE O BEZPEČNOSTI

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Možné příčiny snížení výkonu:

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

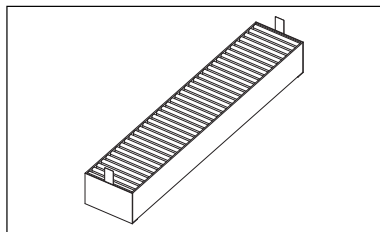
POUŽITÍ

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

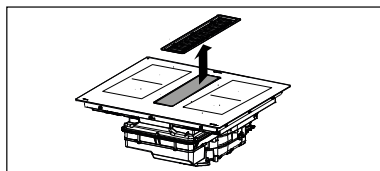
- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Pachový filtr s aktivním uhlím (viz návod k instalaci) se nesmí prát ani regenerovat, musí se vyměnit každých 12 měsíců. Chcete-li objednat nový filtr, obraťte se na servisní oddělení.

Uhlíkový filtr



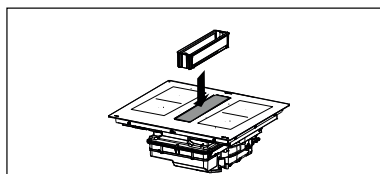
Mřížka

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



Tukový filtr

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

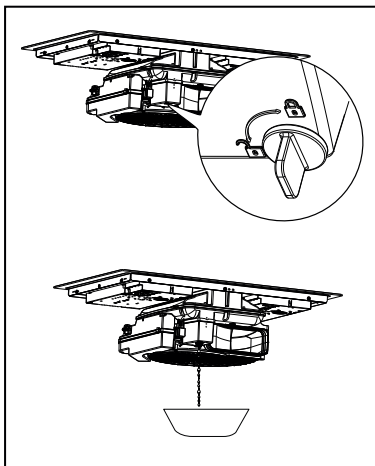


Horní přepadová miska je součástí tukového filtru a měla by se kontrolovat po každém vaření nebo vždy, když se na varné desce najde rozlité tekutina. Omyjte je teplou vodou a odstraňte zbytky jídla, abyste zabránili vzniku zápachu a vodního kamene.

Odkapávací miska

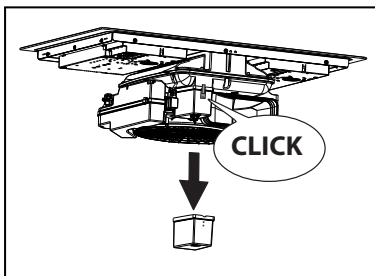
Při běžném používání se doporučuje kontrolovat a vyprazdňovat odkapávací misku ve dvoutýdenních intervalech. Před prováděním pravidelné kontroly odkapávací misky vyjměte zásuvku, zejména v případě většího nality tekutin. Zatlačte kohoutek (oranžový) směrem nahoru a odšroubujte jej, abyste nádobu vyprázdnili.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

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



Demontáž hlavní odkapávací misky

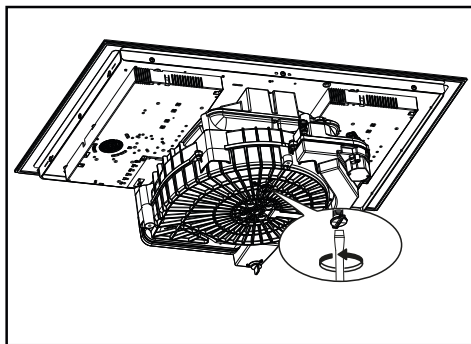
Pro lepší čištění v případě, že do nádoby odkapávají tekutiny, které by mohly být příčinou vzniku zápachu, uvolněte misku odepnutím příslušného háčku.



Vyprázdnění tekutin z motorové skříně

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

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



Čištění přístroje

Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste

POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

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

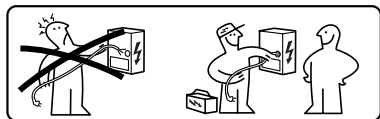
zabránili karbonizaci zbytků jídla. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.

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

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

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

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



UPOZORNĚNÍ: Veškerá elektrická připojení musí provést autorizovaný instalační technik.

- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, takže je nutná přítomnost „nulového“ vodiče. Napájecí kabel musí být minimálně typu H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ, DVOFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ 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).
- Doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Pokud používáte napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm²,

postupujte podle následujících pokynů: pro třífázové připojení oddělte 2 vodiče a odstraňte modré pláště ze šedých vodičů.

Upozornění: Indukční varná deska musí být připojena k elektrickému napájení s impedancí rovnou nebo menší než $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.



Pozor! Kabely nesvařujte!

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů



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

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

Likvidace obalových materiálů



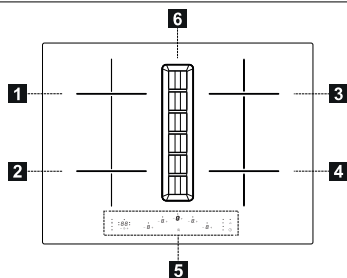
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

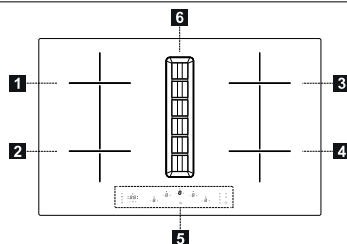
- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

POPIS VÝROBKU



1	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
2	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
3	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
4	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
5	Ovládací panel
6	Odsávací mřížka
1+2	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+4 Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
2	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
3	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
4	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
5	Ovládací panel
6	Odsávací mřížka

1+2	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

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

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 vstupu do nabídky).
- Zapněte varnou desku pomocí .
- Stiskněte a držte stisknutá tlačítka „-“ a „+“ zóny časovače () a , dokud se nezobrazí počáteční nastavení.
- Digit zóny časovače zobrazí nápis „Po“.
- Stiskněte „-“ nebo „+“ zóny časovače () pro změnu meze výkonu zobrazené v digitech A a B.

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která označuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 55 °C, a proto by mohl při kontaktu s holýma rukama způsobit popáleniny. Digit na odpovídající

varné zóně označuje .

- Pro potvrzení volby stiskněte současně.

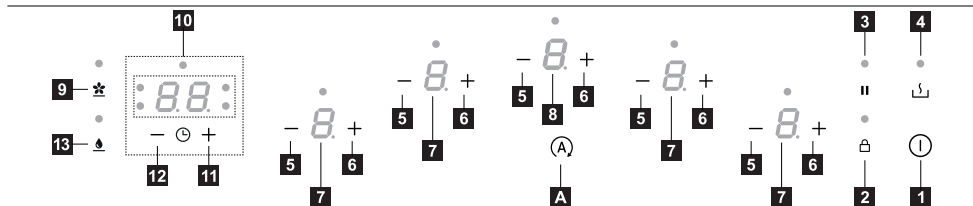
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota na digitech (KW)	
 - 	Poznámky
7,4	Standardní počáteční nastavení
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením „-“ a „+“ zóny časovače () , anebo počkejte 1 minutu.

Potvrzení je dáno zvukovým signálem a zapnutím všech kontrollek.

OVLÁDACÍ PANEL



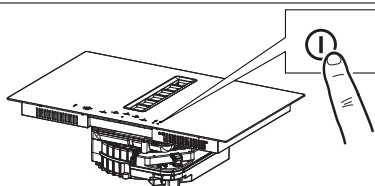
1	Zapnuté/Vypnuté
2	Tlačítko funkce Zablokování ovladače
3	Tlačítko funkce Pauza
4	Tlačítko funkce Rozpuštění
5	Tlačítko snížení výkonu varné zóny. Tlačítko snížení výkonu odsávače.

6	Tlačítko zvýšení výkonu varné zóny. Tlačítko zvýšení výkonu odsávače.
7	Indikátor úrovně výkonu varné zóny
8	Indikátor úrovně výkonu odsávače
9	Indikátor nasycení uhlíkového filtru
10	Zóna řízení časovače
11	Tlačítko zvýšení časovače
12	Tlačítko snížení časovače
13	Indikátor nasycení tukového filtru
A	Tlačítko funkce Auto

Varné zóny je nutné aktivovat stisknutím tlačítka „-“ odpovídající referenční zóny. Volitelné funkce jsou na ovládacím panelu vždy osvětlené. Funkci si zvolíte dotykem

odpovídajícího symbolu a vše ostatní bude osvětleno menší intenzitou.

Zapnutí přístroje:

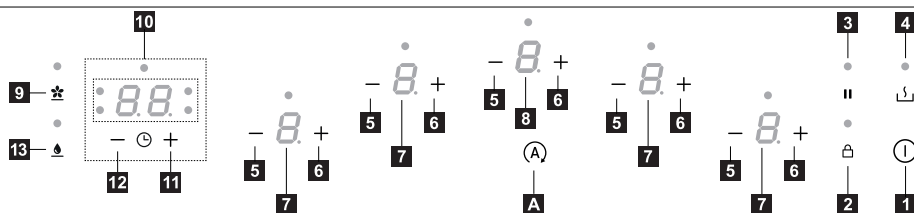


Na 2 sekundy stisknete tlačítko On/Off pro zapnutí a aktivaci funkcí varné desky.

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

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

POPIS OVLADAČŮ



1 Zapnuté/Vypnuté

Zapnutí / vypnutí odsávače a varné desky. Digits varné zóny zobrazují „0“ a digit digestoře zobrazuje „A“.
Pro vypnutí stiskněte znovu.

2 Blokování

Blokování / odblokování ovladačů.
Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění skla. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta.

Aktivace / deaktivace: stiskněte  a přidržíte 1 sekundu. Pokud si po aktivování zvolíte jakékoliv tlačítko, na digitu časovače se zobrazí „L 0“.

		Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne. Pro aktivaci: při zapnuté varné desce položte hrnec na varnou desku a zvolte si požadovanou zónu, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza  po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny digity varných zón uvádí „“ a výkon digestoře zobrazí „0“. Pokud je funkce Pauza  aktivována a funkce A deaktivována, výkon digestoře bude zobrazovat „1“. Pro deaktivaci: stiskněte tlačítko  a kontrolka bude blikat. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozími nastaveními.
3	Funkce Pauza	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě vypnutí. Stisknutím tlačítka  do 6 sekund po opětovném zapnutí lze obnovit funkce nastavené před vypnutím. Uslyšíte pípnutí, které operaci potvrdí.
4	Funkce rozpuštění	Zvolte si požadovanou varnou zónu použitím „-“ a stiskněte tlačítko . Zobrazí se „“, což uvádí, že funkce je aktivována. Pro deaktivaci stiskněte tlačítko .
5	Snížení	Tlačítko snížení výkonu varné zóny. Tlačítko snížení výkonu odsávače. Výkon se sníží při každém stisknutí.
6	Zvýšení	Tlačítko zvýšení výkonu varné zóny. Tlačítko zvýšení výkonu odsávače. Výkon se zvýší při každém stisknutí.
7	Digit varné zóny	Indikátor úrovně výkonu varné zóny. Aktivuje se, pokud používáte danou specifickou varnou zónu zobrazením 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Digit digestoře	Indikátor úrovně výkonu odsávače. Aktivuje se, pokud používáte danou specifickou varnou zónu zobrazením 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Symbol údržby uhlíkového filtru	Ve výchozím nastavení je upozornění na údržbu uhlíkového filtru vypnuto (režim odsávání). Pro aktivaci funkce zobrazte kapitolu: Osobní nastavení uživatelské nabídky (U1). Pokud kontrolka nad symbolem svítí, uvádí, že by měla být provedena údržba uhlíkového filtru (po 200 hodinách používání). Pro resetování po údržbě filtrů stiskněte na 5 sekund tlačítko . Kontrolka uhlíkového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.
10	Časovač varných zón	Časovač umožňuje vypnout určitou varnou zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny lze naprogramovat samostatně, protože každá má svůj vlastní časovač, který lze zobrazit zapnutím příslušných kontrolky po stranách digitu časovače. Pro aktivaci si zvolte varnou zónu, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ časovače a nastavte hodnotu. Počkejte několik sekund na zahájení odpočítávání. Po uplynutí časové doby časovače stiskněte tlačítko „-“ nebo „+“ pro vynulování zvukové signalizace.
11	Zvýšení časovače	Zvýšení doby trvání časovače.
12	Snížení časovače	Snížení doby trvání časovače.
13	Symbol údržby tukového filtru	Pokud kontrolka nad symbolem svítí, uvádí, že by měla být provedena údržba tukového filtru (po 100 hodinách používání). Pro resetování po údržbě filtrů stiskněte na 5 sekund tlačítko . Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.

A

Automatická funkce

Standardní nastavení při zapnutí varné desky/digestoře předpokládá spuštění digestoře v Automatickém režimu.

Displej digestoře zobrazí „A“.

Digestoř se uvede do provozu, pokud je výkon varných zón vyšší než „1“.

Pro deaktivaci stiskněte „A“.

FUNKCE PŘÍSTROJE



Dětská pojistka

Umožňuje uzamknout varnou desku, aby se zabránilo náhodnému spuštění přístroje. Pro aktivaci odstraňte všechny hrnce z přístroje, vypněte a znovu zapněte výrobek. Do 3 sekund, podržte stisknutá tlačítka „+“ a „-“ časovače (— ⊖ +) a „A“.

Po aktivaci se na digitech zobrazí „L“.

Pro deaktivaci stiskněte a podržte tlačítka „-“ a „+“ (zóny časovače — ⊖ +) a „A“.

Tato funkce se používá k ohřátí hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni.

Časový interval, po který je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené úrovni konečného vaření.

Viz tabulka:

Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)
---------------	-------------------

1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Funkce Ohřev

Položte jeden hrnec a zvolte si požadovanou varnou zónu, zvolte si současně „+“ a „-“ varné zóny, v digitu se zobrazí úroveň výkonu „0“

Digit odpovídající varné zóně uvádí „A“.

Uživatel si může zvolit požadovanou úroveň výkonu (od 1 do 8).

Po zvolení úrovně výkonu se funkce aktivuje a na displeji se zobrazí „A“.

Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím „A“.

Funkce Delay digestoře

Stiskněte „-“ nebo „+“ odsávače a nastavte rychlost výkonu.

Stiskněte „-“ nebo „+“ pro řízení časovače, který zobrazuje nápis „CL“, a který přejde na již nastavené 15-minutové odpočítávání.

Při stisknutí tlačítka „A“ se deaktivuje.

Různé varné zóny lze zvolit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Po zvolení požadované

Intenzita varných zón

zóny stiskněte „+“ pro přechod na 10-minutovou intenzitu „P“.

Po uplynutí této časové doby se systém automaticky vrátí na rychlost 9.

Pro deaktivování funkce před uplynutím časové doby stiskněte tlačítko „-“, čímž přesunete výkon na 9.

U3	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Zvukový signál aktivní na dobu 120 sekund 1 - Zvukový signál aktivní na dobu 10 sekund.
	Nabídka řízení hlasitosti zvuku.	
U4	Tuto funkci nelze aktivovat pro následující funkce: - Konec časovače - Tlačítko I - Alarm filtrů	0 - Zvuk aktivovaný 1 - Zvuk deaktivovaný

- Po zadání správné hodnoty potvrďte podržením tlačítka **I**, dokud se vše nevygugne.
- Pro opuštění nabídky bez uložení stiskněte **II**.

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Tato funkce ovládá výdej maximálního výkonu 3000 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 snižuje ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

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

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

Příklad:

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

PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je

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

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

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

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

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

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max. (doporučený)
180 mm	110 mm	220 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje

regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.

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

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

Běžné provozní zvuky varné desky

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

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

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u pánví složených z mnoha

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

Hlasité syčení

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

Hluk ventilátoru

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

vysoká a na displeji se zobrazí **H**.

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Řešení
H	Indikátor zbytkového tepla.	Nechte přístroj vychladnout.
U	Detekce přítomnosti hrnce.	Použijte vhodný hrnec. Pokud se objeví symbol a nepřetržitý zvuk, kontaktujte technický servis.
C	Příliš vysoká teplota varných zón.	Nechte přístroj vychladnout. Používejte vhodný hrnec. Neohřívejte prázdné hrnce.
c	Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte přístroj vychladnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis.
F/6	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte připojení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis.
F/L	Nadměrné vnější osvětlení, které neumožňuje kalibraci dotykových senzorů (tlačítka).	Dočasné odstraňte vnější světelné zdroje ovládání. Odpojte přístroj od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.
F/c	Odstraňte zdroje tepla od ovládacího panelu. Nechte přístroj vychladnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis.	
E5	Kontaktujte poprodejní servis.	

F/0 - F/1 - F/2**- F/3 - F/4 - F/5****- F/6 - F/7 - F/8****- F/9 - F/A - F/C****- F/E - F/H - F/J****- F/U - F/t - F/b****- F/d**

Odpojte přístroj od napájení.

Počkejte několik sekund, poté připojte přístroj k napájení.

Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.

ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

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

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**
- **FMA 8372 4RC R HI**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

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

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW
Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Hmotnost zařízení	21 kg
Počet varných zón	4
Zdroj tepla	indukce

ZAWARTOŚĆ

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	61	FUNKCJE URZĄDZENIA	71
UŻYTKOWANIE	64	TABELA GOTOWANIA	73
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	64	PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA	73
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI	66	FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ	74
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	67	PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA	
ASPEKTY ŚRODOWISKOWE	67	NACZYŃ DO GOTOWANIA	74
OPIS PRODUKTU	68	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	75
OGRANICZENIE MOCY	68	KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGOD-	
PANEL STEROWANIA	69	NOŚĆ	76
PANEL STEROWANIA	70	DANE TECHNICZNE	76

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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



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



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



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

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

Przyczynami ograniczenia wydajności mogą być:

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

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

UŻYTKOWANIE

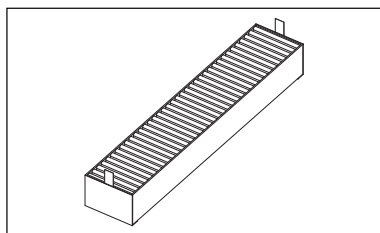
- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

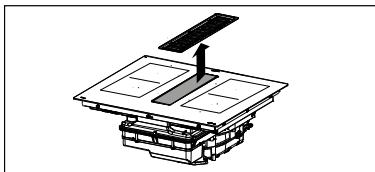
Filtr z węglem aktywnym

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



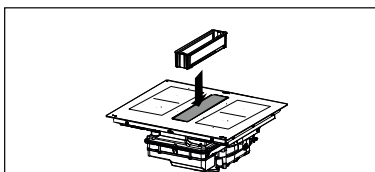
Kratka

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



Filtr przeciw tłuszczowy

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



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

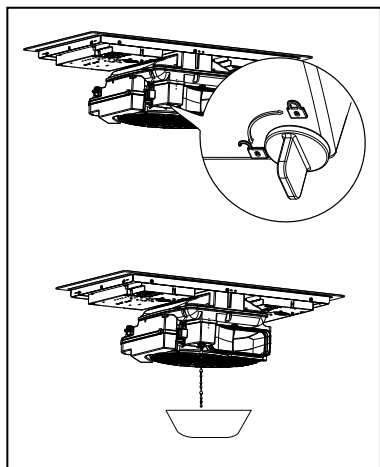
przypadku wylewania się cieczy na płytę kuchenną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

Tacka ociekowa

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

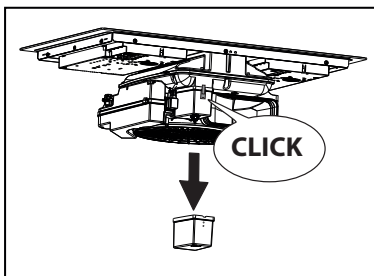
Przed sprawdzeniem tacki ociekowej zawsze wyjąć szufladę, zwłaszcza w przypadku dużych wycieków cieczy. Nacisnąć do góry na kurek (pomarańczowy) i odkręcić go, aby opróżnić pojemnik. Po opróżnieniu tacki ociekowej, przykręcić ją z powrotem, wciskając kurek (pomarańczowy) do góry, do momentu zamknięcia.

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



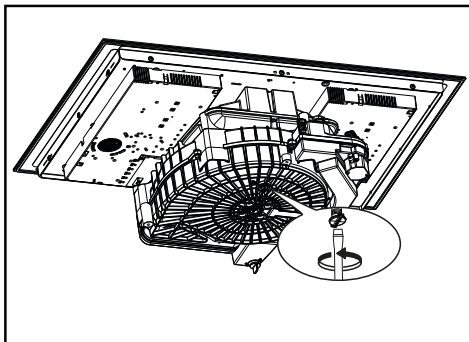
Demontaż głównej tacki ociekowej

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



Opróżnianie pojemnika na ciecz silnika

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



Czyszczenie urządzenia

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

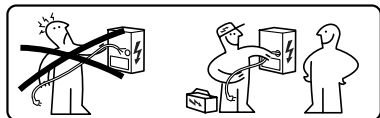
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu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

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

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

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

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Urządzenie dysponuje połączeniem typu „Y” i, tym samym, konieczna jest obecność przewodu „neutralnego”. Przewód zasilający musi być co najmniej typu H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE, DWUFAZOWE i TRÓJFAZOWE: min. przekrój żył: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszek rozgałęźnej.

- Upewnić się, że charakterystyka domowej instalacji elektrycznej (napiecie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).
- Zaleca się zastosowanie przewodu zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm². W przypadku stosowania kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: w razie połączenia 3-fazowego oddzielić 2 żyły i usunąć niebieską powłokę z szarych żył.

Ostrzeżenie: Płyta indukcyjna musi być podłączona do zasilania elektrycznego o impedancji równej lub mniejszej niż $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu nie należy utylizować łącznie ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

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

Utylizacja materiałów opakowaniowych

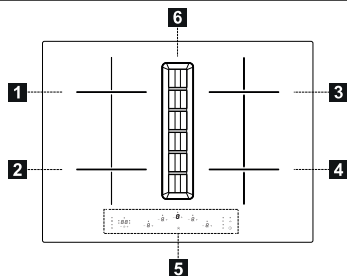
Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Oszczędność energetyczna

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

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

OPIS PRODUKTU



1	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1 + 2	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W

1	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1 + 2	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W

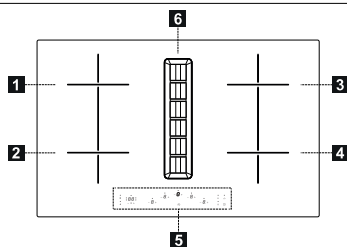
WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol .

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 55°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .



OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania sieciowego, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych na podstawie rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej. Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej w celu uzyskania dostępu do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).

- Włączyć płytę kuchenną za pomocą .
- Wcisnąć i przytrzymać przyciski „-” i „+” strefy Timera () i , dopóki nie wyświetli się ustawienie początkowe.
- Cyfrowy przycisk strefy Timera wyświetli „Po”.
- Wcisnąć „-” lub „+” strefy Timera () aby zmienić limit mocy wyświetlany na przyciskach cyfrowych A i B.
- Równocześnie wcisnąć, aby potwierdzić wybór.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

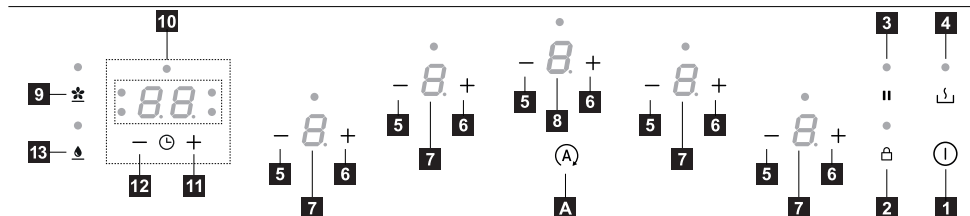
Wartość na przyciskach cyfrowych (KW)

	$- \dot{8} +$	$- \dot{8} +$	$- \dot{8} +$		Uwagi
					Standardowe ustawienie początkowe
					7,4
					6
					5
					4

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski „-” i „+” strefy Timera (-  +) lub poczekać 1 minutę.

Następuje potwierdzenie wskazywane przez sygnał dźwiękowy i zapalają się wszystkie diody LED.

PANEL STEROWANIA



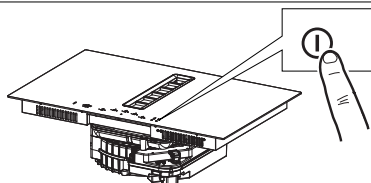
1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Blokowania klawiatury
3	Przycisk funkcji Pauzy
4	Przycisk funkcji Rozpuszczania
5	Przycisk zmniejszania mocy strefy grzewczej. Przycisk zmniejszania mocy okapu.
6	Przycisk zwiększania mocy strefy grzewczej. Przycisk zwiększania mocy okapu.
7	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
8	Wskaźnik poziomu mocy okapu
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Strefa zarządzania Timerem
11	Przycisk zwiększania Timera
12	Przycisk zmniejszania Timera
13	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Uaktywnić strefy grzewcze, wciskając przycisk „-” danej strefy.

Możliwe do wybrania na panelu sterowania funkcje to te, które są zawsze podświetlone i wybiera się je, dotykając odpowiedniego

symbolu; podświetlenie pozostałych stanie się mniej intensywne.

Włączenie urządzenia:

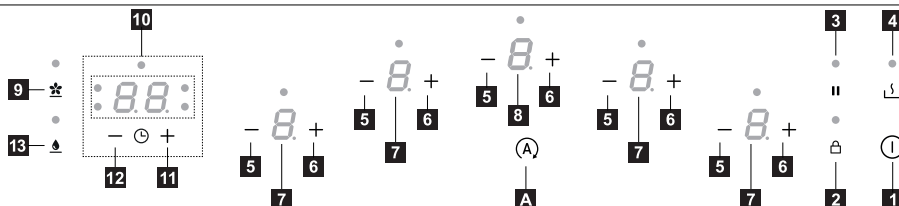


W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off.

Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystać przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

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

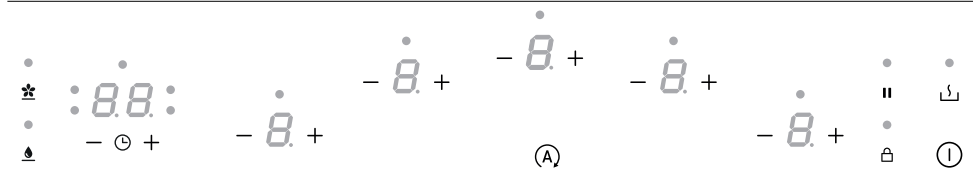
PANEL STEROWANIA



1 Włączona/Wyłączona	Włączanie / wyłączenie okapu do płyty kuchennej. Przyciski cyfrowe stref grzewczych wyświetlają „0”, a przyciski cyfrowe okapu „A”. Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć.
2 Blokada	Blokowanie/odblokowywanie sterowania. Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej. Aktywacja / dezaktywacja: wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę. Po aktywacji, jeśli wybierze się dowolny przycisk, na wyświetlaczu pojawi się „Lo”.
3 Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie. W celu aktywacji: po włączeniu płyty, ustawić na niej garnek i wybrać żądaną strefę grzewczą, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk funkcji Pauzy . Wszystkie przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują „H”, a moc okapu „0”. Jeśli funkcja Pauzy  jest aktywna, a funkcja A jest wyłączona, moc okapu wynosi „1”. W celu dezaktywacji: wcisnąć przycisk , dioda LED będzie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.
Funkcja Przywracania	Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty kuchennej, w przypadku wyłączenia. Wciśnięcie przycisku  w ciągu 6 sekund od ponownego włączenia umożliwia przywrócenie funkcji ustawionych przed wyłączeniem. W celu potwierdzenia operacji zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4 Funkcja rozpuszczania	Wybrać żądaną strefę grzewczą, używając „-” i wcisnąć przycisk . Wyświetli się „U”, wskazując, że funkcja jest aktywna. W celu dezaktywacji wcisnąć przycisk .
5 Zmniejszanie	Przycisk zmniejszania mocy strefy grzewczej. Przycisk zmniejszania mocy okapu. Po każdym wciśnięciu następuje zmniejszenie mocy.

6	Zwiększanie	Przycisk zwiększania mocy strefy grzewczej. Przycisk zwiększania mocy okapu. Po każdym wciśnięciu następuje zwiększenie mocy.
7	Przyciski cyfrowe strefy grzewczej	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej. Aktywuje się, w przypadku używania danej strefy grzewczej, wyświetlając 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Przycisk cyfrowy okapu	Wskaźnik poziomu mocy okapu. Aktywuje się w przypadku używania danej strefy, wyświetlając 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Symbol konserwacji filtra węglowego	Domyślnie przypomnienie o konserwacji filtra węglowego jest wyłączone (tryb zasysania). Aby aktywować funkcję, sprawdzić rozdział: Personalizacja menu użytkownika (U1). Jeśli dioda LED nad symbolem jest włączona, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (po 200 godzinach działania). W celu zresetowania po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk  . Dioda LED filtra węglowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
10	Timer stref grzewczych	Timer umożliwia wyłączenie określonej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie, ponieważ każda z nich posiada własny timer, widoczny po zapaleniu się odpowiedniej diody LED z boku przycisków cyfrowych Timera. W celu aktywacji strefy grzewczej wcisnąć przycisk „+” lub „-” Timera i ustawić wartość. Poczekać kilka sekund na rozpoczęcie odliczania. Po upływie czasu Timera wcisnąć przycisk „-” lub „+”, aby zresetować sygnał dźwiękowy.
11	Zwiększanie Timera	Zwiększanie czasu trwania Timera.
12	Zmniejszanie Timera	Zmniejszanie czasu trwania Timera.
13	Symbol konserwacji filtra przeciw tłuszczowego	Jeśli dioda LED nad symbolem jest włączona, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra przeciw tłuszczowego (po 100 godzinach działania). W celu zresetowania po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk  . Dioda LED filtra przeciw tłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
A	Funkcja automatyczna	Standardowym ustawieniem podczas włączania płyty kuchennej/okapu jest uruchomienie okapu w trybie Automatem. Wyświetlacz okapu pokazuje „A”. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest wyższa niż „1”. Aby wyłączyć, wcisnąć „A”.

FUNKCJE URZĄDZENIA



Blokada „dziecko”	Umożliwia zablokowanie płyty kuchennej, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu. W celu uaktywnienia, usunąć wszystkie garnki, wyłączyć i ponownie włączyć. W ciągu 3 sekund wcisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-” Timera (— ☹ +) i „A”. Po aktywacji na przyciskach cyfrowych wyświetli się „L”. Aby dezaktywować, wcisnąć i przytrzymać przyciski „-” i „+” (strefy Timera — ☹ +) i „A”.																	
	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz w tabeli: <table> <tr> <th>Poziom mocy</th><th>Timer (sekundy)</th></tr> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> </table>	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8
Poziom mocy	Timer (sekundy)																	
1	48																	
2	144																	
3	230																	
4	312																	
5	408																	
6	120																	
7	168																	
8	216																	
Funkcja Podgrzewania	Umieść garnek i wybrać odpowiednią strefę grzewczą, równocześnie wybrać „+” i „-” strefy grzewczej, na przycisku cyfrowym pojawi się poziom mocy „0”. Przycisk cyfrowy odpowiedniej strefy grzewczej wskaże „A”. Użytkownik może wybrać żądany poziom mocy (od 1 do 8). Po wybraniu poziomu mocy funkcja zostanie aktywowana, a na wyświetlaczu pojawi się „A”.																	
Funkcja Delay okapu	Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”. Nacisnąć „-” lub „+” okapu i ustawić prędkość mocy. Nacisnąć „-” lub „+” do zarządzania Timerem, który wyświetla „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione wcześniej na 15 minut. Wyłącza się wciskając przycisk „A”.																	
Intensywna prędkość stref grzewczych	Można wybrać różne strefy grzewcze, wciskając przycisk „+” lub „-”; po wybraniu żądanej strefy wcisnąć przycisk „+”, aby osiągnąć 10-minutową prędkość intensywną „P”. Po upływie tego czasu system automatycznie powróci do prędkości 9. Aby wyłączyć funkcję przed upływem czasu, wcisnąć przycisk „-”, aby ustawić moc na 9.																	
Intensywna prędkość okapu	Okap jest wyposażony w 2 prędkości intensywne: Intensywna 1 trwająca 10 minut (wyświetla „b”). Intensywna 2 trwająca 8:30 minut (wyświetla „P”). Wcisnąć „+” strefy okapu i ustawić żądaną prędkość. Wyłącza się po wybraniu innej prędkości.																	

**Tryb kombinowany
(funkcja „mostek”)**

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

Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.

Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski „-” dwóch stref grzewczych (przednia + tylna prawa lub przednia + tylna lewa).

Jeden przycisk cyfrowy wyświetli „ $\cap$ ”, a drugi moc grzewczą.

Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowe „-” stref grzewczych (przedniej + tylnej prawej i przedniej + tylnej lewej).

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

TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Płacki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

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

- Wcisnąć ①.
- Wcisnąć i przytrzymać **II** i, od prawej do lewej, wcisnąć „-” wszystkich stref, jak pokazano na rysunku, aby wejść do menu. Dokonać spersonalizowania funkcji, aby przyciski stref grzewczych pokazały „**00**”.



Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U0	-	-
U1	Ustawianie filtrów węglowych	0 - Alarm filtra węglowego wyłączony 1 - Alarm filtra węglowego włączony (200 godzin)
U2	Menu zarządzania poziomą jasnością wyświetlacza.	0 - Min. 4 - Maks.

U3	Menu zarządzania końcem odliczania. Menu zarządzania dźwiękiem. Tej funkcji nie można aktywować dla następujących funkcji: - Koniec Timera - Przycisk ❶ - Alarm filtrów	0 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 120 sekund 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 10 sekund.
U4		0 - Dźwięk wyłączony 1 - Dźwięk wyłączony

- Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić wciskając i przytrzymując przycisk ❶, aż do wyłączenia.
- Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć ❷.

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3000 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

W tym celu, moc całkowita jest stale kontrolowana i, jeśli wystąpi taka konieczność, zredukowana. Jeśli nie ma możliwości dostarczenia wymaganej mocy całkowitej, element kontrolny redukuje fabryczne ustawienie mocy drugiego elementu grzewczego, natychmiastowo obniżając ją poniżej odnośnej krzywej mocy, tak by nie przekroczyć wartości pobieranego prądu o 16 A.

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

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

Na przykład:

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

PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

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

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

W celu stwierdzenia zdolności naczyń, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczyń można zbliżyć magnes. Jeśli dno

naczyń go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

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

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczyń/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

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

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
180 mm	110 mm	220 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patełni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

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

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

Odgłos ten powstaje podczas gotowania na wysokim poziomie ciepła i jest spowodowany

ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na naczynia. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Ciche syczenie

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

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

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

Hałas wentylatora

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

H.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Rozwiązanie
H	Wskaźnik ciepła resztkowego.	Począć na ostygnięcie urządzenia.

U	Wykrywanie obecności garnka.	Użyć odpowiedniego garnka. Jeśli pojawi się symbol i ciągły dźwięk, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
C	Temperatura stref grzewczych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków.
c	Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie urządzenia. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
F/6	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić połączenie. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
F/L	Nadmierna jasność zewnętrzna, która nie pozwala na kalibrację czujników dotykowych (przycisków).	Chwilowo usunąć zewnętrzne źródła światła. Odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem Technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.
F/c	Usunąć źródła ciepła z panelu sterowania Poczekać na ostygnięcie urządzenia. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.	
E5	Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Odłączyć urządzenie do zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie jest podłączyć. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem Technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.	

KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

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

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

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

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**

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

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

- **FMA 8372 4RC R HI**

Powołać się na dane wskazane na tabliczce identyfikacyjnej umieszczonej na produkcie. Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. Z tego powodu, treść

oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Waga urządzenia	21 kg
Liczba stref grzewczych	4
Źródło ciepła	indukcja

VSEBINA

VARNOSTNE INFORMACIJE	78	FUNKCIJE NAPRAVE	87
UPORABA	80	KAKO KUHATI	88
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	80	PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA	88
LASNOSTI POHIŠTVA	82	FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI	89
PRIKLOP NA ELEKTRIKO	82	NAVODILA ZA UPORABO LONCEV	89
OKOLJSKI VIDIKI	83	ODPRAVLJANJE TEŽAV	90
OPIS IZDELKA	83	VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLA-	
OMEJEVANJE MOČI	84	DNOST	91
NADZORNA PLOŠČA	84	TEHNIČNI PODATKI	91
OPIS NADZOROV	85		

VARNOSTNE INFORMACIJE

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

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



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

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

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

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



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



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

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



OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalne površine ne postavljajte predmetov.



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



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

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

Možni vzroki za zmanjšanje zmogljivosti:

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

UPORABA

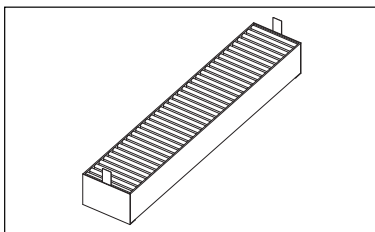
- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

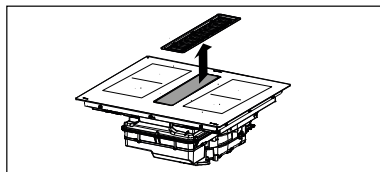
Filter z aktivnim ogljem

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



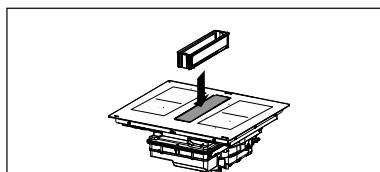
Rešetka

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



Filter za maščobo

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

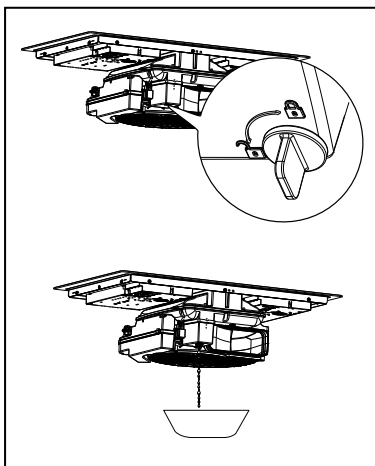


Zgornji prelivni pladenj je del maščobnega filtra in ga je treba preveriti po vsakem kuhanju ali vsakič, ko se tekočina razlije na kuhalno ploščo. Operite z vročo vodo in odstranite ostanke hrane, da preprečite nastanek vonjav in vodnega kamna.

Posoda za zbiranje tekočine

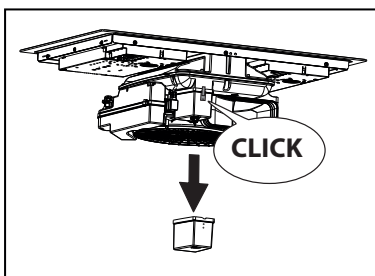
Pri redni uporabi vam priporočamo, da redno pregledate in izpraznite zbirno posodo vsaka dva tedna.

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



Odstranjevanje glavne posode za zbiranje tekočine

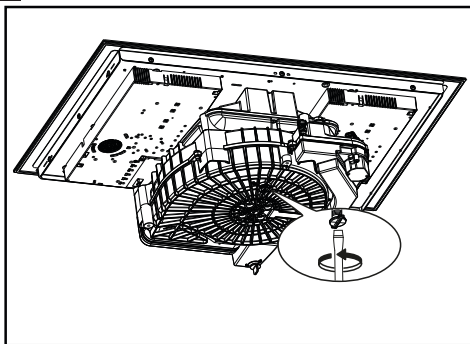
Za večjo čistočo v primeru, da pride do kapljanja tekočin, ki lahko povzročijo neprijetne vonjave, posodo odprite tako, da odprete označeno kljuko.



Praznjenje posode za tekočino motorja

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

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



Čiščenje aparata

Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste

LASNOSTI POHIŠTVA

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

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

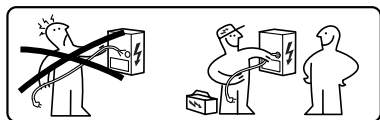
preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.

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

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

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

PRIKLOP NA ELEKTRIKO



⚠ OPOZORILO: Vse električne povezave mora izvesti pooblaščen monter.

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).
- Ta naprava ima priključitev tipa »Y«, zato je potreben »nevtralni« vodnik. Napajalni kabel mora biti vsaj H05V2V2-F tipa 5 x 2,5 mm², ENOFAZNI, DVOFAZNI in TROFAZNI

priključek: min. presek vodnikov: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm.

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

- Priporočamo uporabo napajalnega kabla H05V2V2-F ($5 \times 2,5 \text{ mm}^2$). Če uporabljate napajalni kabel $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ H05V2V2-F, sledite spodnjim navodilom: za trifazno povezavo ločite dve žici in odstranite modre ovojnice s sivih žic.

Opozorilo: Indukcijska kuhalna plošča mora biti priključena na električno napajanje z impedanco, ki je enaka ali manjša od $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.



Pozor! Kablov ne varite!

OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

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

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

Odstranjevanje embalaže

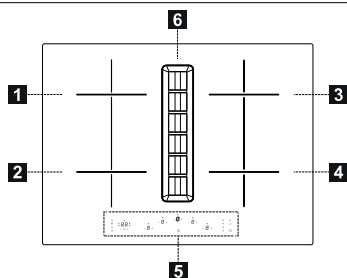
Materiale s simbolom  lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

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

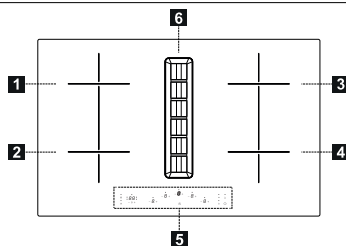
- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto,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

OPIS IZDELKA



1	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
3	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1+2	Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+ Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm)
4 3000 W



1	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
3	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
5	Nadzorna plošča

1+2 Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm)
3000 W

3 + 4 Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm)
3000 W

Zaznavanje prisotnosti lonca

Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol .

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinskega električnega omrežja. Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo

vklopite neposredno z uporabo  ali pa sledite spodaj opisanemu postopku za dostop do menija.

- Priključite kuhhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Vklapite kuhhalno ploščo s pomočjo .
- Pritisnite in držite tipki “-” e “+” časovnega območja (- ) in II, dokler se ne prikaže začetna nastavitvev.
- Številka časovnega območja bo prikazala “Po”.
- Pritisnite “-” o “+” časovnega območja (- ) +), da spremenite omejitev moči, prikazano na številkah A in B.

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka preostale toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhalnega mesta še vedno 55 °C ali več in da lahko kuhhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše **H**.

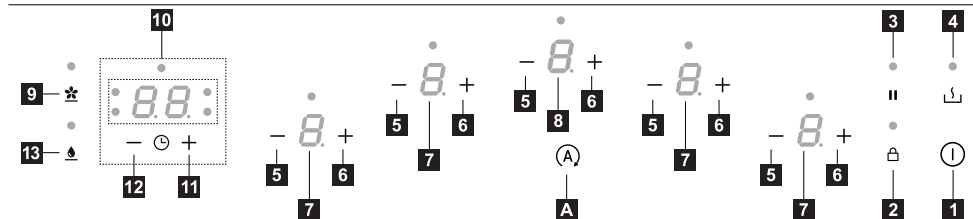
- Pritisnite hkrati, da potrdite izbiro.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednosti na digit (KW)		Opombe
	$-\dot{B} +$	
7,4	Standardna začetna nastavitve	
6		
5		
4		
3,5		
3		
2,5		

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeni "-" in "+" v območju časovnika (-  +) ali počakajte 1 minuto.

Potrditev poda zvočni signal in vse LED diode zasvetijo.



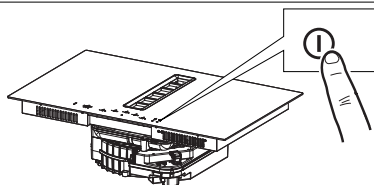
1	Vključeno/Izključeno
2	Tipka funkcije blokada tipkovnice
3	Tipka funkcije premor
4	Tipka funkcije topitev

5	Gumb za zmanjšanje moči kuhalnega polja. Gumb za zmanjšanje moči ventilatorja za odvod zraka.
6	Gumb za povečanje moči kuhalnega polja. Gumb za povečanje moči ventilatorja za odvod zraka.
7	Indikator moči kuhališča
8	Kazalnik stopnje moči sesalnika
9	Kazalnik nasičenosti filtra z aktivnim ogljem
10	Območje upravljanja s časovnikom
11	Tipka za povišanje časovnika Timer
12	Tipka za zmanjšanje časovnika Timer
13	Indikator nasičenosti filtra za maščobo
A	Tipka funkcije samodejno

Kuhalna polja je treba aktivirati s pritiskom na gumb “-” ustreznega referenčnega polja. Na nadzorni plošči so funkcije, ki jih lahko izberete vedno osvetljene, funkcije izberete z

dotikom ustreznega simbola, vse ostalo pa bo svetilo manj močno.

Vklop aparata:



Pritisnite gumb za vklop/izklop in ga držite 2 sekundi, da vklopite in aktivirate funkcije kuhalne plošče. V tem trenutku je kuhalna plošča vklopljena, vendar so vsa kuhalna polja in napa na ničelni moči. Kuhalna plošča se samodejno izklopi po 10 sekundah neaktivnosti.

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

OPIS NADZOROV

	Vklop/izklop sesalnika in kuhalne plošče. Številke kuhalnih polj prikazujejo “0”, številka nape pa “A”. Za izklop pritisnite znova. Zaklenite/odklenite upravljalne elemente. Funkcije kuhalne plošče lahko med uporabo blokirate, na primer za čiščenje stekla. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge. Aktiviranje/deaktiviranje: pritisnite in zadržite 1 sekundo. Ko je aktivirano, se ob pritisku katere koli tipke na številki časovnika prikaže “LO”.
1 Vklopljeno/Izklopljeno 2 Blokada	

		Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Za vklop: pri vklopljeni kuhalni plošči postavite posodo nanjo in izberite zeleno območje, pritisnite in držite gumb za funkcijo Pavza  vsaj 1 sekundo. Vse številke kuhalnih polj kažejo "", moč nape pa bo prikazala "0". Če je funkcija Pavza  aktivna in je funkcija A deaktivirana, bo moč nape prikazala "1". Za izklop: pritisnite gumb  in led lučka bo utripala. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhalna plošča aprej deluje s prejšnjimi nastavitvami.
3	Funkcija premora	Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v primeru nenamernega izklopa pri uporabi. S pritiskom na gumb  v 6 sekundah po ponovnem vklopu lahko obnovite funkcije, nastavljene pred izklopom. Za potrditev operacije se oglasi pisk.
4	Funkcija raztapljanje	Z gumbom "-" izberite zeleno kuhavno polje in pritisnite gumb . Prikaže se "", kar pomeni, da je funkcija aktivna. Za izklop pritisnite gumb .
5	Zmanjšanje	Gumb za zmanjšanje moči kuhalnega polja. Gumb za zmanjšanje moči ventilatorja za odvod zraka. Ob vsakem pritisku za moč zmanjša.
6	Povečanje	Gumb za povečanje moči kuhalnega polja. Gumb za povečanje moči ventilatorja za odvod zraka. Ob vsakem pritisku za moč poveča.
7	Številka kuhalnega mesta	Indikator stopnje moči kuhalnega polja. Aktivira se, če uporabljamo to določeno kuhavno polje, in prikazuje 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Številka nape	Indikator stopnje moči sesalnika. Aktivira se, če uporabljamo to določeno kuhavno polje, in prikazuje 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Simbol za vzdrževanje ogljikovega filtra	Privzeto je opomnik za vzdrževanje ogleenega filtra deaktiviran (sesalni način). Za aktivacijo funkcije si oglejte poglavje: Prilagoditev uporabniškega menija (U1). Če lučka sveti, pomeni, da je potrebno vzdrževanje maščobnega filtra (po 200 urah uporabe). Za ponastavitev po servisiranju filtrov pritisnite gumb  za 5 sekund. LED lučka ogleenega filtra se bo izklopila in odštevanje se bo znova začelo.
10	Časovnik kuhalnih mest	Časovnik vam omogoča, da izklopite določeno kuhavno polje ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna polja je mogoče programirati individualno, saj ima vsako svoj časovnik, ki ga lahko vidite po ustrezni LED lučki ob straneh številke časovnika. Za aktivacijo izberite kuhavno polje, pritisnite gumb "+" ali "-" na časovniku in nastavite vrednost. Počakajte nekaj sekund, da se začne odštevanje. Ko časovnik poteče, pritisnite gumb "-" ali "+", da ponastavite zvočni signal.
11	Povečanje časovnika Timer	Povečanje trajanja časovnika.
12	Zmanjšanje časovnika Timer	Zmanjšanje trajanja časovnika.
13	Simbol vzdrževanja filtra za maščobo	Če lučka sveti, pomeni, da je potrebno vzdrževanje maščobnega filtra (po 100 urah uporabe). Za ponastavitev po servisiranju filtrov pritisnite gumb  za 5 sekund. LED lučka ogleenega filtra se bo izklopila in odštevanje se bo znova začelo.

A

Funkcija za samo- deino

Standardna nastavitvev pri vklopu kuhalne plošče/nape je, da se napa zažene v samodejnem načinu.

Na zaslonu nape se prikaže "A".

Napa začne delovati, če je moč kuhalnih polj višja od "1".

Za izklop pritisnite "A".

FUNKCIJE NAPRAVE



Otroško varovalo

Omogoča blokiranje kuhalne plošče, da se izognete nenamernemu vklopu naprave.

Za vklop odstranite vse ponve iz naprave, izklopite in ponovno vklopite izdelek. V 3 sekundah držite pritisnjena gumba "+" in "-" časovnika () in "A".

Po vklopu se na številkah prikaže "E".

Za izklop pritisnite in držite gumba "-" in "+" (časovnega območja -  +) in "A".

Ta funkcija se uporablja za segrevanje posode pri največji moči, preden se kuhanje nadaljuje na izbrani stopnji.

Čas, ko se kuhhalno polje vzdržuje pri največji moči, je odvisen od končne nastavljenе stopnje kuhanja.

Glejte tabelo:

Raven moči	Časovnik (sekunde)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

**Funkcija
segreva-
nje**

Postavite posodo in izberite želeno kuhalno polje. Hkrati izberite tipki "+" in il "-" kuhalnega polja.

Številka bo prikazala stopnjo moči "0"

Številka ustreznega kuhalnega polja kaže "8"

Uporabnik lahko izbere želeno stopnjo moči (od 1 do 8).

Po izbiri stopnje moči se funkcija aktivira in na zaslonu se prikaže "A".

Funkcija zamika nape

Ta funkcija je na voljo samo pri izklopu samodejnega načina. Samodejni način se izključi s pritiskom na "A".

Pritisnite tipki "-" ali "+" sesalne naprave in nastavite hitrost na vrstici moči.

Pritisnite tipki "-" ali "+" za upravljanje časovnika, ki prikazuje "CL", vendar bo prešla na odštevanje, ki je že bilo nastavljeno na 15 minut.

S pritiskom na tipko "A" se onemogoči.

Kuhalna polja z intenzivno močjo

Različna kuhalna polja lahko izberete s pritiskom na gumb "+" ali "-". Ko izberete želeno polje,

pritisnite "+", da dosežete intenzivno "P", ki traja 10 minut.

Po tem času se sistem samodejno vrne na hitrost 9.

Če želite funkcijo deaktivirati pred časom, pritisnite gumb "-", s čimer povečate moč na 9.

Napa z intenzivno močjo

Napa je opremljena z dvema intenzivnima hitrostma:

Intenzivna 1, ki traja 10 minut (prikaže se "b").

Intenzivna 2, ki traja 8 minut in 30 minut (prikaže se "P").

Pritisnite "+" območja nape in nastavite želeno hitrost.

Deaktivirate jo z izbiro druge hitrosti.

Kombinirani način (funkcija »most«)

Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhalno mesto. To ponuja možnost uporabe posod s širšim dnom.

Kuhalna polja, ki jih je mogoče izbrati za to funkcijo, so izključno tista na levi in desni strani.

Za vklop: hkrati pritisnite gumba "-" za obe kuhalni polji (spredaj + zadaj desno ali spredaj + zadaj levo).

Številka bo prikazala "∩" številka pa bo prikazala moč kuhanja.

Za izklop: hkrati pritisnite gumba "-" za obe kuhalni polji (spredaj + zadaj desno ali spredaj + zadaj levo).

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

KAKO KUHATI

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

PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

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

- Pritisnite ①.
- Za vstop v meni pritisnite in držite ter pritiskajte **II** od desne proti levi "-" vseh kuhalnih con, kot je prikazano na sliki, in nadaljujte s prilagajanjem, dokler se na števkih kuhalnih con ne prikaže "00".



Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednosti številčnega	Opis	Vrednosti številčnega nape
U0	-	-
U1	Nastavitve filtrov z aktivnim ogljem	0 – Alarm ogljikovega filtra deaktiviran 1 – Alarm ogljikovega filtra aktiviran (200 ur)
U2	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 – Min. 4 – Maks
U3	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 – Zvočni signal aktiven 120 sekund 1 – Zvočni signal aktiven 10 sekund.

Meni za upravljanje zvočne jakosti.

U4

Te funkcije ni mogoče aktivirati za naslednje funkcije:
 - Konec časovnika
 - Tipka **I**
 - Alarm filtra

0 – Zvok vklopljen
 1 – Zvok izklopljen

- Po nastavitvi pravilne vrednosti potrdite tako, da pritisnete in držite tipko **I**, dokler se vse ne izklopi.
- Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete **II**.

Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

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

Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči 3000 W med kuhalnimi mesti (leva in desna stran), optimizira porazdelitev moči in se izogne preobremenjenosti sistema.

V ta namen je skupna moč stalno nadzirana in po potrebi zmanjšana. Če ni mogoče dovajati zahtevane skupne moči, nadzorni element s privzeto nastavitvijo zmanjša moč drugega kuhalnega elementa na naslednjo nižjo raven krivulje moči, tako da ne preseže absorpcije toka 16 A.

V tem primeru generator zazna zadnji ukaz z najvišjo prioriteto, ki ga posreduje uporabniški vmesnik, in po potrebi zmanjša predhodno aktivirane nastavitve za drugi kuhalni element.

Funkcija upravljanja moči se vklopi tudi ob zaznani prisotnosti lonca na kuhalnem elementu.

Primer:

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

NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

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

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

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je

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

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce?

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporo- čen)	najv. Ø (pripo- ročeno)
180 mm	110 mm	220 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhalnega mesta, če je

temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Normalni zvoki delovanja kuhalne plošče

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

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (kot hrup transformatorja)

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

Rahlo sikanje

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

Prasketanje

Ta zvok nastane pri posodi, ki je izdelana iz več

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

Močno sikanje

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

Zvok ventilatorja

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

prikazano **H**.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju ure.

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

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Rešitev
H	Kontrolna lučka odpadne toplote.	Pustite, da se naprava ohladi.
U	Zaznavanje prisotnosti posode.	Uporabite ustrezno posodo. Če se pojavi simbol in neprekinjen zvok, se obrnite na službo za stranke.
C	Temperatura kahalnega polja je previsoka.	Pustite, da se naprava ohladi. Uporabite ustrezno posodo. Ne segrevajte prazne posode.
c	Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se naprava ohladi. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
F/6	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite povezavo. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
F/L	Prekomerna zunanja svetlost, ki ne omogoča umerjanja senzorjev na dotik (gumbov).	Začasno odstranite zunanje vire svetlobe iz krmilnika. Napravo odklopite in ponovno priklopite iz električnega omrežja. Če težave ne odpravite, se obrnite na servisno službo in navedite kodo napake, ki se prikaže na zaslonu.
F/c	Odstranite vire toplote z nadzorne plošče.	Pustite, da se naprava ohladi. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

E5 Obrnite se ne službo za pomoč strankam.

F/0 - F/1 - F/2
- F/3 - F/4 - F/5
- F/6 - F/7 - F/8
- F/9 - F/A - F/C
- F/E - F/H - F/J
- F/U - F/t - F/b
- F/d

Napravo izključite iz električnega omrežja.

Počakajte nekaj sekund in jo nato ponovno priključite na električno omrežje.

Če težave ne odpravite, se obrnite na servisno službo in navedite kodo napake, ki se prikaže na zaslonu.

VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

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

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

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

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

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

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Vrsta: **4300**

Model:

- FSM 7072 4RC HI**
- FSM 7072 4RC R HI**
- FMA 8372 4RC HI**
- FMA 8372 4RC R HI**

Prosimo, glejte identifikacijsko ploščico na spodnji strani izdelka. Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke. Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitve)
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 kW

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 kW
Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Teža naprave	21 kg
Število kuhalnih mest	4
Vir toplote	Indukcija

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ	92	ФУНКЦИЈЕ УРЕЂАЈА	102
УПОТРЕБА	94	ТАБЛИЦА КУВАЊА	103
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ	95	ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА	103
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА	96	ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ	104
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ	96	ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА	104
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ	97	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА	105
ОПИС ПРОИЗВОДА	98	ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И	
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ	98	УСАГЛАШЕНОСТ	106
КОНТРОЛНА ТАБЛА	99	ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	106
ОПИС КОМАНДИ	100		

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

постављена на лако доступном месту.

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



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

- За причвршћивање уређаја користите само одговарајуће завртње и мале делове.
- Уверите се да је уређај инсталиран тако да се може искључити из напајања, са размаком отварања контакта (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима пренапона 3. категорије.
- Спојите одвод на димњак помоћу цеви минималног пречника 120 мм. Пут димоводног канала мора бити што краћи.
- Што се тиче техничких и безбедносних мера које треба предузети за испуштање димних гасова, важно је савесно поштовати прописе које су донеле локалне власти.
- Када се овај уређај користи истовремено са уређајима који сагоревају гас или друга горива (не примењује се на уређаје који само одводе ваздух у просторију), просторија мора бити адекватно проветрена како би се спречио повратни ток издувних гасова.

- Очистите уређај и замените филтере након одређеног временског периода (опасност од пожара). Види одељак „Чишћење и одржавање”.
- Морају се поштовати прописи који се односе на испуштање ваздуха.
- Ваздух се не сме избацити у димњак који се користи за одвод гасова из гаса или других уређаја који сагоревају гориво (не примењује се на уређаје који само избацују ваздух у просторију).
- Када истовремено раде апарат за кување и уређаји који се напајају енергијом која није електрична, подпритисак у просторији не сме бити већи од 4 Па (4 x 10⁻⁵ бара), како би се спречило усисавање пара у просторију од стране уређаја за кување.
- Аспиратори и други системи за одвод дима од кувања могу негативно утицати на безбедан рад гасних или других уређаја који сагоревају гориво (укључујући и оне у другим просторијама) због повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови имају потенцијал да изазову тровање угљен-моноксидом. Након уградње хаубе или усисивача дима од кувања, стручњак треба да испита рад опреме за течни гас како би се осигурало да нема повратног тока гасова сагоревања.
- Индукциони системи ових плоча за кување испуњавају захтеве ЕМЦ стандарда и ЕМФ директиве и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да провере код свог лекара или произвођача имплантата да ли су ови уређаји довољно отпорни на сметње.

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



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



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

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



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



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



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

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

Могући узроци смањених перформанси:

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

УПОТРЕБА

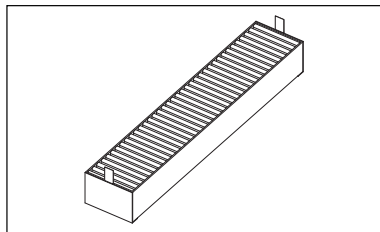
- Аспиратор је пројектован искључиво за уклањање кухињских испарења у домаћинству.
- Никад не користите уређај за било шта осим за оно за шта је намењен.
- Фритезе се морају непрекидно надгледати за време употребе: прегрејано уље се може запалити.
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног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

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

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

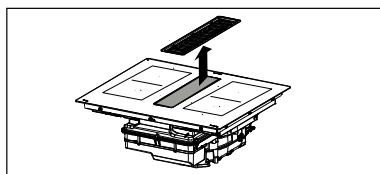
Филтер са активним угљем

- Филтер против мириса са активним угљем (погледајте упутства за монтажу) не сме се прати или регенерисати, мора се мењати сваких 12 месеци. Да бисте наручили нови филтер, обратите се служби за помоћ.



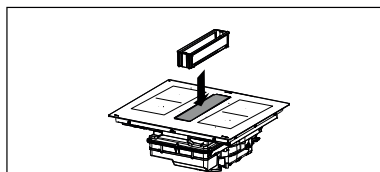
Решетка

- Не перите у машини за судове. Очистите решетку топлом водом и неутралним сапуном, без употребе абразивних сунђера (не користите агресивне и абразивне детерџенте!).



Филтер за маст

- Очистите или замените филтере у назначеним временским интервалима како би аспиратор остао у добром стању и избегао се потенцијални ризик од пожара због прекомерног накупљања масти.
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца рада или чешће у случају врло интензивне употребе и могу се прати у машини за прање посуђа.

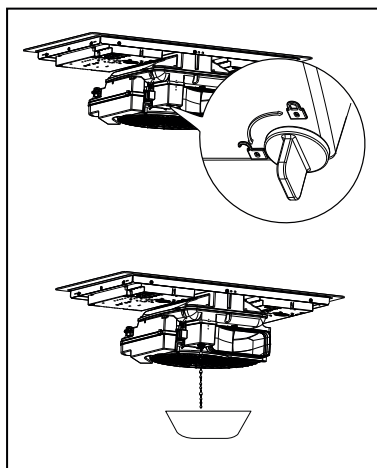


Горња преливна посуда део је филтера за маст и мора се проверити после сваког

кувања или кад год се течност проспе по плочи за кување. Оперите врућом водом и уклоните остатке хране како бисте спречили стварање мириса и каменца.

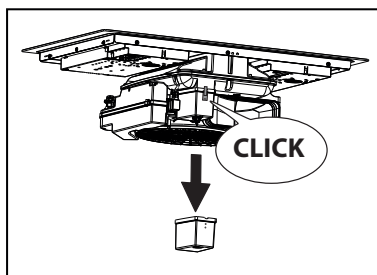
Посуда за сакупљање течности

При уобичајеној употреби, препоручује се провера и пражњење посуде за сакупљање воде у интервалима од две недеље. Уклоните фиоку пре редовних провера на посуди за сакупљање воде, посебно у случају великих просипања течности. Притисните славину (наранџасту) нагоре и одвртните је да испразните посуду. Када се посуда за сакупљање воде испразни, вратите славину (наранџасту) притиском нагоре док се не затвори. Вентил се може заменити ако се изгуби или оштети и може се купити као резервни део.



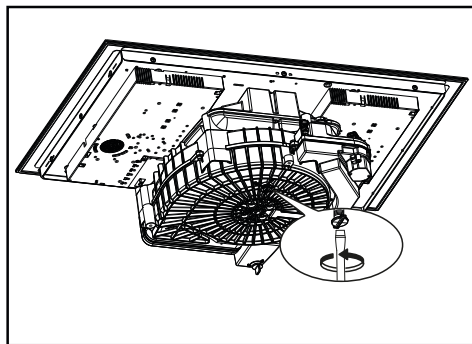
Посуда за сакупљање течности

За већу чистоћу, у случају да испадну течности које би могле изазвати непријатне мирисе, откачите послужавник отварањем назначене кукице.



Пражњење течности из кутије мотора

Ако се на плочу за кување пролије више од 1 литра течности, одвртите чеп на завртањ (наранџасти) како је назначено и испразните кућиште мотора. Када се кућиште испразни, вратите поклопац (наранџасти) назад док се не затвори. Вентил се може заменити ако се изгуби или оштети и може се купити као резервни део.



Чишћење уређаја

Чистите уређај после сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.

- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуним соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

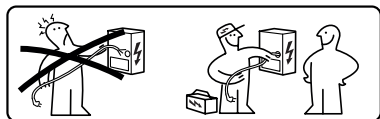
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Овај плоча за кување је пројектован тако да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.

- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.
- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад. Из ергономских разлога препоручујемо минимално растојање од 1000 mm).
- Да бисте спречили продор течности између ивице плоче за кување и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице плоча за кување.

ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има Y-прикључак, па кабл за напајање мора да има вод нултог напона. Кабл за напајање мора бити најмање типа X05V2V2-Ф 5 x 2,5 mm², ЈЕДНОФАЗНА, ДВОФАЗНА и ТРОФАЗНА веза: мин. пречник 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).
- Препоручује се коришћење кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm². Ако користите кабл за напајање X05B2B2-Ф 5 x 2,5 mm², следите упутства у наставку: за трофазно повезивање одвојите 2 жице и уклоните плаве плашете са сивих жица.

Упозорење: Индукциона плоча за кување мора бити повезана на електричну мрежу са импедансом једнаком или мањом од $|Z_{max}| = 0,345 \Omega$.

⚠ Пажња! Не заварујте каблове!

АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

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

Одлагање амбалажног материјала

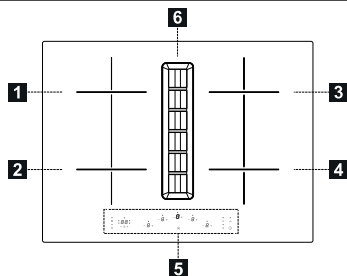
Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

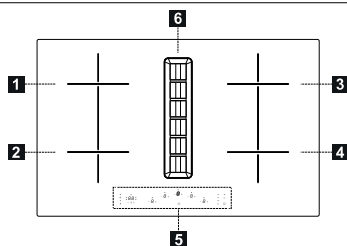
Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

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

ОПИС ПРОИЗВОДА



1	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
2	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
3	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
4	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
5	Контролна табла
6	Усисна решетка
1+2	Комбинована зона за кување (R.180 x 360 мм) 3000 W
3+4	Комбинована зона за кување (R.180 x 360 мм) 3000 W



ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система. Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу **①** или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

1	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
2	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
3	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
4	Појединачна зона за кување (R.180 мм) 1500 W, са функцијом појачавања (Booster) 2000 W
5	Контролна табла
6	Усисна решетка
1+2	Комбинована зона за кување (R.180 x 360 мм) 3000 W
3+4	Комбинована зона за кување (R.180 x 360 мм) 3000 W

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

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

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 55 °C или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује **H**.

- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Укључите плочу за кување помоћу **①**.
- Притисните и држите „-“ и „+“ у области тајмера (**-** **⌚** **+**) и **II** док се не прикаже почетно подешавање.
- Индикатор зоне тајмера ће приказати „Po“.

- Притисните „-“ или „+“ зоне тајмера (- ⊞) да бисте променили ограничење снаге приказано цифрама А и Б.
- Притисните истовремено да бисте потврдили избор.

Потражите спецификације у доњој табели:

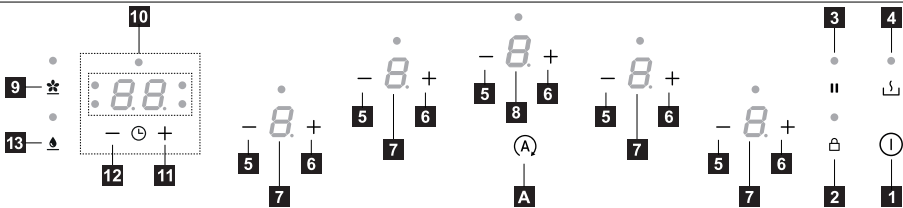
Вредност на индикаторима (KW)	
	Напомена
7,4	Стандардно почетно подешавање

6
5
4
3,5
3
2,5

Када унесете исправну вредност, потврдите је притиском и држањем „-“ и „+“ зоне тајмера (- ⊞) или сачекајте 1 минут.

Потврда се даје звучним сигналом и све ЛЕД диоде се пале.

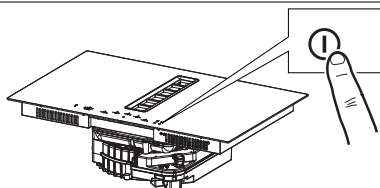
КОНТРОЛНА ТАБЛА

	
1	Укључено/Искључено
2	Функцијски тастер за Блокирање тастатуре
3	Функцијски тастер Пауза
4	Функцијски тастер Одмрзавање
5	Тастер за смањење снаге зоне за кување. Тастер за смањење снаге аспиратора.
6	Тастер за повећање снаге зоне за кување. Тастер за повећање снаге аспиратора.
7	Индикатор нивоа снаге зоне за кување
8	Индикатор нивоа снаге аспиратора
9	Индикатор засићености филтера са активним угљем
10	Подручје управљања тајмером
11	Тастер за повећање тајмера
12	Тастер за смањење тајмера
13	Индикатор засићености филтера за маст
A	Тастер за аутоматску функцију

Зоне за кување морају се активирати притиском на тастер „-“ одговарајуће референтне зоне.

На контролној табли, функције које се могу изабрати су увек оне које су осветљене и бирајте функције додиром одговарајућег симбола и све остало ће светлети мање јако.

Укључивање уређаја:

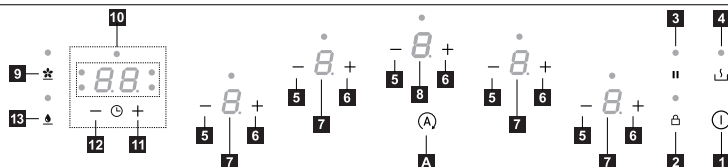


Притисните тастер напајања на 2 секунде да бисте укључили плочу за кување и активирали његове функције.

Сада је плоча за кување укључена, али су све грејне зоне и аспиратор искључени. Ако се не користи, плоча за кување ће се аутоматски искључити након 10 минута.

Пажња: Из сигурносних разлога увек је могуће искључити плочу помоћу дугмета за укључивање/искључивање.

ОПИС КОМАНДИ

1 Укључено/
Искључено

Укључивање/искључивање аспиратора и плоче за кување. Цифре зоне за кување приказују „0“, а цифра аспиратора приказује „A“. Притисните поново да бисте искључили.

Блокирање/деблокирање команди.

За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. Функција остаје активна чак и ако се плоча за кување искључи и поново укључи.

2 Блокирање

Активирање/деактивирање: притисните и држите 1 секунду. Једном активирано, ако изаберемо било које тастер, на цифри тајмера ће се приказати „00“.

Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.

Да бисте активирали: док је плоча за кување укључена, ставите шерпу на плочу за кување и изаберите жељену зону, притисните и држите дугме за функцију паузе најмање 1 секунду. Све цифре зона за кување ће

Функција Пауза

приказивати „8“, а снага аспиратора ће приказивати „0“.

Ако је функција паузе активна, а функција А је деактивирана, снага аспиратора ће приказивати „1“.

3

За деактивирање: притисните тастер и ЛЕД диода ће трептати. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.

Функција
Опозива

Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају искључивања.

Притиском на тастер у року од 6 секунди након поновног укључивања, могуће је вратити функције подешене пре искључивања. Емитује се звучни сигнал као потврда операције.

4	Функција одмрзавање	Изаберите жељену зону за кување помоћу тастера „-“ и притисните тастер  . Приказује се „U“ да би означио да је функција активна. Да бисте је деактивирали, притисните дугме  .
5	Смањење	Тастер за смањење снаге зоне за кување. Тастер за смањење снаге аспиратора. Сваки притисак смањује снагу.
6	Повећање	Тастер за повећање снаге зоне за кување. Тастер за повећање снаге аспиратора. Сваки притисак повећава снагу.
7	Број зоне за кување	Индикатор нивоа снаге зоне за кување. Активира се ако користимо ту одређену зону за кување приказивањем 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Цифра аспиратора	Индикатор нивоа снаге аспиратора. Активира се ако користимо ту одређену зону приказивањем 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Симбол за одржавање угљеног филтера	Подразумевано, подсетник за одржавање угљени филтер је деактивиран (режим усисавања). Да бисте активирали функцију, погледајте поглавље: Прилагођавање корисничког менија (U1). Ако је ЛЕД диода изнад симбола упаљена, то указује да је потребно сервисирати угљени филтер (након 200 сати коришћења). Да бисте ресетовали након сервисирања филтера, притисните тастер  5 секунди. ЛЕД диода угљеног филтера ће се угасити и одбројавање ће се поново покренути.
10	Тајмер грејних зона	Тајмер вам омогућава да искључите одређену зону за кување на крају подешеног времена. Зоне за кување се могу програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер који се може видети помоћу одговарајуће ЛЕД диоде са стране цифре тајмера. Да бисте активирали зону за кување, притисните тастер „+“ или „-“ тајмера и подесите вредност. Сачекајте неколико секунди да почне одбројавање. Када тајмер истекне, притисните тастер „-“ или „+“ да бисте ресетовали звучни сигнал.
11	Повећање тајмера	Повећање трајања тајмера.
12	Смањење тајмера	Смањење трајања тајмера.
13	Симбол одржавања филтера за маст	Ако је ЛЕД диода изнад симбола упаљена, то указује да је потребно сервисирати филтера за маст (након 100 сати коришћења). Да бисте ресетовали након сервисирања филтера, притисните тастер  5 секунди. ЛЕД диода филтера за маст ће се угасити и одбројавање ће се поново покренути.
A	Функција аутоматске	Стандардно подешавање при укључивању плоче за кување/аспиратора је да се аспиратор покрене у аутоматском режиму. Дисплеј аспиратора приказује „A“. Аспиратор почиње да ради ако је снага у зонама за кување већа од „1“. Да бисте га деактивирали, притисните „A“.

ФУНКЦИЈЕ УРЕЂАЈА



Закључавањ е за децу

Омогућава вам да блокирате плочу за кување како бисте избегли случајно активирање уређаја.

Да бисте га активирали, склоните сво посуђе са уређаја, искључите производ и поново га укључите. У року од 3 секунде, притисните и држите дугмад „+“ и „-“ на тајмеру (— ⊖ +) и „А“.

Након активирања, на цифрама се појављује „“

Да бисте га деактивирали, притисните и држите тастере „-“ и „+“ (у области тајмера — ) и „A“.

Функција
Грејање

Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу.

Времени интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања.

Погледајте табелу:

Ниво снаге	Тајмер (секунде)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Поставите шерпу и изаберите одговарајућу зону за кување, истовремено изаберите

„+“ и „-“ зоне за kuvaње, nivo snage „0“ ће se prikazati u cifri

Одговарајућа цифра зоне за кување означава „8”.

Корисник може да изабере жељени ниво снаге (од 1 до 8).

Након избора нивоа снаге, функција ће се активирати и на дисплеју ће се приказати **A**.

Функција
кашњења
аспиратор

Ова функција је доступна само ако је искључен аутоматски режим рада. Аутоматски режим се деактивира притиском на „А“.

Притисните „-“ или „+“ аспиратора и подесите брзину на скали снаге.

Притисните „-“ или „+“ за управљање тајмером, који са приказује „CL“, али прелази на одбројавање које је унапред подешено на 15 минута.

Деактивира се притиском на тастер "А".

**Интензивна
брзина зона
за кување**

Различите зоне за кување могу се одабрати притиском на дугме „+“ или „-“. Када је жељена зона изабрана, притисните „+“ да бисте дошли до интензивног подешавања

„P“, koje traje 10 minuta.

Након овог времена, систем се аутоматски враћа на брзину 9.

Да бисте деактивирали функцију пре истека времена, притисните дугме „-“, чиме ћете подесити снагу на 9.

**Интензивна
брзина
аспиратора**

Аспиратор је опремљен са 2 интензивне брзине:

Интензивна 1 која траје 10 минута (приказује се „b”).

Интензивна 2 која траје 8:30 минута (приказује се „P“).

Притисните „+“ на делу аспиратора и подесите жељену брзину.

Може се деактивирати избором друге брзине.

**Комбиновани
режим
(функција
"премошћава
ња")**

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 дугмад „-“ за две зоне за кување истовремено (предња + задња десна или предња + задња лева).

Цифра ће приказати „П“, а цифра ће приказати снагу кувања.

За деактивирање: притисните тастере „-“ за две зоне за кување истовремено (предња + задња десна или предња + задња лева).

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

ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Корисник може да изврши неке операције подешавања на производу. Пратите доле наведени поступак да бисте ушли у мени, операције морају бити обављене у року од 2 минута.

- Притисните ①.
- Притисните и држите притиснуто ② и притисните с десна на лево „-“ свих зона као што је приказано на слици да бисте ушли у мени и наставили са подешавањем док цифре зона за кување не прикажу „00“.



Потражите спецификације у доњој табели:

Вредност индикатора а тајмера	Опис	Вредност индикатора аспиратора
U0	-	-
U1	Подешавања филтера са угљем	0 – Аларм угљеног филтера је деактивиран 1 – Аларм угљеног филтера је активира (200 сати)
U2	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 - Мин. 4 - Макс.
U3	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 - Звучни сигнал је укључен 120 секунди 1 - Звучни сигнал је укључен 10 секунди.

Мени за управљање запремином.

U4

Ова функција се не може активирати за следеће функције:

- Крај тајмера

- Тастер 

- Аларм филтера

0 - Звук укључен

1- Звук искључен

- Када унесете исправну вредност, потврдите је држањем притиснутог тастера  док се све не искључи.
- Да бисте изашли из менија без чувања, притисните **II**.

Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.

ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3000 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 потребе 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) (P) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена."

ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

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

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дном 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)
180 мм	110 мм	220 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

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

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

Нормални звуци рада плоче за кување

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

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

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

Тихи звиждук

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

Пукетање

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

Гласан звиждук

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

Бука вентилатора

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

приказује **H**.

Ритмични звуци попут откуцаја сата

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

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

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Решење
H	Индикатор заостале топлоте.	Пустите да се уређај охлади.
U	Детекција присуства лонца.	Користите одговарајуће посуде. Ако се појаве симбол и непрекидни звук, обратите се служби за продају.
C	Температура зона за кување је превисока.	Пустите да се уређај охлади. Користите одговарајуће посуде. Не загревајте празне посуде.
c	Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се уређај охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
F/6	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите везу. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
F/L	Прекомерна спољашња осветљеност која не дозвољава калибрацију сензора на додир (тастери).	Привремено уклоните спољашње изворе светлости са контроле. Искључите и поново повежите уређај на напајање. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.

F/c

Уклоните изворе топлоте са контролне табле.
Пустите да се уређај охлади.
Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.

E5

Контактирајте корисничку службу.

F/0 - F/1 - F/2
- F/3 - F/4 - F/
5 - F/6 - F/7 -
F/8 - F/9 - F/A
- F/C - F/E -
F/H - F/J - F/
U - F/t - F/b -
F/d

Искључите уређај из струје.
Сачекајте неколико секунди, а затим поново прикључите уређај на струју.
Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.

ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



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

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел:

- FSM 7072 4RC HI**
- FSM 7072 4RC R HI**
- FMA 8372 4RC HI**
- FMA 8372 4RC R HI**

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач континуирано унапређује своје производе. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

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

МОДЕЛ	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 kW (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 kW
Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz

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

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	108	FŐZÉSI TÁBLÁZAT	119
HASZNÁLAT	110	FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZA- BÁSA	119
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	111	TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ	120
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI	112	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEK- HEZ	120
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS	113	HIBAELHÁRÍTÁS	121
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK	113	KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELE- LŐSÉG	122
TERMÉK LEÍRÁSA	114	MŰSZAKI ADATOK	122
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS	114		
KEZELŐLAP	115		
VEZÉRLÉSEK LEÍRÁSA	116		
A KÉSZÜLÉK FUNKCIÓI	118		

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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



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

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

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

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

az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.

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



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



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

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

HASZNÁLAT

- Az elszívó készüléket kizárólag háztartási felhasználásra a főzés közben keletkező szagok eltávolítására tervezték.
- Semmi esetre se használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.



FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.



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



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

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

A teljesítmény csökkenésének lehetséges kiváltó okai:

- Minél több a görbület a csöveken és minél távolabb van a cső az elszívó motortól, annál magasabb a nyomásesés és az ebből eredő teljesítménycsökkenés.
- Tartsa be az elszívó vezeték minimális keresztmetszetét; a nem elégséges keresztmetszet nem csak csökkenti a teljesítményt, hanem meggátolhatja a motor megfelelő működését.

- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.
- A szilikoncsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítsen elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon

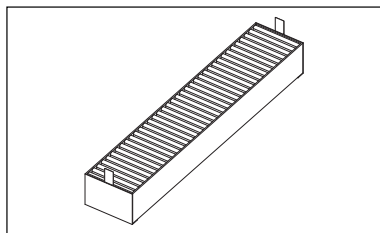
lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

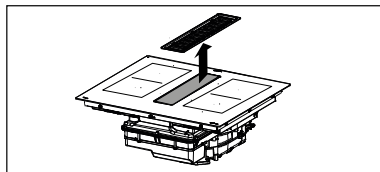
Aktív szén szűrő

- Az aktívszenes szagszűrőt (lásd a telepítési útmutatót) nem szabad mosni vagy regenerálni, hanem 12 havonta ki kell cserélni. Egy új szűrő rendeléséhez forduljon az ügyfélszolgálathoz.



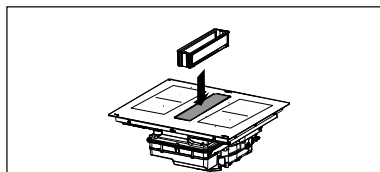
Rács

- Ne mossa mosogatógépben. Tisztítsa meg a rácsot meleg vízzel és semleges szappannal, dörzsölő szivacs használatával (ne használjon agresszív vagy súroló tisztítószer!).



Zsírszűrő

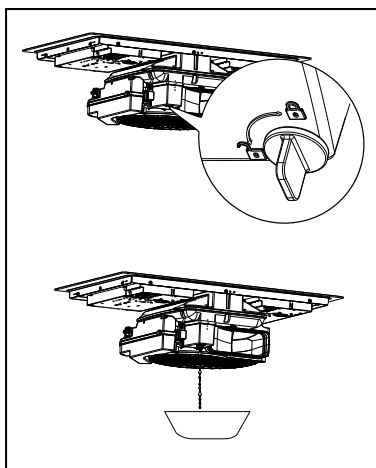
- Tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként annak érdekében, hogy a páraelszívó megfelelő állapotban legyen és elkerülje a túlzott zsírfelhalmozódás okozta tűzveszélyt.
- A zsírszűrőket kéthavi használat után tisztítani kell, illetve intenzív használat esetén gyakrabban. Mosogatógépben is moshatók.



A felső túlfolyó tálca a zsírszűrő része, és minden főzés után, vagy amikor folyadék ömlik a főzőlapra, ellenőrizni kell. Mossa le forró vízzel, és távolítsa el az ételmaradékokat, hogy megakadályozza a szagok és a lerakódások képződését.

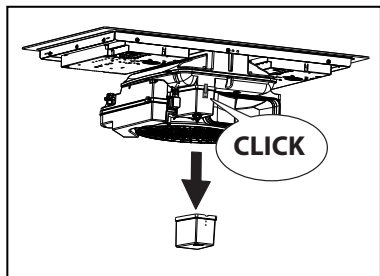
Folyadékgyűjtő tálca

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



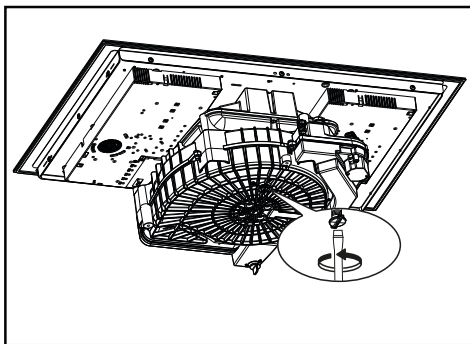
Fő folyadékgyűjtő tálca leszerelése

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



A motor box folyadék kiürítése

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



A készülék tisztítása

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

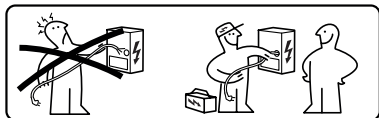
- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószer. Az alkalmazandó mosószerrel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószer használjon.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy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

BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

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

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- A készülék bekötése „Y” típusú, ezért szükség van a „nulla” vezeték meglétére. A tápvezetéknek legalább $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ méretűnek, H05V2V2-F típusúnak kell lennie. EGYFÁZISÚ, KÉTFÁZISÚ és HÁROMFÁZISÚ csatlakozás: vezetékek min. metszete: $2,5 \text{ mm}^2$. A tápvezeték 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).
- Javasolt az $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ -es H05V2V2-F tápvezeték használata. Ha az $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ -es H05V2V2-F tápvezeték használja, tartsa be a következő utasításokat: a háromfázisú csatlakozáshoz válassza szét a két huzalt, és távolítsa el a két burkolatot a szűrke huzalokról.

Figyelmeztetés: A főzőlapot $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$ vagy nagyobb impedanciájú elektromos ellátásra kell csatlakoztatni.



Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása



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

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

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

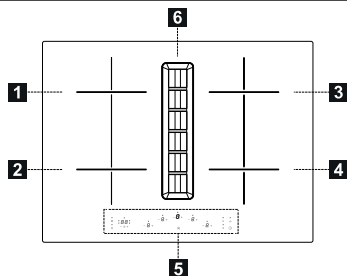
A szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

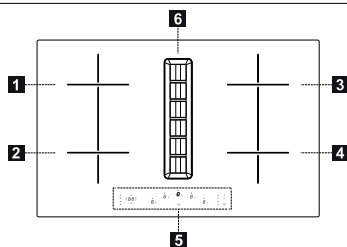
A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

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

TERMÉK LEÍRÁSA



1	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1+2	Kombinált főzőzóna (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinált főzőzóna (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (R.180 mm) 1500 W, 2000 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1+2	Kombinált főzőzóna (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinált főzőzóna (R.180 x 360 mm) 3000 W

JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése

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

A maradványhő kijelzése

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 55 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha pusztá kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna

számkijelzőjén a **H** jelenik meg.

TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

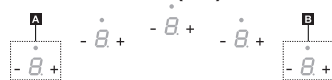
A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a telepítőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a **1** segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

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

- Kapcsolja be a főzőzónát a **1** gombbal.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a „-” és „+” gombokat az Időzítő zónában (**-** **⌚** **+**), és a **||** gombot, amíg meg nem jelenik a kezdeti beállítás.
- A kiválasztott főzőzóna gombján megjelenik a „Po”.
- Nyomja meg az Időzítő zóna „-” vagy „+” gombját (**-** **⌚** **+**), hogy módosítsa az A és B számkijelzőn lévő teljesítménykorlátot.
- Nyomja meg egyszerre a kiválasztás megerősítéséhez.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték (KW)		Megjegyzés
		
7,4		Szabvány kezdeti beállítás
6		
5		

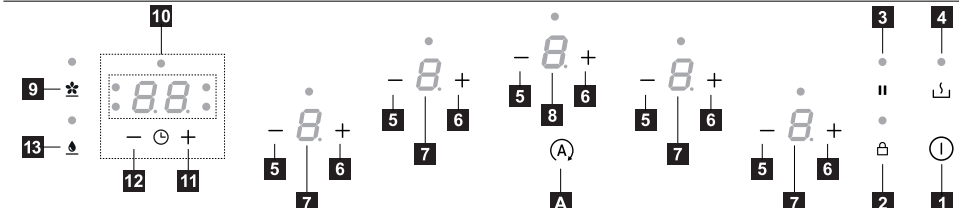
4
3,5
3
2,5

Miután megadta a megfelelő értéket, erősítse meg az Időzítő zóna „-” és „+” gombjának

megnyomásával és nyomvatartásával (-  +), vagy várjon 1 percet.

A visszaigazolást a hangjelzés jelzi és az, hogy az összes led világít.

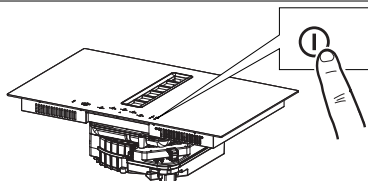
KEZELŐLAP

	
1	Be/Ki
2	Billentyűzet blokkolása funkció gomb
3	Szünet funkció gomb
4	Olvasztás funkció gomb
5	A főzőzóna teljesítménycsökkentő gombja. Az elszívó teljesítménycsökkentő gombja.
6	A főzőzóna teljesítménynövelő gombja. Az elszívó teljesítménynövelő gombja.
7	Főzőzóna teljesítményszint kijelző
8	Elszívó teljesítményszint kijelző
9	Aktív szenes szűrő telítettség kijelző
10	Időzítő kezelési zóna
11	Időzítő növelő gomb
12	Időzítő csökkentő gomb
13	Zsírszűrő telítettség kijelző
A	Auto funkció gomb

A főzőzónákat a megfelelő zóna „-” gombjának megnyomásával lehet aktiválni.

A vezérlőpulton a kiválasztható zónák mindig világítanak; ha kiválasztja a funkciót a megfelelő szimbólum érintésével, és a többi kevesebb intenzitással fog világítani.

Készülék bekapcsolása:



Nyomja meg 2 másodpercig az On/Off gombot a főzőlap bekapcsolásához és a funkciók aktiválásához. Ekkor a főzőlap be van kapcsolva, de minden főzőzóna és a páraelszívó nulla teljesítményen van. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha 10 másodpercig nem használják.

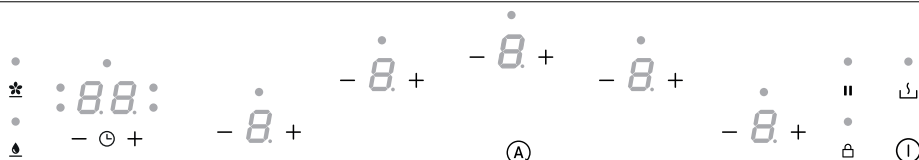
Figyelem: Biztonsági okok miatt az On/Off gombbal bármikor lehetséges a főzőlap kikapcsolása.

VEZÉRLÉSEK LEÍRÁSA

1	Be/Ki Az elszívó és a főzőlap be- és kikapcsolása. A főzőzónák számkijelzőjén megjelenik a „0”, és az elszívó számkijelzőjén megjelenik a „A”. Nyomja meg ismét a kikapcsoláshoz.
2	Blokkolás Vezérlések blokkolása/kioldása. Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa az üveget. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja. Aktiválás/kikapcsolás: nyomja meg a jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig. Az aktiválás után ha kiválasztja bármelyik gombot, megjelenik a „0” az Időzítő számkijelzőjén.
3	Szünet funkció Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázza az összes funkciót. Ha a Szünet funkció nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Az aktiváláshoz: bekapcsolt főzőzónával helyezzen egy edényt a főzőzónára, és válassza ki a kívánt zónát, nyomja meg, és tartsa nyomva a Szünet funkciót gombot legalább 1 másodpercig. A főzőzóna számkijelzőin megjelenik a „H”, és az elszívó teljesítménye megjeleníti a „0”-t. Ha a Szünet funkció aktív, és az A funkció ki van kapcsolva, az elszívó teljesítménye „1”.
	A kikapcsoláshoz: nyomja meg a gombot, és a led villogni kezd. Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.
	Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait kikapcsolás esetén.
	Előhívás funkció Ha megnyomja a gombot a visszakapcsolástól számított 6 másodpercen belül, visszanyerheti a lekapcsolás előtt beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.

4	Kiolvasztás funkció	Válassza ki a kívánt főzőzónát a „-” gombbal, és nyomja meg a  gombot. Megjelenik a „”, hogy jelezze, hogy a funkció aktív. A kikapcsoláshoz nyomja meg a  gombot.
5	Csökkentés	A főzőzóna teljesítménycsökkentő gombja. Az elszívó teljesítménycsökkentő gombja. Minden megnyomással csökken a teljesítmény.
6	Növelés	A főzőzóna teljesítménynövelő gombja. Az elszívó teljesítménynövelő gombja. Minden megnyomással nő a teljesítmény.
7	A főzőzóna száma	A főzőzóna teljesítményszint kijelzője. Akkor aktiválódik, ha azt a specifikus főzőzónát használja, a 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P megjelenítésével.
8	Elszívó számkijelzője	Az elszívó teljesítményszint kijelzője. Akkor aktiválódik, ha azt a specifikus zónát használja, a 0, 1, 2, 3, b, P megjelenítésével.
9	Szénszűrő karbantartásának szimbóluma	Alapértelmezés szerint a szénszűrő karbantartási emlékeztetője ki van kapcsolva (elszívó üzemmód). A funkció aktiválásához tekintse meg a következő fejezetet: A felhasználói menü testreszabása (U1). Ha a szimbólum fölötti led ég, azt jelzi, hogy el kell végezni a szénszűrő karbantartását (200 óra használat után). A szűrők karbantartása utáni visszaállításhoz nyomja meg 5 másodpercig a  gombot. A szénszűrő ledje kialszik, és újra indul a visszaszámlálás.
10	Főzőzóna időzítő	Az Időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik, amely úgy jelenik meg, hogy az Időzítő számkijelzője oldalán lévő led kivilágít. Az aktiváláshoz válassza ki a főzőzónát, nyomja meg az Időzítő „+” vagy „-” gombját, és állítsa be az új értéket. Várjon néhány másodpercet a visszaszámláláshoz. Miután lejárt az Időzítő, nyomja meg a „-” vagy „+” gombot, hogy visszaállítsa a hangjelzést.
11	Az Időzítő növelése	Az Időzítő időtartamának növelése.
12	Az Időzítő csökkentése	Az Időzítő időtartamának csökkentése.
13	Zsírészűrő karbantartása szimbólum	Ha a szimbólum fölötti led ég, azt jelzi, hogy el kell végezni a zsírészűrő karbantartását (100 óra használat után). A szűrők karbantartása utáni visszaállításhoz nyomja meg 5 másodpercig a  gombot. A zsírészűrő ledje kialszik, és újra indul a visszaszámlálás.
A	Automatikus funkció	A főzőzóna/elszívó bekapcsolásakor meglévő standard beállítás, hogy az elszívó Automata módban indul. Az elszívó kijelzőjén megjelenik a „”. Az elszívó működésbe lép, ha a főzőzónákban lévő teljesítmény meghaladja az „1”-et. A kikapcsoláshoz nyomja meg az „A” gombot.

A KÉSZÜLÉK FUNKCIÓI



Gyermekszár

Lehetővé teszi a főzőzóna blokkolását, hogy elkerülje a készülék véletlenszerű beindulását. Az aktiváláshoz távolítsa el a készülékről az összes edényt, kapcsolja le, és kapcsolja vissza a terméket. 3 másodpercen belül tartsa nyomva az Időzítő (– ⊖ +) „+” és „-” gombjait és az „A” gombot.

Az aktiválás után a számkijelzőn megjelenik a „E”.

Melegítő funk- ció

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, a beállított végső főzési szinttől függ.

Tekintse meg a táblázatot:

Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Helyezzen el egy edényt, és válassza ki az érdekelt főzőzónát, nyomja meg egyszerre a főzőzóna „+” és „-” gombját, a számkijelzőn megjelenik a teljesítményszint „0”

A megfelelő főzőzóna számkijelzőjén megjelenik a „8”.

A felhasználó kiválaszthatja a kívánt teljesítményszintet (1-től 8-ig).

Miután kiválasztotta a teljesítményszintet, a funkció aktiválódik, és a kijelzőn megjelenik a

Az elszívó kés- leltetés funkci- ója

Ez a funkció csak az automatikus üzemmód kiiktatása esetén áll rendelkezésre. Az automatikus üzemmódot az „A” megnyomásával iktathatja ki.

Nyomja meg az elszívó „-” vagy „+” gombját, és állítsa be a teljesítmény sebességét.

Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot az Időzítő kezeléséhez, amelyen a korábbi „CL” helyett megjelenik a 15 percre beállított visszaszámlálás.

Kikapcsolhatja az „A” gomb megnyomásával.

Intenzív főző- zóna

Kiválaszthatja a különböző főzőzónákat a „+” vagy „-” gombok megnyomásával; miután kiválasztotta a kívánt zónát, nyomja meg a „+” gombot, hogy elérjen a 10 perc időtartamú

intenzívig „*P*”.

Ez idő elteltével a rendszer automatikusan visszaáll a 9-es sebességre.

A funkció idő előtti kikapcsolásához nyomja meg a „-” gombot, hogy visszaállítsa 9-re.

Intenzív elszívó

Az elszívó 2 intenzív sebességgel rendelkezik:

Intenzív 1, amely 10 perces („b” jelenik meg).

Intenzív 2, amely 8:30 perces („P” jelenik meg).

Nyomja meg az elszívó zóna „+” gombját, és állítsa be a kívánt sebességet.

Kikapcsolhatja egy másik sebesség kiválasztásával.

**Kombinált mód
(„híd” funkció)**

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

Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák kizárólag a bal és jobb oldali zónák.

Az aktiváláshoz: nyomja meg egyszerre a két főzőzónához tartozó „-” gombot (jobb elülső + hátsó vagy bal elülső + hátsó).

Egy számkijelzőn megjelenik a „”, és egy számkijelzőn megjelenik a főzési teljesítmény.

A kikapcsoláshoz: nyomja meg egyszerre a két főzőzónához tartozó „-” gombot (jobb elülső + hátsó vagy bal elülső + hátsó).

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

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

- Nyomj meg a  gombot.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a  gombot, és nyomja meg jobbról balra az összes zóna „-” gombját az ábra szerint, hogy belépjen a menübe és elvégezze a személyre szabást, amíg a főzőzónák számkijelzőjén meg nem jelenik a „U0”.



Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Időzítő számkijelző érték	Leírás	Elszívó számkijelző érték
U0	-	-
U1	Szénszűrő beállítások	0 - Szénszűrő riasztás kikapcsolva 1 - Szénszűrő riasztás aktiválva (200 óra)
U2	Kijelző fényerősségének kezelőmenüje.	0 - Min. 4 - Max
U3	Visszaszámlálás végének kezelőmenüje.	0 - Hangjelzés aktív 120 másodpercig 1 - Hangjelzés aktív 10 másodpercig.

A hangerő kezelési menüje.

U4

Ez a funkció nem aktiválható a következő funkciókhoz:

- Időzítő vége

- ❶

- gomb - Szűrők riasztás

0 - Aktivált hangjelzés

1 - Kikapcsolt hangjelzés

- Miután megadta a megfelelő értéket, erősítse meg a ❶ gomb nyomva tartásával, amíg le nem kapcsol minden.
- A menüből történő kilépéshez mentés nélkül, nyomja meg a II gombot.

Ha nem hajt végre semmiféle műveletet, a kezelőmenü bezát 1 perc után.

TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3000 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 (boost) teljesítményszintet választ ki, a 2-es főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

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

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény

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

Az optimális hatékonyság érdekében mindig lapos aljú edényeket használjon, amely egyenesen képes elosztani a hőt. Egy nem

teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

Hogyan 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)
180 mm	110 mm	220 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

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

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

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

A főzőlap működésének normál zörejei

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

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zöreje (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor nagy hőszinttel főz, és a főzőlapról az edényekre átvitt energiamennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe sípolás

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

Zizegés

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

Erős sípolás

Ez a zaj különböző anyagok egymás fölötti rétegzésével kialakított edények használatakor jön létre, továbbá amikor ezeket maximális teljesítményen használja és két főzőzónán is. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl magasnak

érezeli, és a kijelzőn megjelenik: **H**.

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

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

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

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	Megoldás
H	A maradványhő kijelzése.	Hagyja lehűlni a készüléket.
U	Az edény jelenlétének érzékelése.	Megfelelő edényt használjon. Ha megjelenik a szimbólum és egy folyamatos hangjelzés, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
C	A főzőzónák hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a készüléket. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
c	Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
F/6	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a csatlakozást. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

F/L	Túlzott külső fényerő, amely nem teszi lehetővé a touch érzékelők kalibrálását (gombok).	Átmenetileg távolítsa el a vezérlésen kívüli fényforrásokat. Válassza le, majd csatlakoztassa újra a készüléket a tápellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
F/c	Távolítsa el a fényforrásokat a vezérlő panelről. Hagyja lehűlni a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.	
E5	Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.	
F/0 - F/1-F/2-F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Válassza le a készüléket a tápellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a készüléket a tápellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.	

KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

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

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

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

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

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell:

- FSM 7072 4RC HI**
- FSM 7072 4RC R HI**
- FMA 8372 4RC HI**
- FMA 8372 4RC R HI**

Tekintse meg a termék alján található azonosító adattáblát.

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

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

MODELL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW

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

SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	124	FUNKCIJE UREĐAJA	133
UPORABA	126	TABLICA KUHANJA	134
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	126	PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNI-	
ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA	128	KA	134
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE	128	FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM	135
ASPEKTI OKOLIŠA	129	VODIČ ZA UPORABU LONACA	135
OPIS PROIZVODA	129	RJEŠAVANJE PROBLEMA	136
OGRANIČENJE SNAGE	130	ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐE-	
KONTROLNA PLOČA	130	NOST	137
OPIS KOMANDI	131	TEHNIČKI PODATCI	137

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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



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

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



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



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

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



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



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



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

- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.

Mogući uzroci smanjenja izvedbi:

- Što je veći broj krivulja i što je veća udaljenost cijevi u odnosu na motor za usisavanje, to će biti veći gubitak opterećenja, te će, posljedično, izvedbe biti lošije.
- Poštujte minimalni presjek usisnog kanala, nedovoljan presjek ne samo da smanjuje izvedbe već i ugrožava ispravan rad motora.

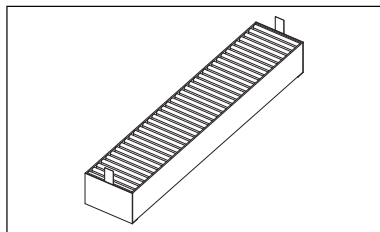
UPORABA

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

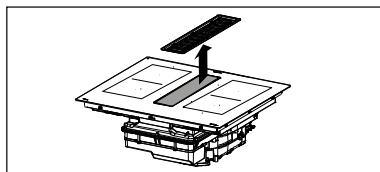
- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Filtar protiv mirisa s aktivnim ugljenom (pogledajte upute za montiranje) ne smije se prati niti obnavljati, mijenja se svakih 12 mjeseci. Za narudžbu novog filtra, kontaktirajte korisničku službu.

Filtar s aktivnim ugljenom



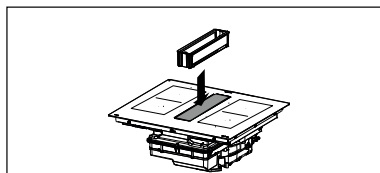
Rešetka

- Nemojte prati u perilici. Očistite rešetku toplom vodom i blagim sapunom, bez uporabe abrazivnih spužvi (nemojte koristiti agresivne ili abrazivne deterdžente za čišćenje!).



Filtar za masnoću

- Očistite ili zamijenite filtre u naznačenim vremenskim intervalima kako bi napa ostala u dobrom stanju i izbjegla potencijalni rizik od požara zbog prekomjernog nakupljanja masti.
- Filtri za mast moraju se čistiti svaka 2 mjeseca rada ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe i mogu se prati u perilici posuđa.



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

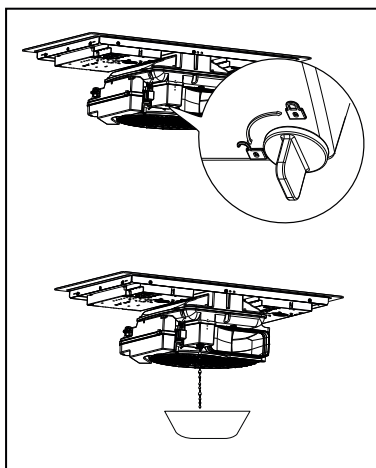
Posuda za sakupljanje tekućina

U uobičajenoj uporabi, preporuča se da kontrolirate i ispraznite posudu za sakupljanje u intervalima od dva tjedna.

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

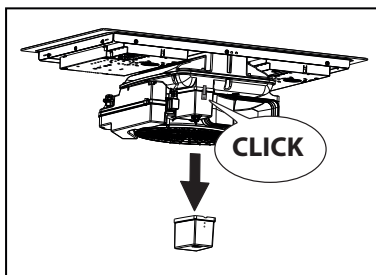
zatvori.

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



Demontiranje glavne posude za sakupljanje tekućina

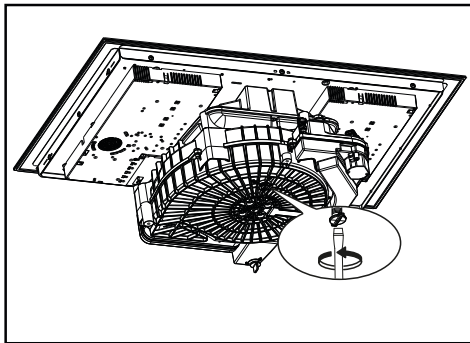
Za veću čistoću u slučaju kada padaju tekućine koje mogu uzrokovati ružan miris, otkačite posudu otvaranjem naznačene kuke.



Pražnjenje tekućina iz kutije motora

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

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



Čišćenje uređaja

Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.

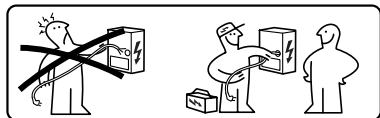
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Savjetujemo uporabu zaštitnih deterdženata.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

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

- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se montirati ljepljivom otpornom na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepljiva može prouzročiti deformaciju i odvajanje.
- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugrađenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente. Iz ergonomskih razloga preporučujemo minimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj uređaj ima priključak tipa „Y“, zbor čega je potrebna prisutnost „neutralnog“ vodiča. Kabel za napajanje mora biti najmanje H05V2V2-F od 5 x 2,5 mm², JEDNOFAZNA, DVOFAZNA i TROFAZNA

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

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

- Preporučuje se uporaba kabela za napajanje H05V2V2-F od $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Ako upotrebljavate kabel za napajanje H05V2V2-F $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, slijedite upute u nastavku: za trofazno spajanje odvojite 2 žice i uklonite plave ovojnice sa sivih žica.

Upozorenje: Indukcijska ploča za kuhanje mora biti spojena na električnu mrežu s impedancijom jednakom ili manjom od $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.



Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

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

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

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

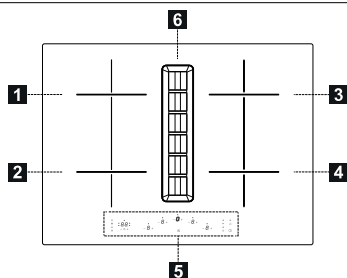
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

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

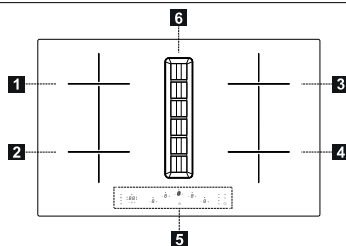
- Kada zagrijevate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite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

OPIS PROIZVODA



1	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
2	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
3	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
4	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
5	Kontrolna ploča
6	Usisna rešetka
1+2	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W

3+ Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W



1	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
2	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
3	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
4	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
5	Kontrolna ploča

6	Usisna rešetka
1+2	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W

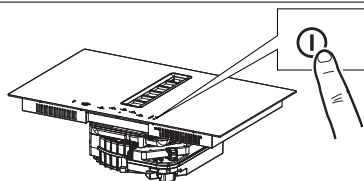
130

5	Tipka za smanjenje snage zone kuhanja. Tipka za smanjenje snage ventilatora.
6	Tipka za povećanje snage zone kuhanja. Tipka za povećanje snage ventilatora.
7	Indikator stupnja snage zone kuhanja
8	Indikator stupnja snage nape
9	Pokazatelj zasićenosti filtra s aktivnim ugljem
10	Područje upravljanja mjeračem vremena
11	Tipka za povećanje mjeritelja vremena
12	Tipka za smanjenje mjeritelja vremena
13	Pokazivač zasićenja filtra protiv masnoće
A	Tipka za funkciju Automatski

Zone za kuhanje moraju se aktivirati pritiskom na tipku „-“ odgovarajuće referentne zone. Na upravljačkoj ploči uvijek su funkcije koje se mogu odabrati one koje su osvijetljene, a

funkcije odaberite dodirom odgovarajućeg simbola, a sve ostalo će svijetliti slabije.

Uključivanje uređaja:



Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje 2 sekunde kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče za kuhanje.

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

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

OPIS KOMANDI

1	Uključeno/ isključeno Uključivanje/isključivanje ventilatora i ploče za kuhanje. Znamenke zone kuhanja prikazuju „0“, a znamenka nape prikazuje „A“. Ponovno pritisnite za isključivanje.
2	Blokiranje Zaključavanje/otključavanje kontrola. Moguće je zaključati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice za čišćenje stakla. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali. Uključivanje/Isključivanje: Pritisnite i držite jednu sekundu. Nakon aktivacije, ako odaberemo bilo koju tipku, na znamenki mjeritelja vremena će se prikazati „L 0“.

3	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. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.
		Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje, stavite posudu na ploču za kuhanje i odaberite željenu zonu, pritisnite i držite tipku funkcije Pauza  najmanje jednu sekundu. Sve znamenke zone za kuhanje prikazivat će „  “, a snaga nape prikazivat će "0".
		Ako je funkcija Pauza  aktivna, a funkcija A deaktivirana, snaga nape prikazivat će „1“.
4	Funkcija podsjetnika	Za deaktiviranje: pritisnite tipku  i LED će treperiti. Pritisnite bilo koju drugu tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.
		Ova funkcija se koristi za pozivanje postavki rada ploče za kuhanje u slučaju isključivanja.
		Pritiskom na tipku  unutar 6 sekundi nakon ponovnog uključivanja, moguće je vratiti funkcije postavljene prije isključivanja. Zvučni signal potvrđuje radnju.
5	Funkcija odležavanja	Odaberite željenu zonu kuhanja pomoću tipke „-“ i pritisnite tipku  . Prikazan je znak „  “ koji označava da je funkcija aktivna.
6	Smanjenje	Za deaktivaciju pritisnite tipku  . Tipka za smanjenje snage zone kuhanja. Tipka za smanjenje snage odvoda pare. Svakim pritiskom smanjuje se snaga.
7	Povećanje	Tipka za povećanje snage zone kuhanja. Tipka za povećanje snage ventilatora. Svaki pritisak povećava snagu.
8	Cifra zone kuhanja	Pokazatelj razine snage zone kuhanja. Aktivira se ako koristimo tu određenu zonu kuhanja prikazivanjem 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
9	Znamenke na napi	Pokazatelj razine snage usisavača. Aktivira se ako koristimo tu određenu zonu, prikazujući 0, 1, 2, 3, b, P.
10	Simbol održavanja filtra na ugali	Za unaprijed postavljene postavke, podsjetnik za održavanje filtra na ugali je deaktiviran (način usisavanja). Za aktiviranje funkcije pogledajte poglavlje: Prilagođavanje korisničkog izbornika (U1). Ako LED iznad simbola svijetli, to znači da je potrebno servisirati ugljeni filter (nakon 200 sati rabljenja).
11	Brojač vremena zona za kuhanje	Za resetiranje nakon servisiranja filtera, pritisnite gumb 5 sekundi  . LED ugljenog filtera će se ugasi i odbrojanje će se ponovno pokrenuti. Mjeritelj vremena vam omogućuje isključivanje određene zone za kuhanje na kraju postavljenog vremena. Zone za kuhanje mogu se programirati pojedinačno, jer svaka ima svoj mjeritelj vremena koji se može vidjeti pomoću odgovarajuće LED lampice sa strane znamenke mjeritelja vremena. Za aktiviranje i odabir zone kuhanja pritisnite tipku „+“ ili „-“ na mjeritelju vremena i postavite vrijednost. Pričekajte nekoliko sekundi da odbrojanje počne.
12	Povećanje mjeritelja vremena	Nakon što istekne vrijeme odbrojanja, pritisnite tipku „-“ ili „+“ za resetiranje zvučnog signala.
13	Smanjenje mjeritelja vremena	Povećanje trajanja mjeritelja vremena.
14	Smanjenje mjeritelja vremena	Smanjenje trajanja mjeritelja vremena.

13

Simbol održavanja filtra protiv masnoće

Ako LED iznad simbola svijetli, to znači da je potrebno servisirati filter protiv masti (nakon 100 sati rabljenja).

Za resetiranje nakon servisiranja filtra, pritisnite gumb 5 sekundi . LED filtra protiv masti će se ugasi i odbrojavanje će se ponovno pokrenuti.

A

Funkcija Automatsko

Standardna postavka prilikom uključivanja ploče za kuhanje/nape je pokretanje nape u automatskom načinu rada.

Zaslon nape prikazuje „A”.
Napa počinje s radom ako je snaga u zonama za kuhanje veća od „1”.
Za deaktiviranje pritisnite „A”.

FUNKCIJE UREĐAJA

**Blokada za djecu**

Omogućuje vam zaključavanje ploče za kuhanje kako biste spriječili slučajno aktiviranje uređaja.

Za aktiviranje izvadite sve posude iz uređaja, isključite i ponovno uključite proizvod. Unutar tri sekunde pritisnite i držite tipke „+” i „-” na mjeritelju vremena (- ⊖ +) i „A”.

Nakon aktivacije, na znamenkama se pojavljuje „L”.

„-” Za deaktivaciju pritisnite i držite tipke „-” i „+” (u području mjeritelja vremena - ⊖ +) i „A”.

Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini.

Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena.

Vidi tablicu:

Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Funkcija grijanja

Stavite posudu i odaberite željenu zonu kuhanja, istovremeno odaberite „+” i „-” zone kuhanja, razina snage će se prikazati u znamenki „0”

Odgovarajuća znamenka zone kuhanja označava „A”.
Korisnik može odabrati željenu razinu snage (od 1 do 8).

Nakon odabira razine snage, funkcija će se aktivirati i na zaslonu će se prikazati „A”.

Ova je funkcija dostupna samo ako se deaktivira automatski način rada. Automatski način rada se isključuje pritiskom na „A”.

Funkcija nape Od-goda

Pritisnite tipku „-” ili „+” na napi i postavite brzinu.

Pritisnite „-” ili „+” upravljanje brojačem vremena koji je prikazao „CL”, ali će prijeći na već namješteno odbrojavanje od 15 minuta.

Deaktivira se pritiskom na tipku „A”.

intenzivne zone kuhanja

Različite zone kuhanja mogu se odabrati pritiskom na tipku „+“ ili „-“. Nakon što odaberete željenu zonu, pritisnite „+“ da biste došli do intenzivne postavke „P“, koja traje 10 minuta. Nakon tog vremena, sustav se automatski vraća na brzinu 9. Za deaktiviranje funkcije prije isteka vremena pritisnite tipku „-“, čime se snaga povećava na 9.

Intenzivni program nape

Napa je opremljena s 2 intenzivne brzine: Intenzivna 1 traje 10 minuta (prikazuje se „b“). Intenzivna 2 traje 8:30 minuta (prikazuje se „P“). Pritisnite „+“ područja nape i postavite željenu brzinu. Može se deaktivirati odabirom druge brzine.

Kombinirani način (funkcija „most“)

Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. To nudi mogućnost rabljenja posuda sa širim dnom. Zone za kuhanje koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i desne strane. Za aktiviranje: istovremeno pritisnite tipke „-“ za dvije zone kuhanja (prednje + stražnje desno ili prednje + stražnje lijevo). Znamenka će prikazati „I“, a znamenka će prikazati snagu kuhanja. Za deaktiviranje: istovremeno pritisnite tipke „-“ za dvije zone kuhanja (prednje + stražnje desno ili prednje + stražnje lijevo). **Važno!** Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija „most“.

TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i prženu hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Bištek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

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

- Pritisnite ①.
- Pritisnite i držite pritisnuto ②, a zatim pritisnite s desna na lijevo „-“ svih zona kao što je prikazano na slici za ulazak u izbornik i nastavite s prilagodbama dok se znamenke zona kuhanja ne pokažu „UO“.



Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost znamenki mjeritelja vremena	Opis	Vrijednost znamenki nape
UO	-	-

U1	Postavljanje ugljenih filtara	0 – Alarm deaktiviranog ugljičnog filtra 1 – Alarm aktiviranog ugljičnog filtra (200 sati)
U2	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 – Min. 4 – Maks.
U3	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 – Zvučni signal uključen 120 sekundi 1 – Zvučni signal uključen deset sekundi.
U4	Izbornik za upravljanje glasnoćom.	
	Ova se funkcija ne može aktivirati za sljedeće funkcije:	0 – Zvono aktivirano 1 – Zvono deaktivirano
	- Kraj mjeritelja vremena - Tipka  - Alarm za filtre	

- Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite držanjem tipke  dok se sve ne isključi.
- Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite **II**.

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3000 W između kombiniranih zona za kuhanje (lijeva i desna strana), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

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

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

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

Primjer:

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

VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

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

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

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite

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

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

Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

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

Uvijek upotrebljavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone kuhanja	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
180 mm	110 mm	220 mm

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

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

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

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

Uobičajeni zvukovi rada ploče za kuhanje

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

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Lagano zujanje (poput zvuka transformatora)

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

Lagano fućkanje

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

Pucketanje

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

Snažno fućkanje

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

Zvukovi ventilatora

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

pokazuje **H**.

Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata

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

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Rješenje
H	Indikator preostale topline.	Ostavite uređaj da se ohladi.
U	Prepoznavanje prisutnosti lonca.	Koristite odgovarajuću tavu. Ako se pojavi simbol i neprekidan zvuk, obratite se Službi za korisnike.
C	Temperatura zone kuhanja previsoka.	Ostavite uređaj da se ohladi. Koristite odgovarajuću posudu. Ne zagrijavajte prazne posude.
c	Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike.
F/6	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite vezu. Ako problem i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.
F/L	Prekomjerna vanjska svjetlina koja ne dopušta kalibraciju dodirnih osjetnika (tipki).	Privremeno uklonite vanjske izvore svjetlosti iz upravljačke jedinice. Isključite i ponovno spojite uređaj iz napajanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.

F/c	Uklonite izvore topline s upravljačke ploče. Pustite da se uređaj ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike.
E5	Kontaktirajte servisnu službu.
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Isključite uređaj iz električne mreže. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ga ponovno spojite na električnu mrežu. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.

ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

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

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

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

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda

Vrsta: **4300**

Model:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**
- **FMA 8372 4RC R HI**

Molimo pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.

Proizvođač kontinuirano poboljšava svoje proizvode. Stoga su moguće izmjene teksta i ilustracija iz ovih uputa bez prethodne najave.

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	7,62 kW (osnovna postavka)

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

CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	138	FUNCȚIILE APARATULUI	147
UTILIZAREA	140	TABEL DE GĂTIT	148
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	141	PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATO-	
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL	142	RULUI	149
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ	143	FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII	149
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-		GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT	150
TOR	143	REZOLVAREA PROBLEMELOR	151
DESCRIEREA PRODUSULUI	144	ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMI-	
LIMITAREA PUTERII	144	TATE	151
PANOU DE COMANDĂ	145	DATE TEHNICE	152
DESCRIEREA COMENZILOR	146		

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

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



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

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

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

- Curățați aparatul și înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Trebuie respectate reglementările privind evacuarea aerului.
- Aerul nu trebuie expulzat într-un canal de fum utilizat pentru evacuarea gazelor de la aparatele care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care expulzează aer doar în cameră).
- Când aparatul de gătit și aparatele alimentate cu altă energie decât electricitate funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bar), pentru a preveni aspirarea vaporilor în încăperea de către aparatul de gătit.
- Hotele de aragaz și alte instalații de extracție a aburilor de gătit pot afecta negativ funcționarea în siguranță a aparatelor pe gaz sau a altor aparate care funcționează cu combustibil (inclusiv a celor din alte încăperi) din cauza reîntoarcerii gazelor de ardere. Aceste gaze au potențialul de a provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote sau a unui aspirator de aburi de gătit, funcționarea aparatelor pe gaz fluid trebuie testată de un expert pentru a se asigura că nu se produce o reîntoarcere a gazelor de ardere.
- Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC și ale directivei EMF și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau alte implanturi electronice trebuie să verifice cu medicul lor sau cu

producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

- Înainte de a efectua conexiunea electrică, citiți capitolul CONEXIUNE ELECTRICĂ.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.



Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția situației în care sunt supravegheați constant.



AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul și nu-l porniți pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.
- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui

temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.



AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.



ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.



AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. **NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură antiincendiu.**

- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.

Cauze posibile ale reducerii performanțelor:

- Cu cât este mai mare numărul de curbe și distanța conductei față de motorul de aspirație, cu atât va fi mai mare pierderea de sarcină și, în consecință, reducerea performanțelor.
- Respectați secțiunea minimă a conductei de aspirație; o secțiune insuficientă nu doar reduce performanțele, ci poate compromite și funcționarea corectă a motorului.

UTILIZAREA

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Crățile tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.

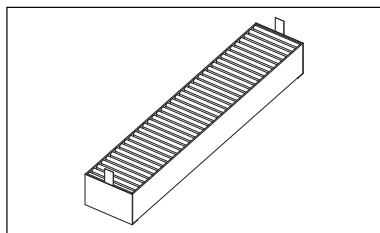
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

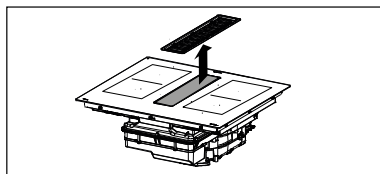
Filtru cu cărbune activ

- Filtrul anti-miros cu cărbune activ (consultați instrucțiunile de asamblare) nu trebuie spălat sau regenerat. Acesta trebuie înlocuit la fiecare 12 luni. Pentru a comanda un nou filtru, contactați serviciul de asistență.



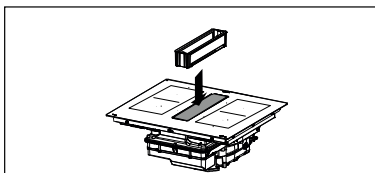
Grătar

- Nu spălați produsul în mașina de spălat vase. Curățați grătarul cu apă caldă și săpun neutru, fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți agresivi sau abrazivi!).



Filtru de reținere a grăsimilor

- Curățați sau schimbați filtrele la intervalele de timp indicate, pentru a menține hota în bună stare de funcționare și pentru a evita un posibil risc de incendiu, din cauza unor acumulări excesive de grăsime.
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de funcționare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase.



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

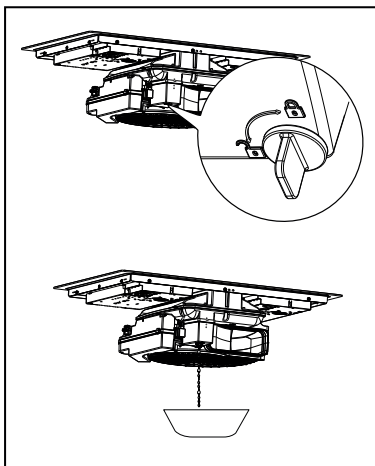
Tavă de colectare a lichidelor

În cadrul utilizărilor obișnuite, se recomandă verificarea și golirea tăvii de colectare la intervale de două săptămâni.

Scoateți sertarul înainte de a efectua verificări regulate asupra tăvii de colectare a apei, în special în cazul scurgerilor mari de lichid.

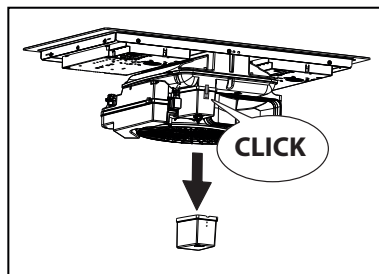
Împingeți robinetul (portocaliu) în sus și deșurubați-l pentru a goli recipientul. După ce tava de colectare a apei s-a golit, introduceți-o la loc apăsând robinetul (portocaliu) în sus până se închide.

Supapa poate fi înlocuită dacă este pierdută sau deteriorată și poate fi achiziționată ca piesă de schimb.



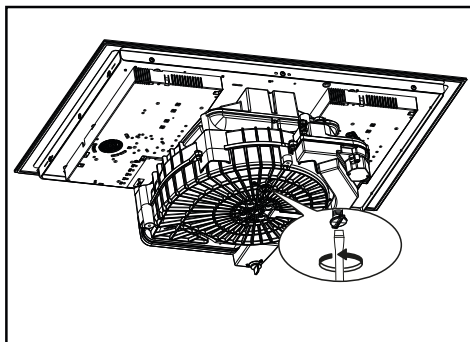
Demontarea tăvii de colectare a lichidelor principale

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



Golire lichide cutie motor

Dacă pe plită se varsă mai mult de 1 litru de lichid, deșurubați capacul filetat (portocaliu) conform indicațiilor și goliți cutia motorului. După ce cutia este goală, înșurubați capacul filetat (portocaliu) la loc până se închide. Supapa poate fi înlocuită dacă este pierdută sau deteriorată și poate fi achiziționată ca piesă de schimb.



Curățarea aparatului

Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.

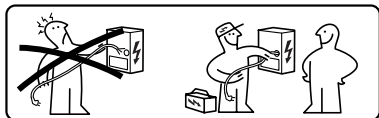
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adeziv rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrările lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitură adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



⚠️ AVERTISMENT: Toate conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un instalator autorizat.

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Acest aparat prezintă o conexiune de tip în „Y” pentru care este necesară prezența cablului de tip „neutru”. Cablul de alimentare trebuie să fie cel puțin de tipul H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, conexiune MONOFAZICĂ, BIFAZICĂ și TRIFAZICĂ: secțiune min. a conductoarelor: $2,5 \text{ mm}^2$. Diametrul extern 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).
- Se recomandă utilizarea cablului de alimentare H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Dacă se folosește cablul de alimentare H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, respectați următoarele instrucțiuni: pentru legătura trifazată, separați cele 2 fire și îndepărtați teaca albastră de pe firele gri.

Avertisment: Plita cu inducție trebuie conectată la o alimentare electrică cu impedanță egală sau mai mică $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.

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

PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

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

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

Eliminarea materialelor de ambalare

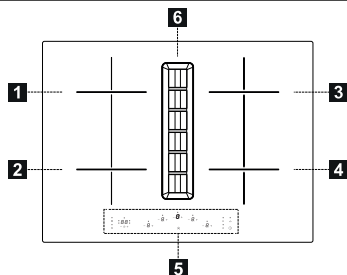
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

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

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

DESCRIEREA PRODUSULUI



1	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
2	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
3	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
4	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinabilă (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+	Zonă de gătit combinabilă (R.180 x 360 mm) 3000 W
4	

1	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
2	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
3	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
4	Zonă de gătit individuală (R.180 mm) 1500 W, cu funcție Booster de 2000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinabilă (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+	Zonă de gătit combinabilă (R.180 x 360 mm) 3000 W
4	

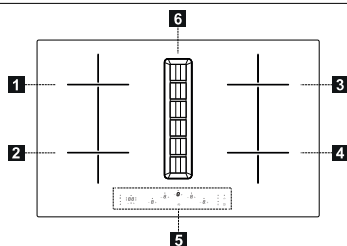
INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

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 55 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica



LIMITAREA PUTERII

La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare electrică, instalatorul trebuie să seteze puterea zonelor de gătit în funcție de capacitatea reală a instalației electrice casnice. Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct folosind sau, alternativ, urmați 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).
- Porniți plita utilizând

- Apăsăți și mențineți apăsată tastele „-” și „+” din zona Temporizator (și și II până când este afișată setarea inițială.
- Cifra zonei temporizatorului va afișa „Po”.
- Apăsăți „-” sau „+” din zona temporizatorului (și pentru a modifica limita de putere afișată în cifrele A și B.
- Apăsăți simultan pentru a confirma alegerea.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoarea pe cifre (KW)

A - 8 +	- 8 +	- 8 +	- 8 +	B - 8 +	Note
7,4					Setare inițială standard
6					
5					
4					

3,5

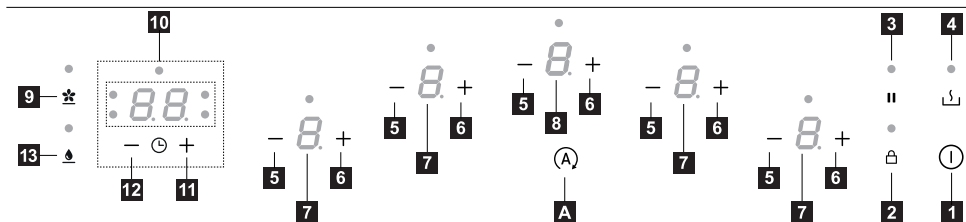
3

2,5

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolurile „-” și „+” ale zonei Temporizator (- ⌚ +) sau așteptați 1 minut.

Confirmarea are loc printr-un semnal acustic și toate LED-urile se aprind.

PANOU DE COMANDĂ

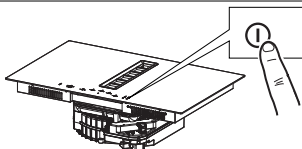


1	Pornit/Oprit
2	Tasta funcției de Blocare tastatură
3	Tastă aferentă funcției Pauză
4	Tastă aferentă funcției Topire
5	Buton de reducere a puterii zonei de gătit. Buton de reducere a puterii ventilatorului de extracție.
6	Buton de creștere a puterii zonei de gătit. Buton de creștere a puterii hotei de aspirație.
7	Indicator al nivelului de putere aferent zonei de gătit
8	Indicator al nivelului de putere al hotei de aspirație
9	Indicator de saturație a filtrului cu cărbune activ
10	Zonă de gestionare a temporizatorului
11	Tastă creștere Temporizator
12	Tastă descreștere Temporizator
13	Indicator de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor
A	Tastă aferentă funcției Auto

Zonele de gătit trebuie activate apăsând butonul „-” al zonei de referință corespunzătoare.

Pe panoul de comenzi, funcțiile selectabile sunt întotdeauna cele iluminate. Selectați funcțiile atingând simbolul corespunzător, iar toate celelalte vor fi mai puțin luminoase.

Pornirea aparatului:

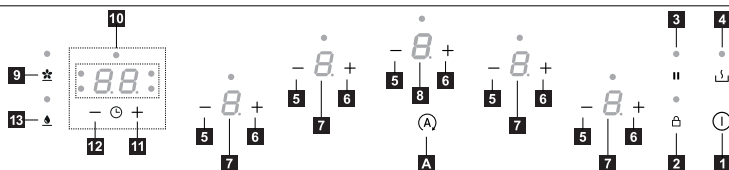


Apăsați butonul ON/OFF timp de 2 secunde pentru a porni și activa funcțiile plitei.

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

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

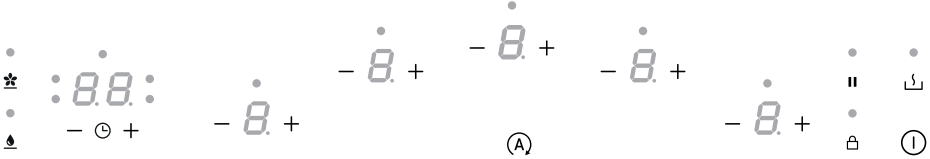
DESCRIEREA COMENZILOR



1	Pornit/Oprit	Pornirea/oprirea hotei de aspirare și a plitei. Cifrele zonei de gătit afișează „0”, iar cifra hotei afișează „8”. Apăsați din nou pentru oprire.
2	Blocare	Blocarea/deblocarea comenzilor. Puteți bloca funcțiile plitei în timpul utilizării, de exemplu pentru a curăța sticla. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită. Activare/dezactivare: apăsați și mențineți apăsat  timp de 1 secundă. Odată activat, dacă selectăm orice buton, va fi afișat „0” pe cifra Temporizatorului.
3	Funcție Pauză	Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat. Pentru activare: cu plita pornită, așezați un vas de gătit pe plită și selectați zona dorită; apăsați și țineți apăsat butonul funcției Pauză  timp de cel puțin 1 secundă. Toate cifrele zonei de gătit vor afișa „0”, iar puterea hotei va afișa „0”. Dacă funcția Pauză  este activă și funcția A este dezactivată, alimentarea hotei va afișa „1”.
Funcție de Reactivare		Pentru dezactivare: apăsați tasta  și LED-ul va clipi. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente. Această funcție este utilizată pentru a reactiva setările de funcționare ale plitei în cazul opririi. Prin apăsarea butonului  în decurs de 6 secunde de la repornire, este posibilă recuperarea funcțiilor setate înainte de oprire. Se emite un semnal sonor pentru confirmarea operațiunii.
4	Funcția de decongelare	Selectați zona de gătit dorită folosind tasta „-” și apăsați tasta . Este afișat „0” pentru a indica faptul că funcția este activă. Pentru dezactivare, apăsați tasta .
5	Descreștere	Buton de reducere a puterii zonei de gătit. Buton de reducere a puterii hotei de aspirație. Fiecare apăsare va duce la scăderea puterii.

6	Creștere	Buton de creștere a puterii zonei de gătit. Buton de creștere a puterii hotei de aspirație. Fiecare apăsare va duce la creșterea puterii.
7	Cifra care indică zona de gătit	Indicator al nivelului de putere al zonei de gătit. Se activează dacă folosim zona de gătit respectivă, prin afișarea 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Cifrele indicate de hotă	Indicator al nivelului de putere al hotei de aspirare. Se activează dacă folosim zona respectivă, prin afișarea 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Simbol de întreținere a filtrului cu cărbune	Dacă LED-ul de deasupra simbolului este aprins, indică faptul că este necesară întreținerea filtrului de carbon (după 200 ore de utilizare). Pentru resetarea după efectuarea întreținerii filtrelor, apăsați butonul  timp de 5 secunde. LED-ul filtrului de carbon se va stinge și numărătoarea inversă va reporni.
10	Temporizatorul zonelor de gătit	Temporizatorul vă permite să opriți o anumită zonă de gătit la sfârșitul timpului setat. Zonele de gătit pot fi programate individual, deoarece fiecare are propriul cronometru, care poate fi vizualizat prin aprinderea LED-ului corespunzător de pe lateralele cifrei Temporizatorului. Pentru a activa și selecta zona de gătit, apăsați butonul „+” sau „-” de pe cronometru și setați o valoare. Așteptați câteva secunde pentru ca numărătoarea inversă să înceapă. După ce timpul setat pe Temporizator a expirat, apăsați butonul „-” sau „+” pentru a reseta semnalul acustic.
11	Creștere Temporizator	Creșterea duratei Temporizatorului.
12	Descreștere Temporizator	Reducerea duratei temporizatorului.
13	Simbol întreținere filtru de reținere a grăsimilor	Dacă LED-ul de deasupra simbolului este aprins, indică faptul că este necesară întreținerea filtrului de reținere a grăsimilor (după 100 ore de utilizare). Pentru resetarea după efectuarea întreținerii filtrelor, apăsați butonul  timp de 5 secunde. LED-ul filtrului de reținere a grăsimilor se va stinge și numărătoarea inversă va reporni.
A	Funcția automată	Setarea standard la pornirea plitei/hotei de aspirare prevede pornirea hotei în modul Automat. Afișajul hotei indică „A”. Hota pornește dacă puterea din zonele de gătit este mai mare de „1”. Pentru dezactivare, apăsați „A”.

FUNCȚIILE APARATULUI

Blocare de siguranță		
	Permite blocarea plitei pentru a preveni activarea accidentală a aparatului. Pentru activare, scoateți toate tigăile din aparat, opriți produsul și porniți-l din nou. În decurs de 3 secunde, apăsați și mențineți apăsat butoanele „+” și „-” ale temporizatorului (— ⊖ +) și „A”. După activare, pe cifre va apărea un „E”. Pentru dezactivare, apăsați și mențineți apăsat butoanele „-” și „+” (în zona Temporizatorului — ⊕) și „A”.	

Această funcție este utilizată pentru a încălzi un vas de gătit la putere maximă înainte de a continua gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit este menținută la putere maximă depinde de nivelul final de gătire setat. Consultați tabelul:

Nivel de putere	Temporizator (secunde)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Funcție Încălzire

Așezați o tigaie și selectați zona de gătit corespunzătoare; selectați simultan „+” și „-” ale zonei de gătit. Nivelul de putere „D” va fi indicat pe afișajul cifrelor.

Cifra corespunzătoare zonei de gătit indică „A”. Utilizatorul poate selecta nivelul de putere dorit (de la 1 la 8).

După selectarea nivelului de putere, funcția se va activa, iar ecranul va afișa „A”.

Funcția de întârziere a hotei

Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „A”.

Apăsați butonul „-” sau „+” de pe hota de aspirare și setați o viteză de putere.

Apăsați „-” sau „+” pentru a gestiona Temporizatorul care afișează „CL”. Se va comuta la număratoarea inversă deja setată la 15 minute.

Se dezactivează prin apăsarea butonului „A”.

Setare intensivă zone de gătit

Zone de gătit diferite pot fi selectate prin apăsarea butonului „+” sau „-”. După ce ați

selectat zona dorită, apăsați „+” pentru a accesa setarea intensivă „P”, care durează 10 minute.

După acest timp, sistemul revine automat la viteza 9.

Pentru a dezactiva funcția înainte de expirarea timpului, apăsați butonul „-”, aducând puterea la 9.

Setare intensivă hotă

Hota este echipată cu 2 viteze intensive:

Intensiv 1, cu o durată de 10 minute (afișează „b”).

Intensiv 2, cu durată de 8:30 minute (afișează „P”).

Apăsați butonul „+” din zona hotei și setați viteza dorită.

Poate fi dezactivat prin selectarea unei viteze diferite.

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. Acest lucru oferă posibilitatea de a utiliza tigăi cu fundul mai lat.

Zonele de gătit care pot fi selectate pentru această funcție sunt exclusiv cele din stânga și din dreapta.

Pentru activare: apăsați simultan butoanele „-” pentru cele două zone de gătit (față + spate dreapta sau față + spate stânga).

O cifră va afișa „I” și o cifră va afișa puterea de gătire.

Pentru dezactivare: apăsați simultan butoanele „-” pentru cele două zone de gătit (față + spate dreapta sau față + spate stânga).

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

TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri

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

PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

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

- Apăsați pe **I**.
- Apăsați și mențineți apăsat **II**, apoi apăsați de la dreapta la stânga tasta „-” a tuturor zonelor, așa cum reiese din figură, pentru a intra în meniu și a continua cu personalizarea până când cifrele zonelor de gătit indică „00”.



Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoarea cifrei pe Temporizator	Descriere	Valoarea cifrei pe hotă
U0	-	-
U1	Setarea filtrelor de carbon	0 – Alarma filtrului de carbon dezactivată 1 – Alarma filtrului de carbon activată (200 ore)
U2	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 – Min. 4 – Max
U3	Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării.	0 – Semnal acustic activ timp de 120 secunde 1 – Semnal acustic activ timp de 10 secunde.
U4	Meniul de gestionare a volumului. Această funcție nu poate fi activată pentru următoarele funcții: - Sfârșit Temporizator - Tasta I - Alarmă filtre	0 – Sunet activat 1 – Sunet dezactivat

- După setarea valorii corecte, confirmați ținând apăsată tasta **I** până când totul se oprește.
- Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe **II**.

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.

FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

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

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3000 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea

dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar.

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

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este

necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:

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

GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

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

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

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat,

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

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

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit.

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

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

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)

180 mm

110 mm

220 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire, pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii, sau stingerea automată a zonei de gătit, în caz de temperatură prea ridicată, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei.

În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit.

În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei de gătit

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

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Un ușor bâzâit (precum zgomotul produs de un transformator)

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

Un ușor șuierat

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

Trosnituri

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

Un șuierat puternic

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

Zgomote produse de ventilator

Pentru o corectă funcționare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei de gătit. În

acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea ridicată, iar pe afișaj va

apărea .

Sunete ritmice și asemănătoare cu ticăitul unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se sting unele zone.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Soluție
H	Indicator de căldură reziduală.	Lăsați aparatul să se răcească.
U	Detectarea prezenței vasului de gătit.	Folosiți o tigaie potrivită. Dacă apare simbolul și un sunet continuu, contactați Serviciul de Asistență.
C	Temperatura zonelor de gătit este prea ridicată.	Lăsați aparatul să se răcească. Folosiți o tigaie potrivită. Nu încălziți tigăile goale.
c	Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați aparatul să se răcească. Dacă eroarea persistă, adresați-vă Serviciului de Asistență.
F/6	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați conexiunea. Dacă eroarea persistă, adresați-vă Serviciului de Asistență.
F/L	Luminozitate externă excesivă care nu permite calibrarea senzorilor tactili (taste).	Îndepărtați temporar sursele de lumină externe de la comandă. Deconectați și reconectați aparatul de la sursa de alimentare. Dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.
F/c	Îndepărtați sursele de căldură de pe panoul de comenzi. Lăsați aparatul să se răcească. Dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență.	
E5	Contactați Serviciul de Asistență.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați aparatul la sursa de alimentare. Dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.	

ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

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

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

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

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



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

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**
- **FMA 8372 4RC R HI**

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

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

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Putere maximă totală (plă + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plă + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,02 kW

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	153	ФУНКЦИИ ПРИБОРА	163
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	156	ТАБЛИЦА ВАРКИ	164
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВА-		НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	164
НИЕ	156	ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ	165
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ	158	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КА-	
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	158	СТРЮЛЬ	165
УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	159	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	166
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	159	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ	
ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ	160	И СООТВЕТСТВИЕ	167
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	160	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	168
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	161		

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

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

устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.

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



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

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

неукоснительно соблюдать правила, установленные местными властями.

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

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

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



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



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

- Не используйте пароочистители для чистки изделия.

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



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



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



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

- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.

Возможные причины снижения производительности:

- Чем больше количество изгибов и расстояние трубы от всасывающего двигателя, тем больше падение

давления и, как следствие, снижение производительности.

- Необходимо соблюдать минимальное поперечное сечение

впускного канала; недостаточное поперечное сечение не только снижает производительность, но и может нарушить правильную работу двигателя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

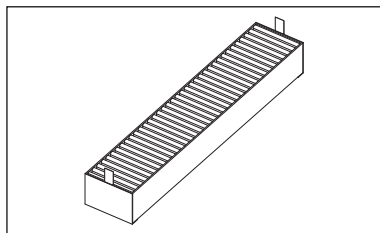
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может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

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

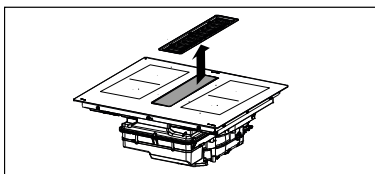
Фильтр с активированным углем

- Фильтр против запахов с активированным углем (смотри инструкции по монтажу) запрещено мыть или регенерировать. Его следует заменять каждые 12 месяцев. Чтобы заказать новый фильтр, обратитесь в службу поддержки клиентов.



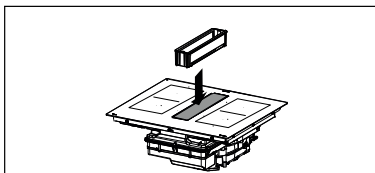
Решетка

- Не мойте в посудомоечной машине. Вымойте решетку теплой водой с нейтральным мылом, не используя абразивные губки (не используйте агрессивные или абразивные моющие средства!).



Жироулавливающий фильтр

- Очищайте или заменяйте фильтры через указанные промежутки времени, чтобы поддерживать вытяжку в хорошем рабочем состоянии и избежать потенциального риска возгорания из-за чрезмерного накопления жира.
- Жироулавливающие фильтры необходимо очищать каждые 2 месяца работы или чаще, в случае очень интенсивного использования; их можно мыть в посудомоечной машине.



Верхний поддон для перелива является частью жироулавливающего фильтра, и его необходимо проверять после каждого цикла приготовления или при попадании жидкости на варочную панель. Вымойте

горячей водой и удалите остатки пищи, чтобы предотвратить образование запаха и накипи.

Поддон для сбора жидкости

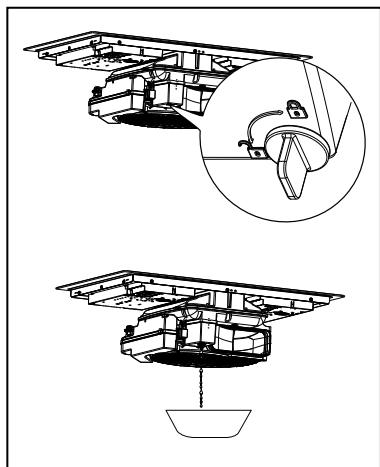
При обычном использовании рекомендуется проверять и опорожнять поддон для сбора воды с интервалом в две недели.

Выньте ящик перед регулярной проверкой поддона для сбора воды, особенно в случае разлива большого количества жидкости.

Нажмите на пробку (оранжевую) вверх и открутите ее, чтобы опорожнить емкость.

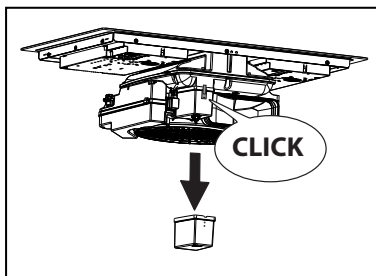
После опорожнения поддона для сбора воды закрутите пробку (оранжевую), нажав на нее вверх до закрытия.

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



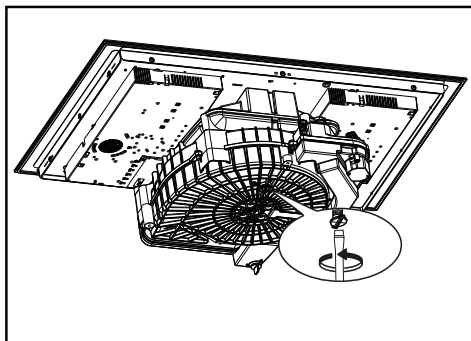
Снятие основного поддона для сбора жидкости

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



Опорожнение поддона двигателя

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



Очистка устройства

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

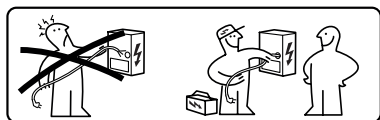
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества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

ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- В данном приборе предусмотрено соединение типа «звезда», что требует наличия нейтрального провода. Кабель питания должен быть, по крайней мере, типа H05V2V2-F, 5x2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ соединение: мин. сечение проводников: 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).
- Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5x2,5 мм². При использовании кабеля питания H05V2V2-F 5x2,5 мм² следуйте приведенным ниже инструкциям: для трехфазного подключения разделите 2 провода и снимите синие оболочки с серых проводов.

Предупреждение: Индукционную поверхность необходимо подключить к сети

электропитания с сопротивлением $|Z_{max}| = 0,345 \Omega$ или ниже.

⚠ Внимание! Не паяйте кабели!

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

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

Утилизация упаковочного материала

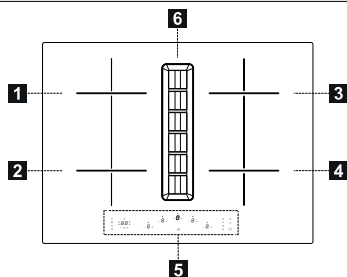
Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

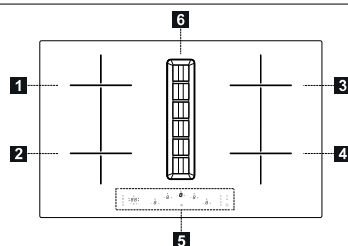
Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

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

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
2	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
3	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
4	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1+2	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт
3+4	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт



1	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
2	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
3	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
4	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1+2	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт
3+4	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 55 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны

показывает .

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

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

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

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

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Включите варочную поверхность с помощью ①.
- Нажмите и удерживайте «-» и «+» зоны таймера (- ) и II, пока не отобразится начальная настройка.
- Дисплей зоны таймера отобразит надпись «Po».
- Нажмите «-» или «+» зоны таймера (- ) +), чтобы изменить предел мощности, отображаемый на дисплеях A и B.

- Нажмите одновременно, чтобы подтвердить свой выбор.

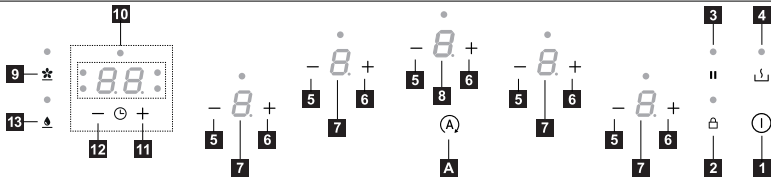
См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на дисплее (кВт)	
 - 8 +	 Примечания
7,4	Стандартная начальная настройка
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

После ввода правильного значения подтвердите его, нажав и удерживая «-» и «+» в зоне таймера (- ) или подождите 1 минуту.

Подтверждением служит звуковой сигнал и загорание всех светодиодов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Кнопка функции блокировки кнопочной панели
3	Кнопка функции паузы
4	Кнопка функции растапливания
5	Кнопка уменьшения мощности варочной зоны. Кнопка уменьшения мощности вытяжки.

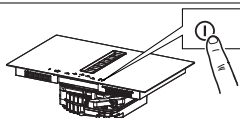
6	Кнопка увеличения мощности варочной зоны. Кнопка увеличения мощности вытяжки.
7	Индикатор уровня мощности варочной зоны
8	Индикатор уровня мощности вытяжки
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем
10	Область управления таймером
11	Кнопка увеличения времени таймера
12	Кнопка уменьшения времени таймера
13	Индикатор засорения жироулавливающего фильтра
A	Кнопка функции «Авто»

Варочные зоны должны быть активированы нажатием кнопки «-» соответствующей зоны.

На панели управления выбираемыми функциями всегда являются те, которые подсвечиваются. Для выбора функции

коснитесь соответствующего символа, после чего все остальные будут гореть менее ярко.

Включение прибора:

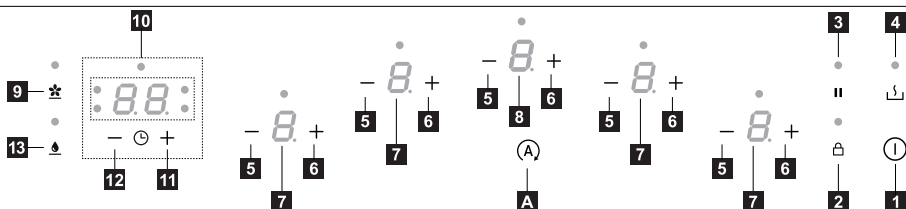


В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

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

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

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



Включение/выключение вытяжки и варочной поверхности. Дисплеи варочных

- 1 Включено/выключено** зон отображает сообщение «0», а на дисплее вытяжки отображается сообщение «A». Нажмите еще раз, чтобы выключить.

Блокировка/разблокировка органов управления.

Можно заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.

- 2 Блокировка**

Включение/выключение: нажмите  и удерживайте 1 секунду. После активации, при нажатии любой кнопки отобразится сообщение «L A» на дисплее таймера.

3	Функция «Пауза»	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.
		Для включения: при включенной варочной поверхности поставьте на нее кастрюлю и выберите нужную зону, нажмите и удерживайте кнопку функции паузы  в течение как минимум 1 секунды. Все дисплеи варочных зон отобразят сообщение  , а мощность вытяжки будет равна «0».
		Если функция паузы  активна и функция А отключена, мощность вытяжки примет значение «1».
	Функция отъезда	Для выключения: нажмите кнопку  и светодиод начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.
		Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае выключения.
		Нажав кнопку  в течение 6 секунд после повторного включения устройства можно восстановить функции, установленные до его выключения. Для подтверждения операции подается звуковой сигнал.
4	Функция растапливания	Выберите нужную варочную зону с помощью «-» и нажмите кнопку  . На дисплее отобразится сообщение  , для указания активации функции. Для ее отключения нажмите кнопку  .
5	Уменьшение	Кнопка уменьшения мощности варочной зоны. Кнопка уменьшения мощности вытяжки. При каждом нажатии мощность уменьшается.
6	Увеличение	Кнопка увеличения мощности варочной зоны. Кнопка увеличения мощности вытяжки. При каждом нажатии мощность увеличивается.
7	Дисплей варочной зоны	Индикатор уровня мощности варочной зоны. Он активируется, если используется определенная варочная зона, отображая значения 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Дисплей вытяжки	Индикатор уровня мощности вытяжки. Он активируется, если используется определенная зона, отображая значения 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Символ обслуживания угольного фильтра	По умолчанию напоминание об обслуживании угольного фильтра отключено (режим всасывания). Для активации функции просмотрите главу: Настройка меню пользователя (U1).
		Если индикатор над символом горит, это указывает на необходимость обслуживания угольного фильтра (через 200 часов использования). Для сброса после проведения обслуживания фильтров нажмите кнопку  на 5 секунд. Индикатор угольного фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.
10	Таймер зон нагрева	Таймер позволяет выключать определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно программировать индивидуально, так как у каждой есть свой таймер, показания которого можно отслеживать по соответствующему индикатору по бокам от дисплея таймера. Чтобы активировать и выбрать варочную зону, нажмите кнопку «+» или «-» на таймере и установите значение. Подожидите несколько секунд, пока не начнется обратный отсчет. По истечении времени таймера нажмите кнопку «-» или «+», чтобы сбросить звуковой сигнал.
11	Увеличение времени таймера	Увеличение времени таймера.
12	Уменьшение времени таймера	Уменьшение времени таймера.

- | | | | |
|------------------|--|--|--|
| <p>13</p> | <p>Символ обслуживания жирового фильтра</p> | <p>Если индикатор над символом горит, это указывает на необходимость обслуживания жировулавливающего фильтра (через 100 часов использования).</p> <p>Для сброса после проведения обслуживания фильтров нажмите кнопку  на 5 секунд.</p> <p>Индикатор жировулавливающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.</p> | <p></p> |
| <p>A</p> | <p>Функция Авто-матическое</p> | <p>Стандартной настройкой при включении варочной поверхности/вытяжки является запуск вытяжки в автоматическом режиме.</p> <p>На дисплее вытяжки отображается сообщение «A».</p> <p>Вытяжка включается, если мощность варочных зон выше «1».</p> <p>Для отключения нажмите «A».</p> | <p></p> |

ФУНКЦИИ ПРИБОРА



- | Блокировка от детей | <p>Позволяет заблокировать варочную поверхность для предотвращения случайного включения прибора.</p> <p>Для активации функции снимите с прибора всю посуду, выключите и снова включите устройство. В течение 3 секунд нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» таймера (— ☹ +) и «А».</p> <p>После активации на дисплеех отображается сообщение «».</p> <p>Для отключения нажмите и удерживайте кнопки «-» и «+» (в зоне таймера — ☹ +) и «А».</p> <p>Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне.</p> <p>Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления.</p> <p>См. таблицу:</p> <table> <tr> <th>Уровень мощности</th><th>Таймер (секунды)</th></tr> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> </table> | Уровень мощности | Таймер (секунды) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 |
|--|---|------------------|------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|
| Уровень мощности | Таймер (секунды) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Поставьте кастрюлю и выберите нужную варочную зону, одновременно нажмите «+» и «-» варочной зоны, на дисплее отобразится уровень мощности «»</p> <p>На дисплее соответствующей варочной зоны отображается сообщение «».</p> <p>Пользователь может выбрать желаемый уровень мощности (от 1 до 8).</p> <p>После выбора уровня мощности функция активируется и на дисплее отобразится сообщение «».</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы.</p> <p>Автоматический режим отключается нажатием «А».</p> <p>Нажмите кнопку «-» или «+» на вытяжке и установите нужную скорость.</p> <p>Нажмите кнопку «-» или «+» управления таймером, который отображает символ «CL», после чего он начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.</p> <p>Функция отключается нажатием кнопки «А».</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Интенсивная скорость варочных зон	Различные варочные зоны можно выбирать нажатием кнопки «+» или «-». После выбора нужной зоны нажмите «+», чтобы активировать интенсивную скорость «P» продолжительностью 10 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к 9-й скорости. Для досрочного отключения функции нажмите кнопку «-», установив мощность на значение 9.
	Вытяжка оснащена 2 интенсивными скоростями: Интенсивная скорость 1 продолжительностью 10 минут (отображается «b»). Интенсивная скорость 2 продолжительностью 8:30 минут (отображается «P»). Нажмите кнопку «+» на вытяжке и установите желаемую скорость. Она отключается при выборе другой скорости.
Интенсивная скорость вытяжки	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только варочные зоны слева и справа. Для включения: нажмите кнопки «-» для двух варочных зон одновременно (передняя + задняя правая или передняя + задняя левая).
	На одном дисплее отобразится сообщение «П», а на другом отобразится мощность приготовления. Для выключения: нажмите кнопки «-» для двух варочных зон одновременно (передняя + задняя правая или передняя + задняя левая). Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».
Комбинированный режим (функция «мост»)	

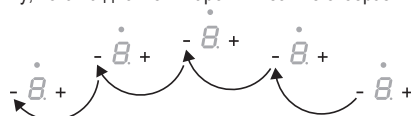
ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная подготовка, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

- Нажмите ①.
- Нажмите и удерживайте кнопку II и нажмите «-» всех зон справа налево, как показано на рисунке, чтобы войти в меню и выполнить настройку, пока на дисплеях варочных зон не отобразится сообщение «00».



См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на дисплее таймера	Описание	Значение на дисплее вытяжки
U0	-	-
U1	Настройки угольных фильтров	0 - Сигнализация угольного фильтра отключена 1 - Сигнализация угольного фильтра включена (200 часов)
U2	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - мин. 4 - макс.
U3	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Звуковой сигнал в течение 120 секунд 1 - Звуковой сигнал в течение 10 секунд.
U4	Меню управления громкостью. Эту функцию нельзя активировать для следующих функций: - Конец отсчета времени таймера - Кнопка ① - Сигнализация очистки фильтров	0 - Звук включен 1 - Звук выключен

- После ввода правильного значения подтвердите его, удерживая кнопку ①, пока все не выключится.
- Для выхода из меню без сохранения нажмите ②.

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3000 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример:

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

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

- чугун
- эмалированная сталь

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

Чтобы определить пригодность кастрюли,

проверьте наличие символа  (как правило,

выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

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

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных зон нагрева.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

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

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
180 мм	110 мм	220 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели
Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля

генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкий гул (как шум трансформатора)

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

Легкое шипение

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

Потрескивание

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

Сильное шипение

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

Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система определяет слишком высокую температуру варочной панели,

при этом на дисплее отображается **H**.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Способ устранения
------------	----------	-------------------

H	Индикатор остаточного тепла.	Дайте устройству остыть.
U	Определение наличия кастрюли.	Используйте подходящую кастрюлю. Если появляется символ и слышен непрерывный звук, обратитесь в службу поддержки клиентов.
C	Слишком высокая температура в варочных зонах.	Дайте устройству остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.
c	Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте устройству остыть. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.
F/6	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте связь. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.
F/L	Чрезмерная внешняя яркость, не позволяющая выполнить калибровку сенсорных датчиков (кнопок).	Временно удалите внешние источники света от органов управления. Отключите прибор от сети и снова подключите его к источнику питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
F/c	Удалите источники тепла от панели управления. Дайте прибору остыть. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.	
E5	Обратитесь в сервисный центр.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d		
	Отключите прибор от электросети. Подождите несколько секунд, затем снова подключите прибор к электросети. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

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

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

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

Такая информация приведена на опознавательной табличке.

Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание изделия

Тип: **4300**

Модель:

- **FSM 7072 4RC HI**
- **FSM 7072 4RC R HI**
- **FMA 8372 4RC HI**
- **FMA 8372 4RC R HI**

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

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

МОДЕЛЬ	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая на-стройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт

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

İÇERİK

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER	169	CİHAZIN İŞLEVLERİ	178
KULLANIM	171	PİŞİRME TABLOSU	179
TEMİZLİK VE BAKIM	171	KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ	179
MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER	173	GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ	180
ELEKTRİK BAĞLANTSII	173	TENCERE KULLANMA REHBERİ	180
ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER	174	SORUNLARIN GİDERİLMESİ	181
ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI	174	BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK	182
GÜÇ SINIRLAMASI	175	TEKNİK VERİLER	182
KUMANDA PANELİ	175		
KUMANDALARIN AÇIKLAMALARI	176		

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER

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

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



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

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

tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.

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

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



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



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

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



UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.



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



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

- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

Performans değerlerinin düşmesinin olası nedenleri:

- Borulardaki dönüşlerin sayısı ve aspiratör motoruna göre boruların uzunluğu ne kadar yüksek olursa, yük kaybı ve buna bağlı performans değerlerindeki düşüş o kadar yüksek olacaktır.
- Aspiratör kanalının asgari kesitine dikkat edin, kesitin yetersiz olması performans değerlerini düşürmekle kalmaz, aynı zamanda motorun düzgün çalışmasını da bozabilir.

KULLANIM

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

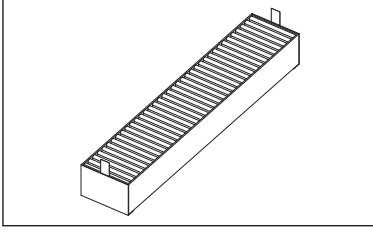
TEMİZLİK VE BAKIM

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

Aktif karbon filtre

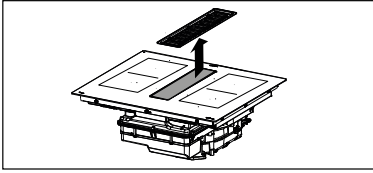
- Aktif karbon koku giderici filtre (montaj talimatlarına bakın) yıkanmamalı veya tazelenmemeli, her 12 ayda bir

değiştirilmelidir. Yeni filtre siparişi vermek için yetkili servisle iletişime geçin.



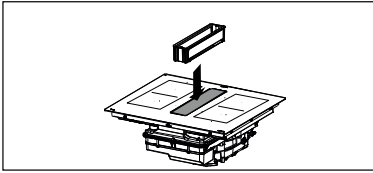
Izgara

- Bulaşık makinesinde yıkamayın. Izgarayı nötr sabunlu sıcak su kullanarak, aşındırıcı sünger kullanmadan temizleyin (sert veya aşındırıcı deterjanları kullanmayın!).



Yağ filtresi

- Davlumbazı düzgün çalışır halde tutmak ve aşırı yağ birikmesinden kaynaklanan yangın riski potansiyelini önlemek için filtreleri belirtilen aralıklarda temizleyin veya değiştirin.
- Yağ tutucu filtrelerin her 2 çalışma ayında bir veya çok yoğun kullanılması halinde daha sık temizlenmeleri gerekir ve bu filtreler bulaşık makinesinde yıkanabilir.



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

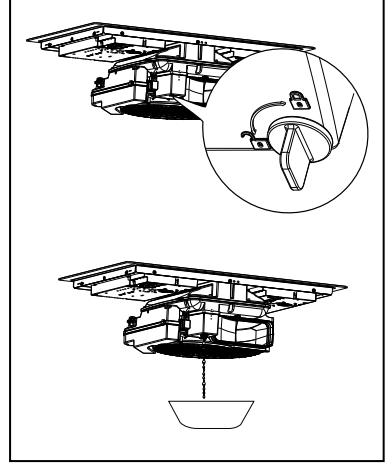
Sıvı toplama haznesi

Yaygın kullanımda toplama haznesinin iki haftada bir kontrol edilerek boşaltılması tavsiye edilir.

Özellikle önemli miktarda sıvı döküldüğünde, su toplama haznesinde normal kontrolleri yapmadan önce kasayı çıkarın. Musluğu (turuncu) yukarı doğru bastırın ve kabı boşaltmak için çevirerek çıkarın. Su toplama

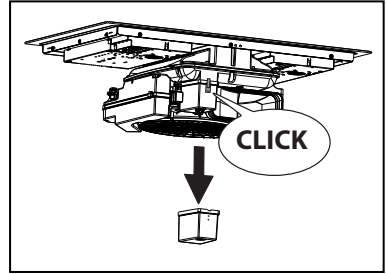
haznesi boşaltıldığında musluğu (turuncu) yukarı doğru bastırarak kapanana kadar yeniden vidalayın.

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



Ana sıvı toplama haznesinin sökülmesi

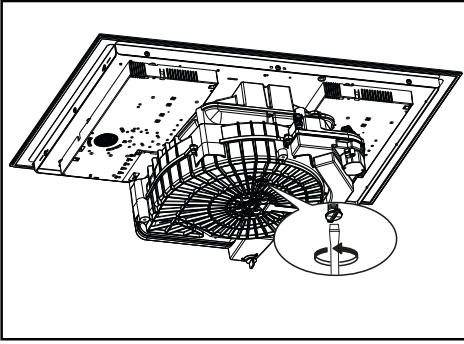
Kötü kokuya neden olabilecek şekilde sıvı dökülmesi halinde daha derinlemesine temizlik yapmak için belirtilen kancayı açarak hazneyi ayırın.



Motor kutusu sıvılarının boşaltılması

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

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



Cihazın temizlenmesi

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

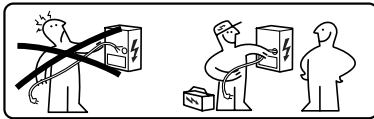
- Kirleri her gün temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ile uygun deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlar konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın. Koruyucu deterjan ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda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

MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER

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

- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın. Ocak; genişliği 600 mm veya daha fazla olan mutfak modülünün üzerinde, mutfak çalışma tezgahının içine ankastre monte edilmek içindir.
- Cihazın yanıcı malzemelerin üzerine monte edilmesi halinde, alçak gerilim kurulumları ve yangından korunmaya ilişkin yönlendirici ilkelere ve kurallara titizlikle uyulmalıdır.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik malzemelerden veya ahşap kaplamalı) ısıya (en az 100 °C) dayanıklı yapıştırıcılarla monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması deformasyonlara ve ayrılmalara neden olabilir.
- Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantılarını yapmak için yeterli boşluk bulunmalıdır. Cihazın üzerinde asılı modüller, rahat çalışmaya olanak tanıyacak boşluk kalacak bir mesafede kurulmalıdır.
- Cihazın arkasındaki tezgah çevresinde sert ahşap dekoratif bordür kullanmaya izin verilir ancak asgari mesafeler daima kurulum şekillerinde belirtilenlere uygun olmalıdır.
- Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki asgari mesafe ankastre cihaz kurulum şeklinde gösterilmektedir (yan duvarda 150 mm, arka duvarda 40 mm ve üzerinde asılı olabilecek muhtemel parçalarla 500 mm. Ergonomiyle ilgili nedenlerden ötürü en az 1000 mm'lik bir mesafe tavsiye edilir).
- Ocak kenarı ile tezgah arasından sıvıların sızmasını önlemek için, kurulumdan önce ocağın dış kenarının içine ürünle birlikte gelen yapışkanlı contayı uygulayın.

ELEKTRİK BAĞLANTSII



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

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda "nötr" kablosunun bulunması gereken "Y" tipi bağlantı bulunur. Elektrik kablosu TEK FAZLI, İKİ FAZLI ve ÜÇ FAZLI

bağlantıda en az 5 x 2,5 mm²'lik H05V2V2-F olmalıdır: İletkenlerin Min kesiti: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm.

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

- 5 x 2,5 mm²'lik H05V2V2-F güç kablosu kullanılması tavsiye edilir. 5 x 2,5 mm²'lik H05V2V2-F güç kablosu kullanılıyorsa, şu talimatlara dikkat edin: Üç fazlı bağlantı yapmak için, 2 kabloyu ayırın ve gri kablolardan mavi kılıfı çıkarın.

Uyarı: İndüksiyonlu ocak, $|Z_{maks}| = 0,345 \Omega$ değerinde veya daha düşük empedansa sahip bir elektrik beslemesine bağlanmalıdır.



Dikkat! Kabloları kaynak yapmayın!

ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

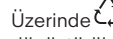
Elektrikli ev aletlerinin bertarafı



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

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

Ambalaj malzemelerinin bertarafı



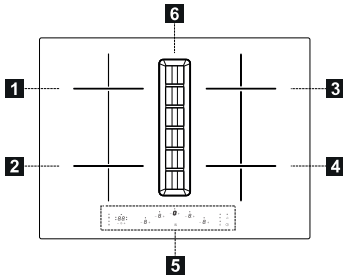
Üzerinde  sembolü olan malzemeler geri dönüştürülebilir. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji tasarrufu

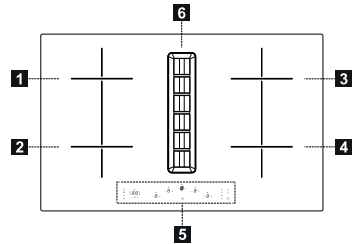
Aşağıda verilen tavsiyeleri uygulayarak pişirme işlemleri sırasında her gün enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

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

ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



1	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
6	Aspiratör ızgarası
1+2	Birleştirilebilen pişirme bölgeleri (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Birleştirilebilen pişirme bölgeleri (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
6	Aspiratör ızgarası
1+2	Birleştirilebilen pişirme bölgeleri (R.180 x 360 mm) 3000 W

3 + 4 Birleştirilebilen pişirme bölgeleri (R.180 x 360 mm) 3000 W

GÖSTERGELER

Tencere varlığı tespiti

Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda **U** sembolü görünür.

GÜÇ SINIRLAMASI

Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan **1** kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

- Ocağı ev şebekesine bağlayın (menüye her eriştiğinizde bu işlemin yapılması gerekir).
- 1** öğesini kullanarak ocağı açın.
- İlk baştaki ayar görüntülenene kadar Zamanlayıcı bölgesinin (**- 1 +**) ve **11** "- " ile "+ " öğelerini basılı tutun.
- Zamanlayıcı bölgesinin göstergesinde "Po" görüntülenir.
- A ve B göstergelerinde görüntülenen güç sınırını değiştirmek için Zamanlayıcı bölgesinin (**- 1 +**) "- " veya "+ " öğesine basın.

Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 55°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin

göstergesinde **H** görüntülenir.

- Seçimi onaylamak için aynı anda basın.

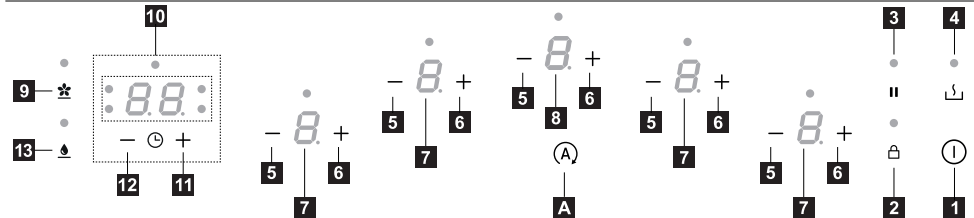
Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Göstergelerdeki değer (KW)	Notlar
	Standart başlangıç ayarı
7,4	
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Doğru değeri girdikten sonra Zamanlayıcı bölgesinin (**- 1 +**) "- " ve "+ " öğelerini basılı tutarak onaylayın veya 1 dakika bekleyin.

Onay sesli sinyalle ve tüm led lambaların yanmasıyla bildirilir.

KUMANDA PANELİ



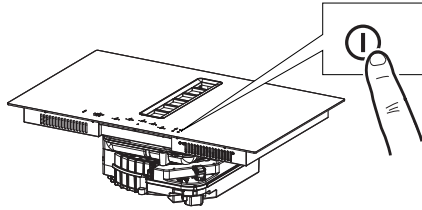
1	Yanar/Söner
2	Kilitleme tuş takımı işlevi tuşu
3	Duraklatma işlevi tuşu
4	Buz çözme işlevi tuşu
5	Pişirme bölgesinin gücünü azaltma tuşu. Aspiratörün gücünü azaltma tuşu.
6	Pişirme bölgesinin gücünü artırma tuşu. Aspiratörün gücünü artırma tuşu.

7	Piştirme bölgesi güç seviyesi göstergesi
8	Aspiratör güç seviyesi göstergesi
9	Aktif karbon filtre doygunluk göstergesi
10	Zamanlayıcı yönetim bölgesi
11	Zamanlayıcı arttırma tuşu
12	Zamanlayıcı azaltma tuşu
13	Yağ filtresi doygunluk göstergesi
A	Otomatik işlevi tuşu

Piştirme bölgeleri referans bölgeye karşılık gelen “-” tuşuna basılarak etkinleştirilmelidir. Kumanda panelinde seçilebilen fonksiyonlar daima aydınlatılır; karşılık gelen simgeye

dokunarak fonksiyonları seçin, geri kalanlar düşük yoğunlukta yanar halde kalır.

Cihazın açılması:



Ocağı açmak ve işlevlerini etkinleştirmek için Açma/Kapatma tuşuna 2 saniye basın.

Bu sırada ocak açılır ancak tüm piştirme bölgeleri ile davlumbaz sıfır güçtedir. 10 saniye kullanılmadan kaldığında ocak otomatik kapanır.

Dikkat: Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü ocağı daima Açma/Kapatma tuşuna basarak kapatabilirsiniz.

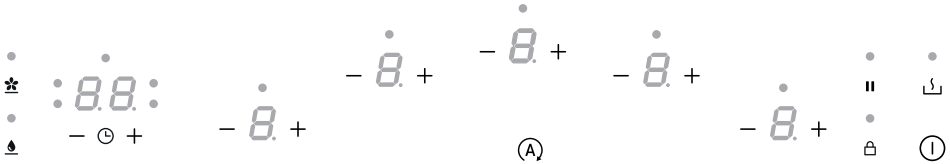
KUMANDALARIN AÇIKLAMALARI

1 Yanar/Söner	Aspiratörün ve ocağın açılması/kapatılması. Piştirme bölgelerinin göstergelerinde “0” görüntülenir ve davlumbazın göstergesinde “A” görüntülenir. Kapatmak için yeniden basın.
2 Kilitleme	Kumandaların kilitlenmesi / kilitlerinin açılması. Kullanım sırasında, örneğin camı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Ocak kapatılıp yeniden açılrsa dahi bu işlev etkin halde kalır. Etkinleştirme / devre dışı bırakma: ögesini 1 saniye basılı tutun. Etkinleştirildiğinde, herhangi bir tuş seçilirse, Zamanlayıcı göstergesinde “00” görüntülenir.

		Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır. Etkinleştirmek için: Ocak açıkken ocağın üzerine bir tencere yerleştirin ve istenen pişirme bölgesini seçin,, Duraklatma işlevi tuşunu  en az 1 saniye basılı tutun. Ocağın tüm göstergelerinde "" görüntülenir ve davlumbazın gücü "0" olarak gösterilir. Duraklatma işlevi  etkinse ve A işlevi devre dışıysa, davlumbazın gücü "1" olarak gösterilir. Devre dışı bırakmak için:  tuşuna basın; led lamba yanıp söner. 10 saniye içinde herhangi başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder. Bu işlev, kapatılması halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.
3	Duraklatma işlevi	Yeniden açtıktan sonraki 6 saniye içinde  tuşuna basıldığında kapatılmadan önce ayarlanan işlevler geri yüklenir. İşlem bir bip sesiyle onaylanır.
4	Buz çözme işlevi	"-" öğesini kullanarak istenilen pişirme bölgesini seçin ve  tuşuna basın. İşlevin etkin olduğunu bildirmek için "" görüntülenir. Devre dışı bırakmak için  tuşuna basın.
5	Azaltma	Pişirme bölgesinin gücünü azaltma tuşu. Aspiratörün gücünü azaltma tuşu. Her basıldığında güç azaltılır.
6	Arttırma	Pişirme bölgesinin gücünü arttırma tuşu. Aspiratörün gücünü arttırma tuşu. Her basıldığında güç artırılır.
7	Pişirme bölgesi-ni girin	Pişirme bölgesi güç seviyesi göstergesi. 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P ibarelerini görüntüleyerek belirli pişirme bölgesi kullanılıyorsa etkindir.
8	Davlumbazın göstergesi	Aspiratörün güç seviyesi göstergesi. 0, 1, 2, 3, b, P ibarelerini görüntüleyerek belirli pişirme bölgesi kullanılıyorsa etkindir.
9	Karbon filtre bakım simgesi	Önceden tanımlı ayarda karbon filtre bakım hatırlatması devre dışı bırakılmıştır (aspiratör modu). Bu işlevi etkinleştirmek için şu bölüme bakın: Kullanıcı menüsünün kişiselleştirilmesi (U1). Simgenin üzerindeki led lamba yandığında karbon filtrede (200 saatlik kullanımdan sonra) bakım yapılması gerektiğini gösterir.
10	Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Filtrelerin bakımını yaptıktan sonra sıfırlamak için  tuşuna 5 saniye basın. Aktif karbon filtrenin led lambası söner ve geri sayım yeniden başlatılır. Zamanlayıcı ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Her birinin Zamanlayıcı göstergesinin yanındaki karşılık gelen led lambanın yanmasıyla görüntülenebilen kendi zamanlayıcısı olduğundan, pişirme bölgeleri tek başlarına programlanabilir. Etkinleştirmek için pişirme bölgesini seçin, Zamanlayıcının "+" veya "-" tuşuna basın ve bir değer ayarlayın. Geri sayımın başlaması için birkaç saniye bekleyin. Zamanlayıcının süresi dolduğunda sesli sinyali sıfırlamak için "-" veya "+" tuşuna basın.
11	Zamanlayıcı arttırma	Zamanlayıcı süresini arttırma.
12	Zamanlayıcı azaltma	Zamanlayıcı süresini azaltma.
13	Yağ filtresi bakım simgesi	Simgenin üzerindeki led lamba yandığında yağ filtresinde (100 saatlik kullanımdan sonra) bakım yapılması gerektiğini gösterir. Filtrelerin bakımını yaptıktan sonra sıfırlamak için  tuşuna 5 saniye basın. Yağ filtresinin led lambası söner ve geri sayım yeniden başlatılır.

Davlumbazın göstergesinde "A" görüntülenir.
Ocağın gücü "1" seviyesinin üzerindeyse, davlumbaz çalışır.
Devre dışı bırakmak için "A" öğesine basın.

CİHAZIN İŞLEVLERİ



**Çocuk kili-
di**

Cihazın kazara devreye sokulmasını önlemek için ocağı kilitlemeye olanak tanır. Etkinleştirmek için tüm tencereleri cihazdan kaldırın, cihazı kapatıp, yeniden açın. 3 saniye içinde Zamanlayıcının ($-$ $\odot$ $+$) "+" ve "-" tuşları ile "A" öğesini basılı tutun.

Etkinleştirildikten sonra göstergesinde " " ibaresi görüntülenir.

Devre dışı bırakmak için "-" ve "+" tuşlarını (Zamanlayıcı bölgesinin $- \odot +$) ve "A" ögesini basılı tutun.

Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır.

Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır.

Tabloya bakın:

Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Bir tencere yerleştirin ve ilgili pişirme bölgesini seçin, aynı anda pişirme bölgesinin "+" ve "-" tuşlarını seçin; göstergede güç seviyesi görüntülenir "0"

İlgili pişirme bölgesinin göstergesinde “**8**” görüntülenir.
Kullanıcı istenilen güç seviyesini (1 ila 8 arasında) seçebilir.

Güç seviyesini seçtikten sonra işlev etkinleşecek ve göstergede "8" görüntülenecektir.

Bu işlev, yalnızca Otomatik mod devre dışı bırakılmışsa kullanılabilir. "A" öğesine basıldığında otomatik mod devre dışı bırakılır.

**Davlum-
baz gecik-
meli çalış-
ma işlevi**

Aspiratörün "-" veya "+" öğesine basın ve bir güç seviyesi ayarlayın.

"CL" ibaresinin görüntülendiği Zamanlayıcı yönetimi için "-" veya "+" öğesine basın; görüntü önceden 15 dakika olarak ayarlanmış olan geri sayıma geçer.

"A" tuşuna basıldığında devre dışı bırakılır.

"+" veya "-" düğmelerine basarak çeşitli pişirme bölgeleri seçilebilir; istenilen bölge seçildiğinde

**Pişirme
bölgeleri-
nin yoğun-
luğu**

10 dakika süreli "P" yoğunluğuna ulaşmak için "+" ögesine basın.

Bu süre dolduğunda sistem otomatik olarak 9 hızına döner.

Süre dolmadan önce işlevi devre dışı bırakmak için gücü 9 seviyesine getirmek için "-" tuşuna basın.

Davlumbaz yoğunluğu	Davlumbazda 2 yoğun hız vardır: Yoğun 1 10 dakika sürelidir ("b" ibaresi görüntülenir). Yoğun 2 8:30 dakika sürelidir ("P" ibaresi görüntülenir). Davlumbaz bölgesinde "+" ögesine basın ve istediğiniz hızı ayarlayın. Farklı bir hız seçildiğinde devre dışı bırakılır.
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu uygulama, daha geniş tabana sahip tencereleri kullanma olanağı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakiler ve sağdakilerdir. Etkinleştirmek için: iki pişirme bölgesiyle ilgili "-" tuşlarına aynı anda basın (ön + sağ arka veya ön + sol arka). Bir göstergede "∩" ibaresi görüntülenir ve başka bir göstergede pişirme gücü görüntülenir. Devre dışı bırakmak için: iki pişirme bölgesiyle ilgili "-" tuşlarına aynı anda basın (ön + sağ arka veya ön + sol arka). Önemli! Ocak, iki pişirme bölgesini birden işgal edecek kadar büyük bir tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ancak "köprü" fonksiyonu etkinleştirilmedikçe bölgeleri bağımsız olarak yönetir.

PIŞIRME TABLOSU

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlot, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

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

- ① ögesine basın.
- II ögesini basılı tutun ve menüye girmek için şekildaki gibi tüm bölgelerin "-" ögesine sağdan sola basın ve pişirme bölgelerinin göstergelerinde "UU" görüntülenene kadar kişiselleştirmeye devam edin.



Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Zamanlayıcı göstergesinin değeri	Tanım	Davlumbaz göstergesinin değeri
U0	-	-
U1	Aktif karbon filtre ayarı	0 – Aktif karbon filtre alarmı devre dışı 1 – Aktif karbon filtre alarmı etkin (200 saat)
U2	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 – Min. 4 – Maks

U3	Geri sayım süresini yönetme menüsü.	0 - 120 saniye süresince sesli sinyal etkin 1 - 10 saniye süresince sesli sinyal etkin.
	Ses seviyesini yönetme menüsü.	
U4	Bu işlev şu durumlarda etkinleştirilemez: - Zamanlayıcı sona erdiğinde - ① - tuşunda - Filtre alarmlarında	0 - Ses etkin 1 - Ses devre dışı

– Doğru değeri girdikten sonra hepsi sönene kadar ① tuşunu basılı tutarak onaylayın.

– Kaydetmeden menüden çıkmak için II öğesine basın.

Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Bu işlev pişirme bölgeleri birleştirilerek (sol taraf ve sağ taraf) kullanıldığında aralarında en çok 3000 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.

Bunun için toplam güç sürekli izlenir, gerektiğinde düşürülür. Gereken toplam gücü sağlamak mümkün olmadığında, bir kontrol elemanı, başka bir pişirme elemanının gücünü önceden tanımlı bir ayarla çekilen akımın 16 A değerini aşmayacağı şekilde ilgili güç eğrisinin hemen altındaki bir seviyeye indirir.

Bu durumda jeneratör son komutu kullanıcı arayüzünden gönderilenlere göre öncelikli olarak algılar ve gerektiğinde başka bir pişirme elemanı için önceden etkinleştirilen ayarları düşürür.

Güç Yönetimi fonksiyonu ilk başta pişirme elemanı üzerinde bir tencerenin var olduğu algılandığında da devreye girer.

Örneğin:

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

TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

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

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir miktarda yaklaştırebilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere indüksiyon ocağında kullanıma uygundur.

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

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı.

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

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölge-leri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
180 mm	110 mm	220 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller.

Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

Ocağın çalışması sırasında çıkan normal sesler

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

Bu tür sesler aşağıdaki gibi açıklanır:

Hafif vınlı (bir transformatörden gelen ses gibi)

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

Hafif tıslama

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

Çıtırtı

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

Güçlü tıslama

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

Fan sesi

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

çalışmaya devam edebilir ve ekranda  görüntülenir.

Bir saatin tıklamalarına benzer ritmik sesler

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

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

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Çözüm
	Artık ısı göstergesi.	Cihazın soğumasını bekleyin.
	Tencere varlığı tespiti.	Uygun bir tencere kullanın. Bu simge varsa ve sesli sinyal duyuluyorsa, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
C	Pişirme bölgelerinin sıcaklığı çok yüksek.	Cihazın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
c	Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Cihazın soğumasını bekleyin. Sorun devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
F/6	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Bağlantıyı kontrol edin. Sorun devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
F/L	Dış parlaklık dokunmatik sensörlerin (tuşların) kalibre edilmesine izin vermeyecek kadar fazla.	Kumandanın dışındaki ışık kaynaklarını geçici olarak kapatın. Cihazın güç bağlantısını kesip, yeniden bağlayın. Sorun devam ederse, Teknik Servisi arayın ve göstergede görüntülenen hata kodunu belirtin.
F/c	Kumanda panelinden ısı kaynaklarını kaldırın. Cihazın soğumasını bekleyin. Sorun devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.	
E5	Yetkili Servisle bağlantı kurun.	

F/0 - F/1 - F/2**-F/3 - F/4 - F/5****-F/6 - F/7 - F/8****-F/9 - F/A - F/C****-F/E - F/H - F/J****-F/U - F/t - F/b****- F/d**

Cihazın güç bağlantısını kesin.

Birkaç saniye bekleyip, cihazın gücünü yeniden bağlayın.

Sorun devam ederse, Teknik Servisi arayın ve göstergede görüntülenen hata kodunu belirtin.

BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK

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

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

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

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

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNİK VERİLER

Ürünün tanımlaması

Tip: **4300**

Model:

- FSM 7072 4RC HI**
- FSM 7072 4RC R HI**
- FMA 8372 4RC HI**
- FMA 8372 4RC R HI**

Cihazın altına uygulanan tanıtma plakasına başvurun.

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

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayarlar)
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw

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

190.....	وصف مفاتيح التشغيل	183.....	معلومات بشأن السلامة
192.....	وظائف الجهاز	185.....	الاستعمال
193.....	جدول الطهي	185.....	النظافة والصيانة
193.....	تخصيص قائمة المستخدم	187.....	اشتراطات قطع الأثاث
194.....	وظيفة إدارة القدرة	187.....	التوصيل الكهربائي
194.....	دليل استخدام الأواني	188.....	الجوانب البيئية
195.....	حل المشاكل	188.....	وصف المنتج
195.....	الصيانة - الإصلاح والمطابقة	189.....	الحد من القدرة
196.....	البيانات التقنية	189.....	لوحة التحكم

معلومات بشأن السلامة

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

الأخطار.

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



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

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

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

- قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ فصل التوصيل الكهربائي.

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



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



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

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

- لا تستخدم إلا المسامير ومكونات التوصيل المناسبة لتثبيت الجهاز.

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

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

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

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

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

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

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

الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.

الأسباب المحتملة لانخفاض الأداء:

- كلما زاد عدد الانحناءات والمسافة بين الأنابيب ومحرك الشفط، زاد انخفاض ضغط السحب، وبالتالي انخفاض الأداء.
- يجب مراعاة الحد الأدنى لمساحة مقطع قناة الشفط؛ فإن مساحة المقطع غير الكافية لا تقلل فقط الأداء، ولكن يمكن أن تؤثر سلبًا على التشغيل السليم للمحرك.

والملاصق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.

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

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



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



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



- لا يجب أبدًا تركيب الجهاز خلف باب من أبواب

الاستعمال

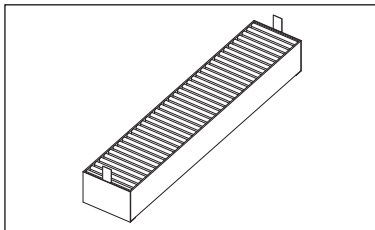
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تُسند أواني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تُقَطِّع أو تُحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق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

النظافة والصيانة

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

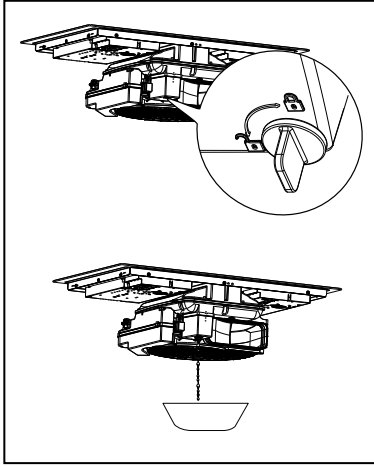
مرشح الكربون النشط

- يجب عدم غسل أو تجديد مرشح إزالة الروائح بالكربون النشط (راجع تعليمات التجميع)، يجب استبداله كل 12 شهرًا. من أجل طلب مرشح جديد، اتصل بخدمة الدعم الفني.

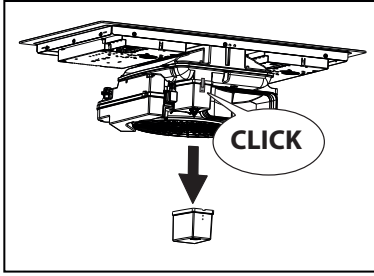


الشبكة

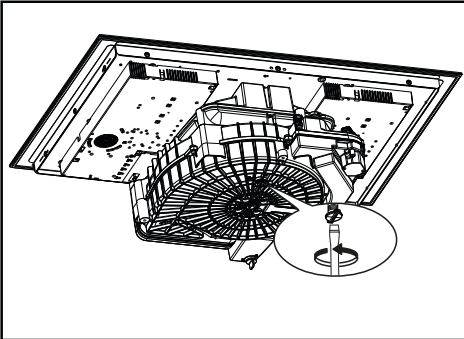
- لا تغسلها في غسالة الأطباق. نظّف الشبكة بماء ساخن



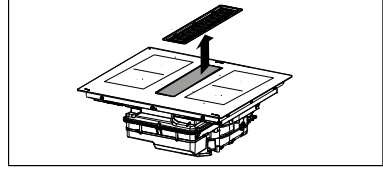
فك صينية تجميع السوائل الرئيسية
لمزيد من النظافة، في حال سقوط سوائل قد تُسبب روائح كريهة، انزع الصينية بفتح الخطاف المُشار إليه.



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

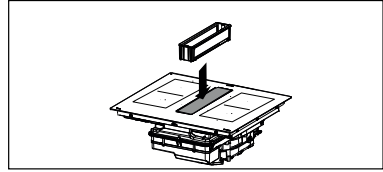


وصابون محايد، دون استخدام قطع الإسفنج الكاشطة (لا تستخدم منظفات عدوانية أو كاشطة!).



مرشح إزالة الدهون

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



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

حوض تجميع السوائل

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

توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواجهة.

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.

تنظيف الجهاز

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

- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع

اشتراطات قطع الأثاث

- بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، إلخ) السارية في بلد الاستخدام!
- لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
- بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقرشيرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100° مئوية). قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.
- يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة تسمح بمساحة كافية للعمل بشكل مريح.
- يُسمح باستخدام حواف مزخرفة من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز طالما أن الحد الأدنى للمسافة يظل دائماً على النحو المبين في أشكال التركيب.
- يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز والفُرْج والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150 مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة. لأسباب مريحة، نوصي بمسافة لا تقل عن 1000 ملم).
- من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد وسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

التوصيل الكهربائي

2,5 مم². في حالة استخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 2,5 × 5 مم²، التزم بالتعليمات التالية: للتوصيل ثلاثي الأطوار الكهربائي، أفضل السلكين وأزل الجرابات الزرقاء من الأسلاك الرمادية.

تحذير: يجب توصيل موقد الطهي بالحث بتيار كهربائي ذو مقاومة تساوي أو تقل عن $Z_{max} = 0,345 \Omega$.

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!



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

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

يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y" والذي يلزم من أجله وجود سلك "محايد". يجب أن يكون كابل الطاقة على الأقل من النوع H05V2V2-F مقاس 5 × 2,5 مم²، وتوصيل أحادي الطور الكهربائي وثلاثي الأطوار وثلاثي الأطوار الكهربائي: 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 علية التوصيل.

تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد، القدرة القصوى والتيار) مطابقة لمواصفات الجهاز.

- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقاً للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).

ننصح باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 5 ×

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية



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

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

التخلص من مواد التغليف



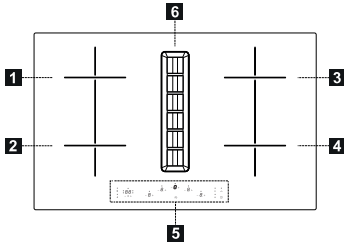
المواد التي تحمل الرمز قابلة لإعادة التدوير. تخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

توفير الطاقة

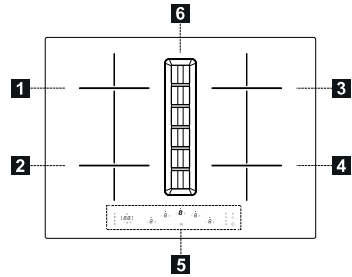
يمكن توفير الطاقة يوميًا عند الطهي وذلك باتباع الاقتراحات المدونة أدناه.

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

وصف المنتج



1	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
2	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
3	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
4	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
2 + 1	منطقة طهي قابلة للدمج (R. 360 × 180 ملم) 3000 وات
4 + 3	منطقة طهي قابلة للدمج (R. 360 × 180 ملم) 3000 وات



1	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
2	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
3	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
4	منطقة طهي منفردة (R.180 ملم) 1500 وات، مع وظيفة المعزز 2000 وات
5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
2 + 1	منطقة طهي قابلة للدمج (R. 360 × 180 ملم) 3000 وات
4 + 3	منطقة طهي قابلة للدمج (R. 360 × 180 ملم) 3000 وات

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 55° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقاً عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى **H**.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز **U**.

مؤشر الحرارة المتبقية

الحد من القدرة

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

القيم على الأرقام (كيلو وات)	ملاحظات
$\overset{\text{a}}{\text{b}}$ $\overset{\text{a}}{\text{b}}$ $\overset{\text{a}}{\text{b}}$ $\overset{\text{a}}{\text{b}}$ $\overset{\text{a}}{\text{b}}$	
7.4	الضبط الأولي القياسي
6	
5	
4	
3.5	
3	
2.5	

بعد إدخال القيمة الصحيحة، أكد ذلك بالضغط مطوئاً على زر "+" و "-" في منطقة المؤقت (- ⊕ +)، أو انتظر دقيقة واحدة.

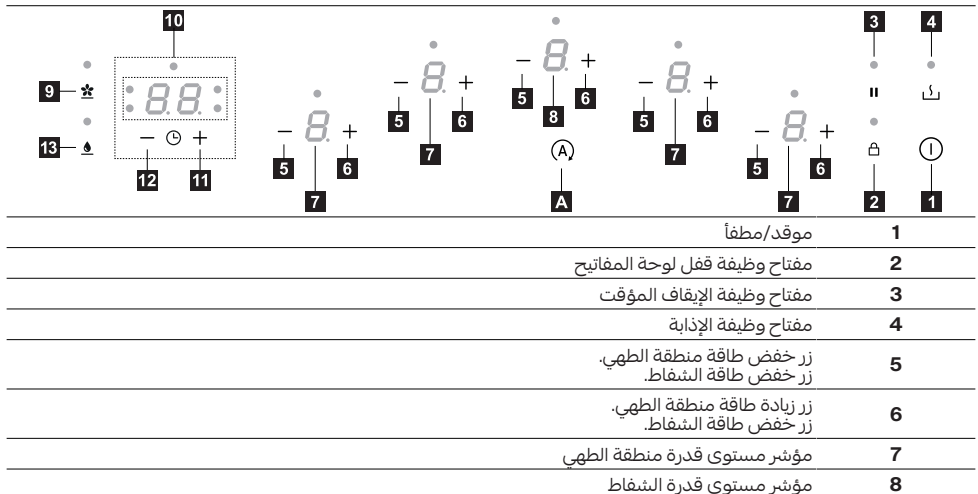
يتم التأكيد بإشارة صوتية، وتضاء جميع مؤشرات LED التنبيه.

عند توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي لأول مرة، يجب على في التركيب ضبط طاقة مناطق الطهي وفقاً للسعة الفعلية لشبكة التشغيل الكهربائي المنزلي.

وإذا لم يكن ذلك ضرورياً، يُمكن تشغيل موقد الطهي مباشرةً باستخدام ①، أو اتباع الإجراء الموضح أدناه للوصول إلى القائمة.

- قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- أوقد موقد الطهي المسطح باستخدام ①.
- اضغط واستمر في الضغط على الزرين "-" و "+" في منطقة عداد الوقت (- ② +) و ② حتى تظهر إعدادات الضبط الأولية.
- المنطقة الرقمية في منطقة عداد الوقت ستظهر الرسالة "Po".
- اضغط على "-" أو "+" في منطقة عداد الوقت (- ③ +) لتعديل حد القدرة الكهربائية للتشغيل الظاهر في الأرقام A و B.
- اضغط في نفس الوقت لتأكيد الاختيار.

لوحة التحكم

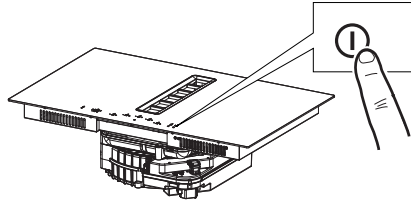


9	مؤشر تشيع مرشح الكربون النشط
10	منطقة إدارة المؤقت
11	زر زيادة عداد الوقت
12	زر خفض عداد الوقت
13	مؤشر تشيع مرشح الدهون
A	مفتاح الوظيفة الأوتوماتيكية

يجب تفعيل مناطق الطهي بالضغط على زر "-" في المنطقة المعنية.

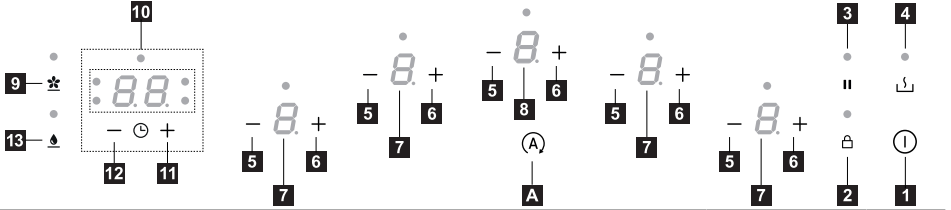
إشعال الجهاز:

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للتحديد هي تلك المضادة دائمًا، ويمكنك اختيار الوظائف بلمس الرمز المقابل، وسيخفت سطوع الإضاءة في جميع الوظائف الأخرى.



اضغط على زر "On/Off" (التشغيل/الإيقاف) لمدة ثانيتين لتشغيل وتفعيل وظائف موقد الطهي المسطح. في هذه اللحظة، يكون الموقد قيد التشغيل، ولكن جميع مناطق الطهي والشفاط تكون في وضع التشغيل صفر. ينطفئ الموقد تلقائيًا بعد 10 ثوانٍ من عدم الاستخدام. انتبه! لدواعي الأمان، سيكون من الممكن دائمًا إطفاء الموقد عبر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل.

وصف مفاتيح التشغيل



تشغيل/إطفاء الشفط الخاص بموقد الطهي المسطح. تعرض أرقام مناطق الطهي "0"، ويعرض رقم غطاء المحرك "A".
اضغط مجددًا لإيقاف التشغيل.

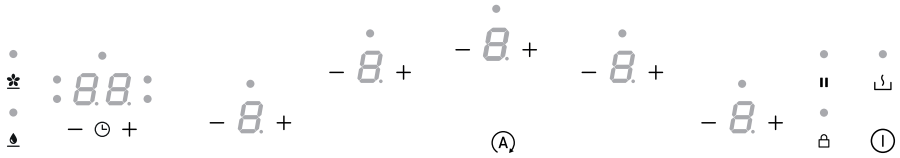
موقد/مطفأ

قفل /فتح مفاتيح التحكم والتشغيل.
من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الزجاج. تبقى الوظيفة نشطة حتى إذا تم إطفاء الموقد وإعادة إشعاله.

قفل

التفعيل / التنشيط: اضغط على واستمر بالضغط لمدة 1 ثانية. بمجرد أن يتم التنشيط، فإنه عند اختيار أي زر سيتم عرض "LO" على أرقام عداد الوقت.

تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصغير جميع الوظائف. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً.	
للتفعيل: مع تشغيل الموقد، ضع أنية طهي عليه، ثم اختر المنطقة المطلوبة، ثم اضغط مع الاستمرار على زر وظيفة Pausa II (الإيقاف المؤقت) لمدة ثانية واحدة على الأقل. تشير جميع أرقام مناطق الطهي إلى "II". وسيعرض مؤشر طاقة الشفط "0". إذا كانت وظيفة Pausa II (الإيقاف المؤقت) نشطة والوظيفة A معطلة، فسيعرض مؤشر طاقة الشفط "1".	وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa 3
لإلغاء التفعيل: اضغط على الزر II، وسيومض مؤشر LED. اضغط على أي مفتاح آخر خلال 10 ثوانٍ. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة ويستمر الموقد بالإعدادات السابقة. تُستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإطفاء. بالضغط على الزر II خلال 6 ثوانٍ بعد إعادة التشغيل، يُمكن استعادة الوظائف المُعدّة قبل إيقاف التشغيل. يُصدر صوت تنبيه لتأكيد التشغيل.	وظيفة الاستدعاء
اختر منطقة الطهي المطلوبة باستخدام زر "-" واضغط على الزر L. يظهر "U" للإشارة إلى أن الوظيفة نشطة. للتعطيل، اضغط على الزر L.	وظيفة الإذابة 4
زر خفض القدرة التشغيلية لمنطقة الطهي. زر خفض طاقة الشفط. مع كل ضغطة تخفض القدرة التشغيلية.	خفض قدرة التشغيل 5
زر زيادة طاقة منطقة الطهي. زر زيادة طاقة الشفط. مع كل ضغطة تزيد القدرة التشغيلية.	زيادة قدرة التشغيل 6
مؤشر مستوى طاقة منطقة الطهي. يُفعل عند استخدام منطقة الطهي المحددة، ويعرض الأرقام 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0.	رقم منطقة الطهي 7
مؤشر مستوى طاقة الشفط. يُفعل عند استخدام منطقة الطهي المحددة، ويعرض الأرقام 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0.	رقم الشفط 8
كحسب افتراضي، يتم إيقاف تشغيل تذكير صيانة مرشح الكربون (وضع الشفط). لتفعيل الوظيفة، راجع فصل: تخصيص قائمة المستخدم (U1). إذا كان مؤشر LED التنبيه أعلى الرمز مضاءً، فهذا يشير إلى ضرورة صيانة فلتر الكربون (بعد 200 ساعة من الاستخدام).	رمز صيانة مرشح الكربون 9
إعادة ضبط الفلتر بعد صيانتها، اضغط على الزر لمدة 5 ثوانٍ  . سينطفئ مؤشر LED لفلتر الكربون، وسيبدأ العد التنازلي.	
يتيح لك المؤقت إيقاف تشغيل منطقة طهي محددة عند انتهاء الوقت المحدد. يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل فردي، حيث تحتوي كل منطقة على مؤقت خاص بها يمكن رؤيته من خلال مؤشر LED المقابل على جانبي رقم المؤقت. لتفعيل منطقة الطهي، اضغط على زر "+" أو "-" في المؤقت واضبط القيمة. انتظر بضع ثوانٍ حتى يبدأ العد التنازلي. بعد انتهاء الوقت المحدد، اضغط على زر "-" أو "+" لإعادة ضبط الإشارة الصوتية.	مؤقت مناطق الطهي 10
زيادة مدة المؤقت	زيادة المؤقت 11
خفض مدة المؤقت.	خفض المؤقت 12
إذا كان مؤشر LED التنبيه أعلى الرمز مضاءً، فهذا يشير إلى ضرورة صيانة فلتر الدهون (بعد 100 ساعة من الاستخدام). إعادة ضبط الفلتر بعد صيانتها، اضغط على الزر لمدة 5 ثوانٍ  . سينطفئ مؤشر LED لفلتر الدهون، وسيبدأ العد التنازلي.	رمز صيانة مرشح الدهون 13
الإعداد القياسي لتشغيل شفاط الموقد/الشفط هو تشغيله في الوضع التلقائي. يظهر على شاشة الشفط "A". يبدأ الشفط بالعمل إذا كانت الطاقة في مناطق الطهي أعلى من "1". لإلغاء التفعيل، اضغط على "A".	الوظيفة الأوتوماتيكية A



قفل الأطفال

يتيح لك قفل الموقد لمنع تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ. لتفعيله، أزل جميع الأواني من الجهاز، وأوقف تشغيله، ثم أعد تشغيله. خلال 3 ثواني، اضغط باستمرار على زر "+" و "-" في الموقت (⊕ ⊖) و "A".

بعد التفعيل، يظهر "A" على الأرقام. لإلغاء التفعيل، اضغط باستمرار على زر "+" و "-" (في منطقة الموقت ⊕ ⊖) و "A".

تستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة بأقصى طاقة قبل مواصلة الطهي على مستوى مُحدد. تعتمد مدة بقاء منطقة الطهي بأقصى طاقة على مستوى الطهي النهائي المُحدد. انظر الجدول:

مستوى القدرة	الموقت (ثواني)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

وظيفة التسخين

ضع أنية طهي وحدد منطقة الطهي المعنية. اضغط في نفس الوقت على "+" و "-" لمنطقة الطهي، وسيظهر مستوى قدرة الطهي "0" في الرقم.

يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى "A".

يمكن للمستخدم اختيار مستوى الطاقة المطلوب (من 1 إلى 8). بعد تحديد مستوى الطاقة، سيتم تفعيل الوظيفة وستعرض الشاشة "A".

تُتاح هذه الوظيفة فقط إذا تم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي. يتم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي بالضغط على "A".

وظيفة تأخير عمل الشفط

اضغط على زر "+" أو "-" في مروحة الشفط واضبط سرعة التشغيل. اضغط على زر "+" أو "-" للتحكم في الموقت الذي يعرض "CL" ولكنه سينتقل إلى العد التنازلي المحدد مسبقًا عند 15 دقيقة.

يتم التعطيل بالضغط على الزر "A".

منطقة الطهي المكثف

يمكن اختيار مناطق الطهي المختلفة بالضغط على زر "+" أو "-". بعد تحديد المنطقة المطلوبة، اضغط على زر "+" للوصول إلى الوضع المكثف.

"A" لمدة 10 دقائق. بعد هذا الوقت، يعود النظام تلقائيًا إلى السرعة 9. لتعطيل الوظيفة قبل الوقت المحدد، اضغط على زر "-", مما يرفع الطاقة إلى 9.

وضع التشغيل المكثف للشفط

يأتي الشفط بسرعتين مكثفتين: وضع التشغيل المكثف 1 لمدة 10 دقائق (يعرض "b") وضع التشغيل المكثف 2 لمدة 8:30 دقيقة (يعرض "p"). اضغط على زر "+" في منطقة الشفط واضبط السرعة المطلوبة. يتم إلغاء تنشيطه عن طريق تحديد سرعة مختلفة.

تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يتيح هذا الأمر إمكانية استخدام أوإي ذات قيعان أوسع. مناطق الطهي المتاحة لهذه الوظيفة هي فقط تلك الموجودة على اليمين واليسار.

للتفعيل: اضغط على الأزرار "-" لمنطقتي الطهي في نفس الوقت (أمامية + خلفية يمينية أو أمامية + خلفية يسارية). سيعرض الرقم "∞" وسيعرض رقم آخر قدرة الطهي.

الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")

للتعطيل: اضغط على الأزرار "-" لمنطقتي الطهي في نفس الوقت (أمامية + خلفية على اليمين أو أمامية + خلفية على اليسار).

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

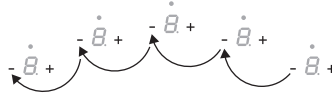
جدول الطهي

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	المكرونات، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روسكي)، العجة، الأطعمة المقلية باليقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

تخصيص قائمة المستخدم

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

- اضغط على ①.
- اضغط مع الاستمرار على II واضغط من اليمين إلى اليسار على "-" لجميع المناطق كما هو موضح في الشكل للدخول إلى القائمة ومتابعة التخصيص حتى تظهر أرقام مناطق الطهي "UU".



انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

قيمة رقم المؤقت	الوصف	قيمة رقم الشفط
U0	-	-
U1	ضبط فلاتر الكربون	0 - تم تعطيل إنذار فلتر الكربون 1 - تم تنشيط إنذار فلتر الكربون (200 ساعة)
U2	قائمة إدارة مستوى سطوع الشاشة.	0 - الحد الأدنى 4 - الحد الأقصى
U3	قائمة إدارة نهاية العد التنازلي.	0 - صوت تنبيه لمدة 120 ثانية 1 - صوت تنبيه لمدة 10 ثوانٍ.
U4	لا يمكن تفعيل هذه الوظيفة للوظائف التالية: - انتهاء المؤقت - الزر ① - إنذار الفلتر	0 - تفعيل الصوت 1 - تعطيل الصوت

- بعد إدخال القيمة الصحيحة، أكد بالضغط على الزر ① حتى يتوقف كل شيء.
- للخروج من القائمة بدون حفظ، اضغط على II.
- إذا لم تُنفذ أية عملية، سيتم إغلاق قائمة المستخدم بعد 1 دقيقة.

وظيفة إدارة القدرة

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

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

مثال:

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

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونيًا.

تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى البالغة 3000 واط بين مناطق الطهي المدمجة (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يُحسّن من توزيع القدرة وتجنب حالات الجمل الزائد للنظام.

لهذا الغرض، تتم مراقبة القدرة الإجمالية باستمرار، مع تقليلها إن لزم الأمر. إن لم يكن من الممكن توفير القدرة الإجمالية المطلوبة، فإن عنصر تحكم سيقلل وفقًا للضبط الافتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحى القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

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

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

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائمًا الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

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

مناطق الطهي	قطر قاع الإناء	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)
180 ملم	110 مم	220 ملم	

الأواني/المقالي الفارغة أو ذات القاع الرقيق

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرقيق على الموقد نظرًا 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".

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلدة لمناطق الطهي المختلفة.

الضوضاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

همسة عالية

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

ضوضاء المروحة

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

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

أصوات إيقاعية وأصوات مشابهة لدقات الساعة

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

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

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تولد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)

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

همسة طفيفة

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

كركرة

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر

حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	الحل
H	مؤشر الحرارة المتبقية.	اترك الجهاز حتى يبرد.
U	الكشف عن وجود أنية الطهي.	استخدم أنية طهي مناسبة. في حال ظهور الرمز وصوت مستمر، يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.
C	درجة حرارة مناطق الطهي مرتفعة جدًا.	اترك الجهاز يبرد. استخدم أنية طهي مناسبة. لا تسخن أواني الطهي وهي فارغة.
c	درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الجهاز حتى يبرد. إذا ما استمرت هذه المشكلة، يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.
F/6	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	تحقق من التوصيل. إذا ما استمرت هذه المشكلة، يُرجى الاتصال بخدمة العملاء.
F/L	سطوع خارجي زائد يمنع معايرة حساسات التحكم باللمس (الأزرار).	افصل مصادر الإضاءة الخارجية عن جهاز التحكم مؤقتًا. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة وأعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة المساعدة وحدد رمز الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
F/c	أزل مصادر الحرارة من لوحة التحكم. اترك الجهاز ليبرد. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة المساعدة.	
E5	اتصل بخدمة الدعم الفني.	
F/O - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	افصل الجهاز عن مصدر الطاقة. انتظر بضع نوان، ثم أعد توصيله. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة العملاء وحدد رمز الخطأ الذي يظهر على الشاشة.	

الصيانة - الإصلاح والمطابقة

بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.

• تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

- تأكد من استبدال الكابلات التالية 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.)

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

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

البيانات التقنية

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

تحديد وتعريف المنتج
نوع: 4300
الموديل:

- FSM 7072 4RC HI
- FSM 7072 4RC R HI
- FMA 8372 4RC HI
- FMA 8372 4RC R HI

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

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

الطراز	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (الضبط الأساسي)
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	4,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,02 كيلوواط

