

FMA 8362 MO R HI FMA 8362 MO HI

- SV** Bruksanvisning
- FI** Käyttöopas
- UK** Посібник користувача
- LT** Naudojimo vadovas
- LV** Lietošanas rokasgrāmata
- ET** Kasutusjuhend
- CS** Návod k použití
- PL** Instrukcja obsługi
- SL** Priročnik za uporabo
- SR** Упутство за употребу

SV	3
FI	18
UK	33
LT	50
LV	65
ET	80
CS	95
PL	110
SL	127
SR	142

INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION	3	PERSONALISERING AV ANVÄNDARME- NYN	13
ANVÄNDNING	5	FLÄKTFUNKTIONER	14
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	6	FUNKTION FÖNSTERKONTAKT	15
KRAV PÅ MÖBLERNA	7	FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEK- TEN	15
ELANSLUTNING	8	VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KAST- RULLERNA	15
MILJÖASPEKTER	8	FELSÖKNING	16
BESKRIVNING AV PRODUKTEN	9	UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVER- ENSSTÄMMESE	17
EFFEKTBEGRÄNSNING	9	TEKNISKA DATA	17
KONTROLLPANELEN	10		
SPISHÄLLENS FUNKTIONER	11		
TILLAGNINGSTABELL	12		

SÄKERHETSINFORMATION


- För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper.
- Anslutningen av kablarna ska utföras av en kompetent tekniker.
- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- **WARNING:** Innan du installerar apparaten, avlägsna skyddsfilmerna (om de fortfarande finns).
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningsladdar för att ansluta enheten.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Anslut stickkontakten till ett lättillgängligt vägguttag som är i överensstämmelse med gällande bestämmelser.


- Medel för frångkoppling måste införlivas i den fasta kabeldragningen i enlighet med relevanta föreskrifter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- För Klass I-apparater, se till att hushålllets elförsörjning är ordentligt jordad.
- Använd inte öppen låga (brandrisk).




WARNING: Om det inte installeras skruvar och fästelement som överensstämmer med dessa anvisningar kan det leda till risk för elektrisk stöt.


- Använd endast lämpliga skruvar och små delar för att fästa apparaten.
- Se till att enheten är installerad så att den kan kopplas bort från strömförsörjningen, med ett kontaktöppningsavstånd (3 mm) som säkerställer fullständig frångkoppling under överspänningsförhållanden kategori III.
- Anslut utsugaren till rökkanalen med ett rör med en minsta diameter på 120 mm. Rökkanalens väg måste vara så kort som möjligt.
- Vad beträffar de tekniska måtten och säkerheten att iaktta för utsläpp av röken, är det viktigt att skrupulöst iaktta föreskrifterna som fastställts av de lokala myndigheterna.
- När denna apparat används samtidigt med apparater som förbränner gas eller andra bränslen (gäller inte apparater som endast släpper ut luft i rummet), måste rummet vara tillräckligt ventilerat för att förhindra återflöde av avgaser.
- Rengör apparaten och byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- Reglerna för luftutsläpp måste följas.
- Luft får inte släppas ut i en rökkanal som används för utsläpp av rök från gas- eller andra bränsleförbränningsapparater (gäller inte apparater som endast driver ut luft i rummet).
- När matlagingsapparaten och apparater som drivs med annan energi än el är i drift samtidigt, får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar), för att förhindra att ångor sugs in i rummet av matlagingsapparaten.
- Köksfläktkåpor och andra utsugssystem för matlagingsrök kan negativt påverka den säkra driften av gas- eller andra bränsleförbrännande apparater (inklusive de i andra rum) på grund av återflödet av förbränningsgaser. Dessa gaser kan eventuellt orsaka kolmonoxidförgiftning. Efter att en fläktkåpa eller fläkt har installerats bör gasolapparatens funktion testas av en expert för att säkerställa att det inte uppstår något återflöde av rökgaser.
- Induktionssystemen för dessa hållar uppfyller kraven i EMC-standarderna och EMF-direktivet och borde inte störa andra elektroniska enheter. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av implantatet om dessa enheter är tillräckligt resistenta mot störningar.
- Innan du gör den elektriska anslutningen, läs kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.


 Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen. Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden. Barn under 8 år måste hållas på avstånd om de inte övervakas konstant.

 **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten och slå inte på den för att undvika risken för elektriska stötar.

- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.
- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

 **WARNING:** Brandrisk: placera inte föremål på kokyrtorna.

 **OBSERVERA:** Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

 **WARNING:** Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farsituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, till exempel med ett lock eller en brandfilt.

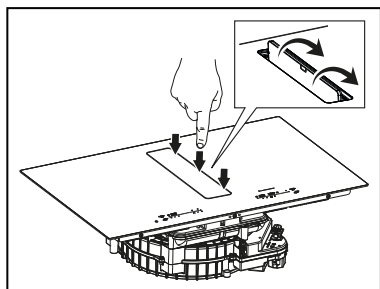
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
- Symbolen  på produkten eller dess förpackning indikerar att produkten inte kan bortskaffas som normalt hushållsavfall. Produkten som ska bortskaffas ska lämnas till särskilt uppsamlingscenter för återvinning av de elektriska och elektroniska komponenterna. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta kommunen, lokalt avfallshanteringskontor eller affären där produkten inköptes.

ANVÄNDNING

- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- Placera inte varma kokkärl på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- Skär eller förbered inte livsmedel på ytan. Se till att inga hårda föremål faller ned på ytan. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.

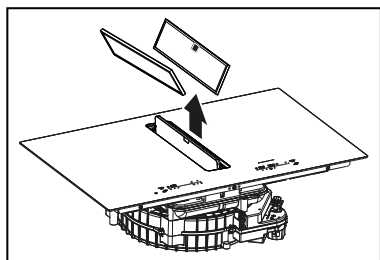
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- **OBSERVERA!** För att komma åt fettfiltren måste du öppna sugpanelen manuellt genom att trycka på höger sida.



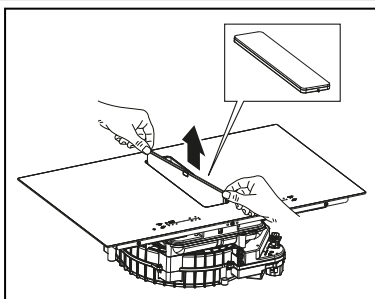
Fettfilter

- Rengör eller byt ut filtren vid de angivna tidsintervallen för att hålla fläktkåpan i gott skick och undvika risk för brand på grund av överdriven ansamling av fett.
- Fettfiltren ska rengöras varannan driftsmånad eller oftare i händelse av en mycket intensiv användning och kan diskas i diskmaskin.

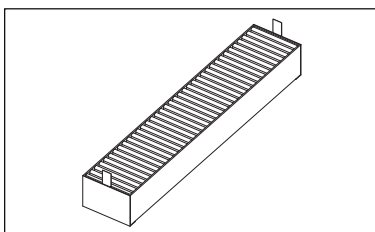


Aktivt kolfilter

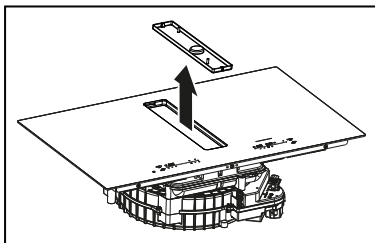
- För att komma åt det lukthämmande aktiva kolfiltret måste du ta bort sugpanelen manuellt (följ instruktionerna i installationshandboken).



- Det lukthämmande aktiva kolfiltret (se monteringsanvisningarna) får inte tvättas eller regenereras utan ska bytas ut var 12:e månad. Kontakt kundtjänstavdelningen för att beställa ett nytt filter.



Den övre översvämningsbehållaren måste kontrolleras efter varje tillagning eller när vätska spillts på hällen. Diska med varmt vatten och avlägsna matrester för att förhindra att lukt och avlagringar bildas.

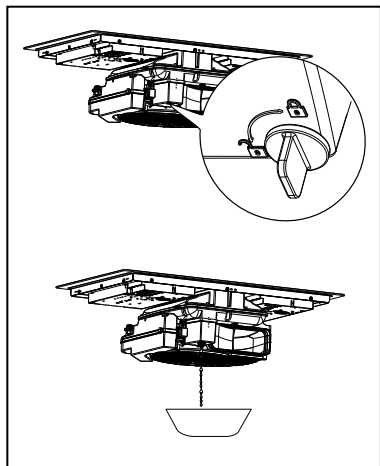


Vätskeuppsamlingsbehållare

Vid normal användning rekommenderas att kontrollera och tömma uppsamlingskaret med två veckors mellanrum.

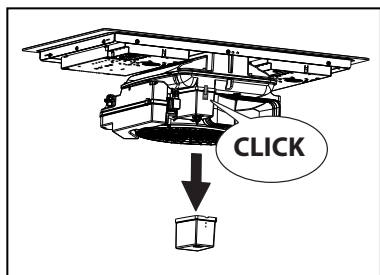
Ta bort lådan innan du utför de regelbundna kontrollerna av uppsamlingskaret för vatten, särskilt vid stora vätskemängder. Tryck kranen (orange) uppåt och skruva av den för att tömma behållaren. När vattenuppsamlingsbrickan är tömd, skruva fast den igen genom att trycka kranen (orange) uppåt tills den stängs.

Ventilen är utbytbart om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Ta bort huvuduppsamlingsbricken för vätskor

För ökad renhet om vätskor som kan orsaka dålig lukt faller ner, haka loss bricken genom att öppna den angivna kroken.



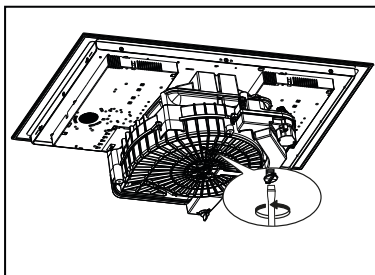
KRAV PÅ MÖBLERNA

För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikontätningssmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttagas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim

Tömning av motorns vätskelåda

Om mer än 1 l vätska har hamnat på spishällen, skruva av skruvlocket (orange) enligt anvisningarna och töm motorns vätskelåda. När behållaren har tömts, skruva tillbaka skruvlocket (orange) tills det stängs. Ventilen är utbytbart om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Rengöring av apparaten

Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniserar. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.

- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

(min. 100 °C): användning av olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.

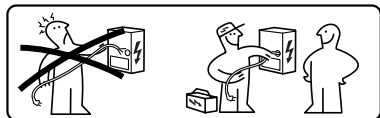
- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.

- Minimivståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp. Vi rekommenderar av ergonomiska

anledningarna ett minimivstånd på 1000 mm).

- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

ELANSLUTNING



⚠ VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.


- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², anslutning ENFAS och TVÅFAS: minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm². Extern diameter på elkabeln: min 8 mm - max 12 mm.

- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarder för nätspänning på nationell nivå).

⚠ Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!

MILJÖASPEKTER

Kassering av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller på dess förpackning visar att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om reduktion av farliga substanser som används i elektrisk och elektronisk utrustning samt bortskaftande av avfallet.

Bortskaftning av förpackningsmaterial

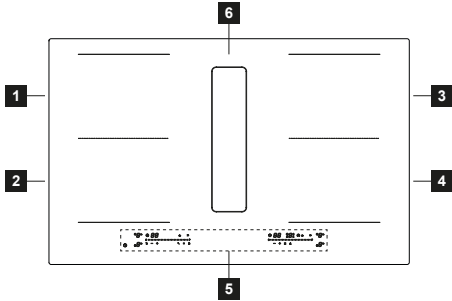
Material med symbolen  är återvinningsbara. Bortskafta förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Genom att följa nedanstående råd går det att spara energi dagligen under matlagningen.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



- | | |
|---|---|
| 1 | Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W |
| 2 | Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W |
| 3 | Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W |
| 4 | Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W |
| 5 | Manöverpanel |
| 6 | Sugpanel |

- | | |
|-------|---|
| 1 + 2 | Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W |
| 3 + 4 | Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W |

INDIKATORER

Detektering av närvaro av kastrull

Varje kokzon är utrustad med ett system som detekterar närvaron av en kastrull på spishällen. Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar. Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkäril används, visas symbolen på displayen

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion som indikerar att kokzonens yta fortfarande har en temperatur på 50 °C eller mer och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon

indikerar

EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk. Denna åtgärd måste utföras inom cirka 2 minuter.

Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till meny.

- Anslut hällen till hemnets elnät (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till meny).
- Tryck in
- Tryck och håll ner kokzonens siffror längst upp till vänster och symbolen i några sekunder.
- Låt fingret glida från höger till vänster längs panelen med rullknapparna som visar en animering.

Tills följande visas:



Tryck på siffrorna eller för att navigera i menyen tills siffrorna på den högra displayen visar °5⁰ och °6⁰.

Tryck på "+" eller "-" för att välja rätt värde som visas på siffrorna ovan.

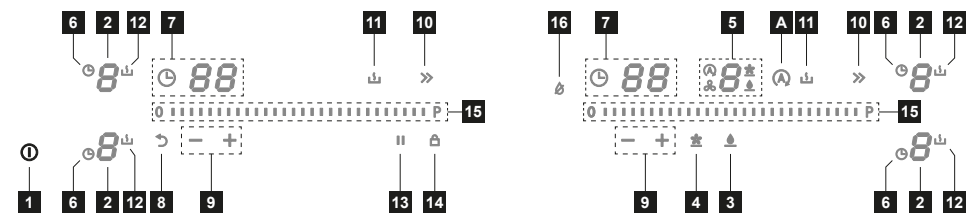
Se tabellen nedan för specifikationer:

KW	Anmärkingar
7,4	Ursprunglig standardinställning
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

När det korrekta värdet har matats in, ska du bekräfta genom att trycka in knappen och hålla den intryckt.

För att lämna meny utan att spara någon ändring, tryck på knappen

KONTROLLPANELEN



- | | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | Knapp På/Av |
| 2 | Kokzon |
| 3 | Knapp för att nollställa fettfiltret |
| 4 | Knapp för att nollställa kolfiltret |
| 5 | Zon med reglage för köksfläkt |
| 6 | Symbol för timern |
| 7 | Timer-zon |
| 8 | Knapp för Recall-funktion |
| 9 | Knapp för timerhantering |
| 10 | Knapp för Booster-funktion |
| 11 | Knapp för Smältfunktion |
| 12 | Symbol för Smältfunktionen |
| 13 | Knapp för Paus-funktion |
| 14 | Knapp för Låsfunktion |
| 15 | Rullknappar |
| 16 | Funktion Dry |
| A | Knapp för Auto-funktionen |

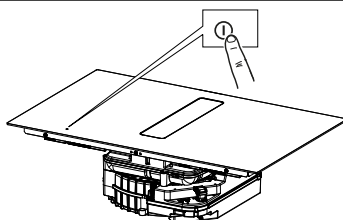
När du placerar en kastrull på en av de fyra kokzonerna, detekterar spishällen automatiskt dess närvaro och motsvarande siffra täds för att aktivera kokzonen.

Om det inte finns några kastruller eller andra föremål på spishällen, syns inte siffrorna. De valbara funktionerna på kontrollpanelen är alltid de som syns. Välj funktioner genom att

trycka på motsvarande symbol. Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka på referenssiffran

Siffran lyser starkare för att bekräfta åtgärden.

Påslagning av apparaten:



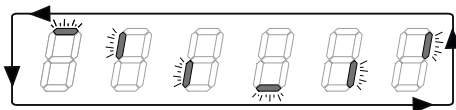
Tryck in På/Av-knappen för att slå på och aktivera spishällens funktioner. Just nu är spishällen påslagen men alla kokzoner och fläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt efter 10 sekunders inaktivitet.

Varning: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med På/Av-knappen.

När kokhällen är avstängd, visar de fyra siffrorna för kokzonen följande: och på insugsenhetens siffra.

OBSERVERA! Innan du använder sugenheten måste du öppna sugpanelen manuellt genom

att trycka på höger sida.
Om du sätter igång produkten utan att öppna
sugpanelen manuellt, visas följande animering:




SPISHÄLLENS FUNKTIONER

<p>Låsning av knappsats</p>	<p>Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten</p> <p>För att aktivera funktionen: slå på spishällen, knappen nedtryckt. Efter pipljudet trycker du även på de två vänstra siffrorna och håller dem intryckta i cirka 3 sekunder tills alla siffror anger .</p> <p>Dessa åtgärder måste slutföras inom 10 sekunder.</p> <p>För att avaktivera funktionen: slå på spishällen, knappen nedtryckt. Efter pipljudet trycker du även på de två vänstra siffrorna och håller dem intryckta i cirka 3 sekunder tills alla siffror som anger försvinner. Dessa åtgärder måste slutföras inom 10 sekunder.</p>
<p>Boost-funktion</p>	<p>Varje kokzon kan ställas in med en extra maximal effektnivå i högst 5 minuter.</p> <p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj "Boost" värdet genom att trycka på "".</p> <p>Motsvarande siffra indikerar .</p> <p>För att inaktivera funktionen: välj ett av de möjliga värdena med rullknapparna eller tryck på knappen "". Ett pipljud bekräftar avaktiveringen.</p>
<p>Timer för kokzoner</p>	<p>Timern låter dig stänga av en viss kokzon i slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras individuellt, eftersom var och en har sin egen timer.</p> <p>För att komma dit: välj den aktiva kokzonen genom att trycka på siffran, tryck på motsvarande symbol och använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad nedräkningstid. Rör inte vid något i 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.</p> <p>För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut eller nollställ timerns värden (tryck på symbolen och därefter på "-" för att komma till 0).</p>
<p>Paus-funktion</p>	<p>Denna funktionen tillåter att sätta in paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.</p> <p>Under pausen anger alla siffrorna för att ange att:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingen energi produceras av någon av kokzonerna. - Alla funktioner är avaktiverade. <p>För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck på knappen . Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll intryckt och låt fingret glida från vänster till höger längs panelen med rullknapparna som visar en animering.</p>

Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i

händelse av oavsiktligt kort, med användning av knappen .

Återkallningsfunktion

Slå på spishällen och tryck på -knappen för att återställa de aktiva funktionerna innan du stänger av den.

När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 5 sekunder, förlorar du de föregående funktionsinställningarna som var inställda före avstängningen.

Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:

Effektnivå	Timer (sekunder)
0	Inte tillgänglig
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Inte tillgänglig
Boost	Inte tillgänglig

Uppvärmningsfunktion

Välj en av kokzonerna och tryck in valt värde (mellan 0 och 8) och håll det nedtryckt i 3 sekunder på panelen med rullknapparna. Spishällen kommer att ha en maximal kokeffekttopp under en tid som varierar beroende på den tidigare inställda kokeffekten och går sedan tillbaka till värdet som ställts in från början.

Motsvarande siffra anger **A** och det inställda värdet. Därefter endast **A**.


För att avaktivera: välj motsvarande siffra som anger **A** och nollställ värdet på panelen med rullknapparna.

Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda större kokzon. Det ger dig möjlighet att använda kärl med en bredare botten.

De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster (mellan dem) och de till höger (mellan dem).

För att aktivera: tryck på båda aktiva kokzonerna samtidigt tills en siffra indikerar

Kombinerat läge ("överbrygnings"-funktion)


 För att ställa in effekten för kokzonen som kan användas i kombinerat läge, använd den skjutbara knappsetsen.


För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen tills två pip ljud hörs.

Viktigt! Kokzonen känner automatiskt igen närvaron av en större kastrull, som tar upp två kokzoner, men hanterar zonerna oberoende om inte "brygg" funktionen är aktiverad.

Denna funktion används för att hålla tillagad mat varm.

Varmhållningsfunktion

För att aktivera den: välj en aktiv kokzon och välj  (en ljudsignal bekräftar åtgärden).

För att avaktivera funktionen: välj en kokzon och välj sedan . Två pipsignaler bekräftar avaktiveringen.



TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för	Automatisk avstängning (timmar)
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser	10h
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser	5h

3	Föra till temperatur	Ris	5h
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk	4h
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk	3h
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött	2h
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv	2h
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites	2h
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar	1h
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten	Inte tillgänglig.

PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Användaren kan utföra vissa justeringar på produkten. Följ förfarandet nedan för att öppna menyn. Åtgärderna måste utföras inom 2 minuter.



- Tryck in .
- Tryck och håll nere siffran längst ner till vänster och symbolen .
- Låt fingret glida från vänster till höger längs panelen med rullknapparna som visar en animering.

Tills följande visas:

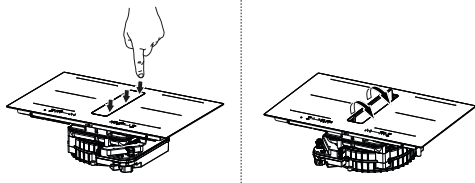


Tryck på siffran  eller  för att välja önskad parameter. Tryck på knappen "-" eller "+" för att välja önskat värde. Se följande tabell för specifikationer:

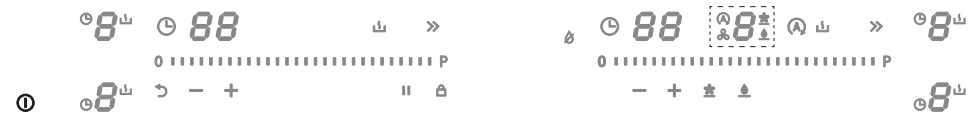
Siffravärde för Timer	Beskrivning	Siffravärde för köksfläkten
U1	Knappvolym	0 - Ljud aktiverat. 1 - Ljud avaktiverat (standard).
U2	Meny för hantering av avslutad timernedräkning.	0 - Ljudsignal avaktiverad. 1 - Ljudsignal aktiv i 30 sekunder. 2 - Ljudsignal aktiv i 2 minuter.
U3	Funktion Dry	0 - Avaktiverad. 1 - Aktiverad (standard).
U4	Aktivt kolfilter OBSERVERA! Ska aktiveras om filtreringsprodukt används.	0 - Avaktiverad (standard). 1 - Aktiverad.
U5	Funktion för detektering av kokkäril	0 - Avaktiverad. 1 - Aktiverad (standard).

- När korrekt inställning har matats in, ska du bekräfta genom att röra vid knappen  och hålla den intryckt i cirka 2 sekunder.
- Tryck på -knappen i cirka 2 sekunder för att gå ut utan att spara någon ändring.

FLÄKTFUNKTIONER



OBSERVERA! Innan du använder sugenheten eller utför underhåll måste du öppna sugpanelen manuellt genom att trycka på höger sida.




"b" Tryck och dra fingret i effektfältet tills "b" visas för att ställa in hastigheten INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.

"P" Tryck och dra fingret i effektfältet tills "P" visas för att ställa in hastigheten INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd för aktivering på 4:30 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.

Symbol för automatisk funktion




Aktivera/avaktivera den automatiska funktionen: tryck på symbolen . Denna funktion aktiveras endast när en kokzon är lika med eller större än 6.

Funktionen "Dry"



Varje gång som spishällen stängs av sedan en eller flera kokzoner har använts, körs suganordningens motor i 10 minuter med den första hastighetsnivån. Under driften av



torkfunktionen är alla knappar inaktiverade förutom knappen  och knappen "0" för insugsnivån. För att inaktivera Dry-funktionen under drift, måste användaren flytta fläktnivåknappen från "1" till "0" med hjälp av reglaget eller vänta tills de 10 minuterna har gått.



Symbol för underhåll av fettfiltret



Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas med motsvarande lysdiod som lyser "  " nära siffran .

Symbol för underhåll av kolfiltret



Signaleringen för rengöring av kolfiltret visas med motsvarande lysdiod som lyser "  " nära siffran .

Återställning och återaktivering av filtren

Efter 200 funktionstimmar för kolfiltret och 100 timmar för fettfiltret anger deras tillhörande ikoner att underhåll krävs.



Efter att ha utfört underhållet av filtret, utför följande med avstängd spishäll:



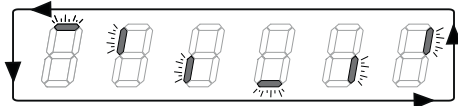
– Efter att ha utfört underhållet ska du för **fettfiltret** trycka på symbolen  och hålla den intryckt. En ljudsignal indikerar att nollställningen har utförts.

– Efter att ha utfört underhållet ska du för **kolfiltret** trycka på symbolen  och hålla den intryckt. En ljudsignal indikerar att nollställningen har utförts.

Om du har köpt en filterprodukt måste du aktivera hanteringen av kolfiltret (för aktivering se stycket "Anpassa användarmenyn").

FUNKTION FÖNSTERKONTAKT

Om du har köpt en sugenhet och anslutit den till "Fönsterkontakten", om den här animationen visas, betyder det att du inte kan styra sugenheten:



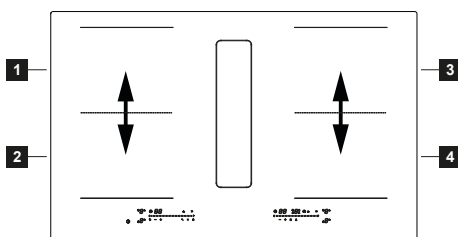
Det är nödvändigt att öppna fönstret för att visa sugenhetens siffra och tillåta dess användning.

FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effekreglering.

Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3700 W, mellan de kombinerade kokzonerna (vänster sida och höger sida), och optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.

Funktionen fördelar den maximalt tillgängliga effekten mellan kokzonerna som används i kombinerat läge. Se illustrationen. Funktionen minskar vid behov effekten i den andra kokzonen som arbetar i kombinerat läge (högsta prioritet tilldelas det sista kommandot).



Exempel:

Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivå (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.

VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen  är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Om den fastnar, innebär det att kastrullen kan användas på en induktionshäll.

För att säkerställa maximal prestanda, använd alltid kastruller med plan botten, i stånd att fördela värmen enhetligt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Så använder du kastrullerna

Minsta möjliga diameter på kastrull/stekpanna för de olika kokzonerna. För att säkerställa att spishällens fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm

Enskilda vänster/höger	110 mm	210 mm
------------------------	--------	--------

Kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten

Använd inte kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten på spishällens eftersom det då blir omöjligt att kontrollera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen är för hög. Risken är att kastrullen och/eller spishällens yta skadas. Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat. Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normala funktionsljud för spishällen

Induktionstekniken bygger på skapandet av elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Svagt surrande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud skapas när man lagar mat med hög värme och beror på mängden energi som överförs av spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Svagt visslande ljud

Detta ljud skapas när kokkärlet är tomt och upphör när kärlet fylls med vatten eller mat.

Knäppande ljud


Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vibrationer i kontaktytorna mellan de olika materialen. Ljudet kommer från kastrullerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

Starkt visslande ljud

Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och när dessa dessutom används på högsta effekt samt även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

Spishällens temperatur måste regleras för att det elektroniska systemet ska fungera på rätt sätt. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spishällens temperatur fortfarande är för hög


och displayen visar indikationen .

Rytmska ljud som liknar tickandet från en klocka

Detta ljud skapas endast när minst tre kokzoner används och försvinner eller minskar när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	Kontinuerlig knappaktivering upptäckt. Vatten eller ett kokkärl finns på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
FE / Ft / Fc	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt hällen svalna. Kontrollera att spishällen har tillräcklig ventilation. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull.	Använd lämpligt kokkärl. Värm inte tomma kokkärl. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	-	Låt hällen svalna. Kontrollera att spishällen har tillräcklig ventilation. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.

E6	Kokzonen tänds inte.	-	Så snart strömmen återgår till det normala försvinner felet. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Koppla ifrån hällen från strömförsörjningen. Vänta några sekunder och anslut sedan spishällen till strömförsörjningen igen. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.

UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

- Se till att underhåll av elektriska komponenter enbart utförs av tillverkaren eller teknisk assistans.
- Se till att skadade kablar enbart byts ut av tillverkaren eller serviceverkstaden.

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparats modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

Dessa uppgifter anges på märkplåten. Märkplåten är placerad på apparatens botten.

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförs i enlighet med EEG-direktiven.

TEKNISKA DATA

Identifiering av produkten

Typ: **4300**

Modell: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MO R HI

Se identifieringsskylten som sitter på produktens undersida.

Tillverkaren förbättrar ständigt sina produkter.

Av denna anledning kan texten och illustrationerna i dessa bruksanvisningar ändras utan föregående meddelande.

Mer information om tekniska data finns på hemsidan: www.franke.com

Parameter	Värde
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Apparatens vikt	21 kg
Antal kokzoner	4
Värmekälla	induktion

MODELL	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO R HI
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,02 kW

SISÄLLYS

TURVALLISUUSTIETOJA	18	KYPSENNYSTAULUKKO	28
KÄYTTÖ	20	KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS	28
PUHDISTUS JA HUOLTO	21	IMULAITTEEN TOIMINNOT	29
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET	22	IKKUNAKOSKETUKSEN TOIMINTO	30
SÄHKÖLIITÄNTÄ	23	TEHON HALLINNAN TOIMINTO	30
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT	23	KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS	30
TUOTTEEN KUVAUS	24	VIANMÄÄRITYS	31
TEHON RAJOITUS	24	HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS	32
OHJAUSPANEELI	25	TEKNISET TIEDOT	32
KEITTOTASON TOIMINNOT	26		

TURVALLISUUSTIETOJA

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

- Irtikytkentäväläineiden tulee olla sisäänrakennettuina kiinteässä johdotuksessa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön tulee vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista luokan I laitteiden kohdalla, että kotitalouden virransyöttö takaa oikeaoppisen maadoituksen.
- Älä käytä avoliekejä (tulipalovaara).



VAROITUS: Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

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



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



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

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



VAROITUS: Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittopinoille.



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



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

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

- Laitteessa tai pakkauksessa oleva



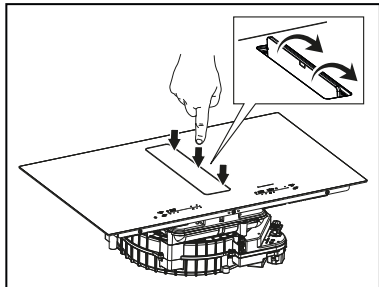
tarkoitusta tarkoittaa sitä, että tuotetta ei saa poistaa käytöstä kotitalousjätteen mukana. Hävitettävä tuote on toimitettava tarkoituksenmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkaromujen kierrätystä varten. Varmistamalla että tämä tuote hävitetään oikein suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta mahdollisilta ympäristö- ja terveysriskeiltä, jotka voivat syntyä kun se hävitetään väärin. Tuotteen kierrätykseen kuuluvia yksityiskohtaisempia tietoja varten, ota yhteyttä kuntaan, paikalliseen jätehuoltopalveluun tai kauppaan josta tuote hankittiin.

KÄYTTÖ

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

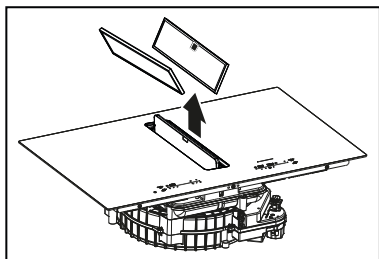
PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huoltotoimenpiteitä.
- **VAROITUS!** Ennen rasvasuodattimen käyttöä imupaneeli on irrotettava manuaalisesti painamalla oikeaa reunaa.



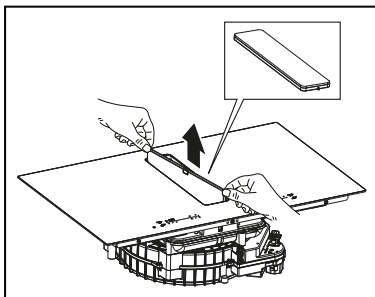
Rasvasuodatin

- Puhdista tai vaihda suodattimet osoitettuna väliaikoina, jotta liesituuletin säilyy hyvässä toimintakunnossa ja voitaisiin välttää tulipalovaara rasvan liiallisen kerääntymisen vuoksi.
- Rasvasuodattimet tulee puhdista 2 käyttökuukauden välein tai useammin jos kyseessä on erittäin vaativa käyttö. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

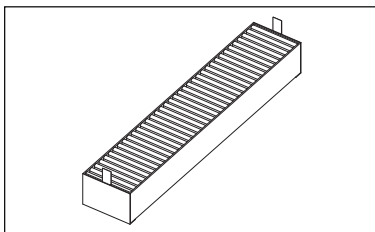


Aktiivihiilisuodatin

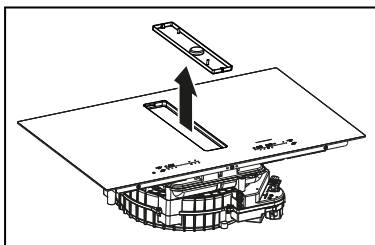
- Hajua poistavaan aktiivihiilisuodattimeen pääsemiseksi imupaneeli on irrotettava manuaalisesti (noudata asennusvihkosessa annettuja ohjeita).



- Hajuja poistavaa aktiivihiilisuodatinta (tutustu asennusohjeisiin) ei tule pestä eikä regeneroida; se tulee vaihtaa 12 kuukauden välein. Uuden suodattimen tilaamista varten ota yhteys huoltopalveluun.



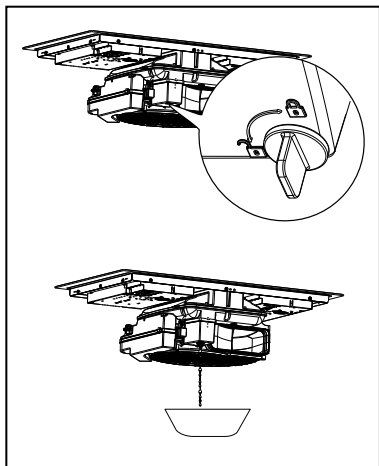
Ylempi ylivirtausalusta on tarkastettava jokaisen kypsennyksen jälkeen tai joka kerta kun nesteen valumista havaitaan keittotasolle. Pese lämpimällä vedellä ota ruokajäämät pois, jotta voitaisiin välttää pahoja hajuja ja jäämien syntymistä.



Nestealusta

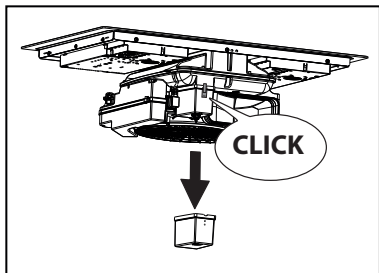
Tavallisessa käytössä suositellaan nestealustan tarkistusta ja tyhjennystä kahden viikon välein. Poista laatikko ennen vesialustan säännöllisiä tarkistuksia erityisesti siinä tapauksessa, että nestettä vuotaa paljon. Paina ylöspäin hanaa (oranssi) ja kierrä se auki astian tyhjentämiseksi. Kun vesialusta on tyhjennetty, kierrä kiinni uudelleen painamalla (oranssia) hanaa ylöspäin, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut

hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



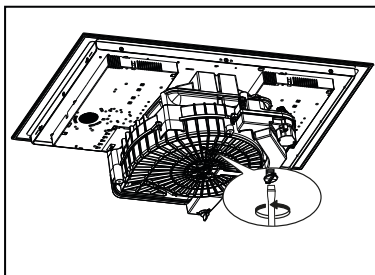
Päänestealustan irrotus

Tehokkaampaa puhdistusta varten, kun vuotaa nesteitä, jotka voivat aiheuttaa pahaa hajua, irrota alusta avaamalla osoitettu koukku.



Moottoritilan nesteiden tyhjennys

Jos keittotasolle valuu yli 1 litra nestettä, kierrä auki kierrekorkki (oranssi) näytetysti ja tyhjennä moottoritila. Kun tila on tyhjennetty, kierrä kiinni (oranssi) kierretappi, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämien hiiltymistä. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.

- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveään keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta

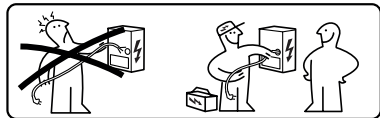
kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.

- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöille varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä) ja

500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).

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

SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja


YKSI- ja KAKSIVAIHEIliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohton ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.

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

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!


YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

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

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

Pakkausmateriaalien hävittäminen

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

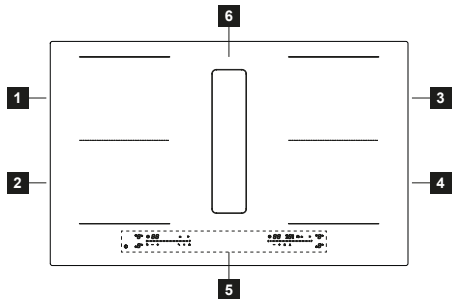
Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.

- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

TUOTTEEN KUVAUS



- | | |
|---|---|
| 1 | Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto |
| 2 | Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto |
| 3 | Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto |
| 4 | Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto |
| 5 | Ohjauspaneeli |
| 6 | Imupaneeli |

Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

3+
4 Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

ILMAISIMET

Kattilan läsnäolon tunnistus

Jokaisella keittoalueella on järjestelmä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla. Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magneetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi. Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli

Jäännöslämmön ilmaisin

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

TEHON RAJOITUS

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella. Tämä toimenpide tulee suorittaa loppuun noin 2 minuutin kuluessa.

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

- Liitä keittotaso kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirrytään).
- Paina
- Paina ja pidä painettuna vasemmalla ylhäällä olevan keittoalueen numeronäyttöä ja symbolia muutaman sekunnin ajan.
- Liü uta sormea oikealta vasemmalle liukunäppäimistöillä, jossa näkyy animaatio.

Tee näin, kunnes näytössä näkyy:



Paina numeronäyttöä tai selataksesi valikkoja, kunnes oikeanpuoleisissa numeronäytöissä näkyvät *5* ja *6*.

Paina "+" tai "-" valitaksesi oikean arvon, joka näkyy yllä olevissa numeronäytöissä.

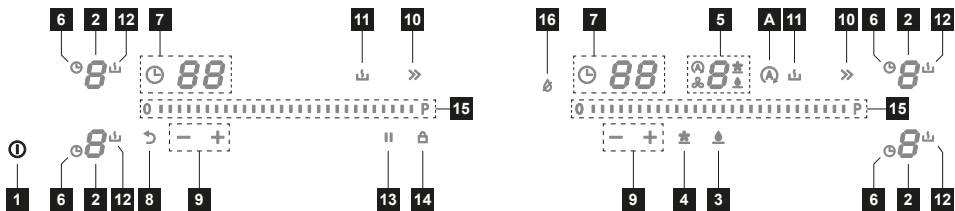
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

KW	Huomiot
7,4	Alun vakioasetus
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Kun oikea arvo on annettu, vahvasta painamalla ja pitämällä painettuina näppäintä .


Jos tahdot poistua tallentamatta muutoksia, paina näppäintä

OHJAUSPANEELI

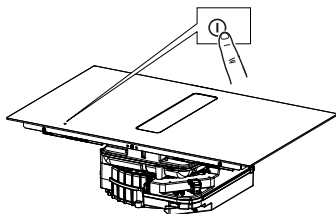


- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | Päällä/pois päältä -näppäin |
| 2 | Keittoalue |
| 3 | Rasvasuodattimen nollausnäppäin |
| 4 | Hiilisuodattimen nollausnäppäin |
| 5 | Imulaitteen kytkinalue |
| 6 | Ajastimen symboli |
| 7 | Ajastimen alue |
| 8 | Recall-toiminnon näppäin |
| 9 | Ajastimen hallinnointinäppäimet |
| 10 | Booster-toiminnon näppäin |
| 11 | Sulatustoiminnon näppäin |
| 12 | Sulatustoiminnon symboli |
| 13 | Taukotoiminnon näppäin |
| 14 | Lukitustoiminnon näppäin |
| 15 | Liukunäppäimistö |
| 16 | Dry-toiminto |
| A | Automaattisen toiminnon näppäin |

Kun kattila asetetaan yhdelle neljästä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen läsnäolon välittömästi ja valaisee vastaavan numeronäytön aktivoitua varten. Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäytöt eivät näy. Valittavissa olevat toiminnot ovat näkyvissä ohjauspaneelissa. Valitse toiminnot


koskettamalla vastaavaa symbolia. Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä . Numeronäyttö syttyy voimakkaammin toimenpiteen vahvistamiseksi.

Laitteen käynnistäminen:



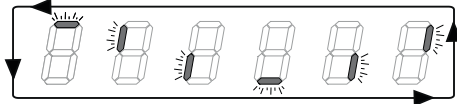
Pidä virtapainiketta painettuna tason käynnistämiseksi ja toimintojen kytkemiseksi päälle. Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 10 sekuntia.

Varoitus: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

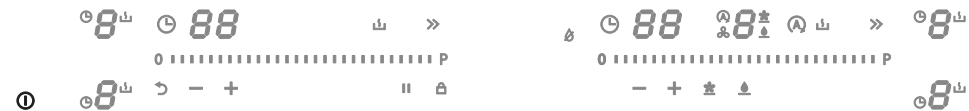
Kun taso on päällä, keittoalueiden 4 numeronäyttöä näyttävät seuraavaa:  ja  imurin numeronäytössä.

VAROITUS! Ennen imurin käyttöä imupaneeli on irrotettava manuaalisesti painamalla oikeaa reunaa.


Jos tuote käynnistetään, mutta manuaalista imupaneelia ei avata, näkyviin tulee seuraava animaatio:



KEITTOTASON TOIMINNOT



	Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.
Näppäimistön lukitus	<p>Päälle kytkemiseksi: laita taso päälle, pidä painettuna näppäintä ja äänimerkin jälkeen paina ja pidä painettuna myös kahta vasemmanpuoleista numeronäyttöä noin 3 sekunnin ajan, kunnes kaikissa numeronäytöissä näkyy . Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Pois päältä kytkemiseksi: laita taso päälle, pidä painettuna näppäintä ja äänimerkin jälkeen paina ja pidä painettuna myös kahta vasemmanpuoleista numeronäyttöä noin 3 sekunnin ajan, kunnes kaikki numeronäytöt, jotka osoittavat , sammuvat. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p>
Boost-tehotoiminto	<p>Jokainen keittoalue voidaan asettaa maksimitehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.</p> <p>Päälle kytkeminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse "Boost"-arvo painamalla näppäintä "»".</p> <p>Vastaava numeronäyttö näyttää .</p> <p>Pois päältä kytkeminen: valitse yksi muista mahdollisista arvoista liukunäppäimistöstä tai paina näppäintä "»", jolloin piippaus vahvistaa pois päältä kytkennän.</p>
Keittoalueiden ajastin	<p>Ajastimen avulla voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan kuluttua. Keittoalueet voidaan ohjelmoida erikseen, sillä jokaisella on oma ajastimensa.</p> <p>Päälle kytkeminen: valitse aktiivinen keittoalue painamalla numeronäyttöä, paina vastaavaa symbolia ja aseta näppäimistä "+" ja "-" haluamasi aika lähtölaskennalle.</p> <p>Älä koske mitään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina symbolia ja sitten "-", kunnes tuloksena on 0).</p>
Taukotoiminto	<p>Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.</p> <p>Tauon aikana kaikki numeronäytöt osoittavat ilmoittaakseen, että:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energia ei tuoteta millään keittoalueella. - Kaikki toiminnot ovat poissa päältä. <p>Pois päältä kytkeminen: kun keittotas on toiminnassa, paina näppäintä . Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.</p> <p>Pois päältä kytkeminen: paina näppäintä ja liú uta sormeaa vasemmalta oikealle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.</p>

Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminnan asetusten esiin tuomiseksi, jos on tapahtunut tahaton pysäytys käyttämällä näppäintä .

Muistitoiminto

Käynnistä taso ja paina näppäintä  palauttaaksesi ennen sammutusta aktiivisina olleet toiminnot.

Kun keittotaso sammuu, jos sitä ei käynnistetä uudelleen 5 sekunnin kuluessa, ennen sammutusta aktiivisina olleiden toimintojen asetukset menetetään.

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

Tehotaso	Ajastin (sekunnit)
0	Ei saatavilla
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ei saatavilla
Boost	Ei saatavilla

Lämmitystoiminto

Valitse keittoalue ja paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan liukunäppäimistöä vaihtua arvoa (0–8). Keittotasolla on maksimitehopiikki, jonka kesto vaihtelee aiemmin asetetun keittotehon perusteella. Tämän jälkeen se palaa aluksi

asetettuun arvoon. Vastaavassa numeronäytössä näkyy **A** ja asetettu arvo, myöhemmin vain **A**.

Pois päältä kytkeminen: valitse vastaava numeronäyttö, joka näyttää **A**, ja tuo liukunäppäimistön arvo nolliille.

Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempina alueena. Tämä mahdollistaa leveämpipohjaisten kattiloiden käytön.

Tälle toiminnolle valittavissa olevat keittoalueet ovat sekä vasemmalla (keskenään) että oikealla olevat alueet (keskenään).

Aktiivoinen: paina samanaikaisesti molempia aktiivisia keittotasoja, kunnes

Yhdistelmätila ("silta"-tila)

numeronäytössä näkyy **n**.


Asettaaksesi yhdistelmätilassa käytettävissä olevan alueen tehon käytä liukunäppäimistöä.


Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin toiminnon aktivointiin, kunnes kuuluu kaksi piippausta.

Tärkeää! Keittotaso tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktiivoina.

Tällä toiminnolla kypsennetyt ruoat pidetään lämpiminä.

Lämpiminä pidon toiminto

Aktiivointi: valitse yksi aktiivinen keittoalue ja valitse  (piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi).



Pois päältä kytkentä: valitse keittoalue ja valitse sitten . Pois päältä kytkentä vahvistetaan kahdella piippauksella.

KYSENNYSTAULUKKO

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö	Automaattinen sammutus (tunnit)
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet	10h
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet	5h
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi	5h
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala	4h
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala	3h
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha	2h
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruoat, makkara	2h
8	Paisto, uppoaisto	Liha, ranskalaiset perunat	2h
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit	1h
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen	Ei saatavilla.

KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Käyttäjä voi suorittaa joitakin tuotteen säätötoimintoja. Noudata alla olevaa menettelyä päästäksesi valikkoon, toimenpiteet on suoritettava kahden minuutin kuluessa.

- Paina .
- Paina ja pidä painettuna vasemmalla alhaalla näkyvää numeronäyttöä ja symbolia .
- Liu'uta sormeasi vasemmalta oikealle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.

Tee näin, kunnes näytössä näkyy:





Paina numeronäyttöä  tai  valitaksesi haluamasi parametrin.

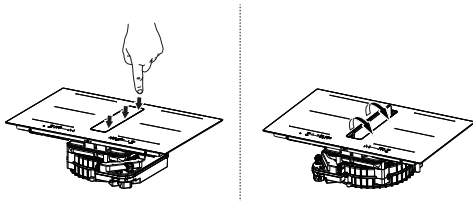
Paina näppäimiä " - " tai " + " valitaksesi haluamasi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Ajastimen numero-näytön arvo	Kuvaus	Liesituulettimen numeronäytön arvo
U1	Näppäinten äänenvoimakkuus	0 - Ääni päällä. 1 - Ääni pois päältä (oletus).
U2	Ajastimen lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko	0 - Äänimerkki pois päältä. 1 - Äänimerkki toiminnassa 30 sekuntia. 2 - Äänimerkki päällä 2 minuuttia.
U3	Dry-toiminto	0 - Pois päältä. 1 - Päällä (oletus).
U4	Hiilisuodatin VAROITUS! Aktivoitava suodattavan tuotteen tapauksessa.	0 - Pois päältä (oletus). 1 - Päällä.
U5	Kattilan tunnistustoiminto	0 - Pois päältä. 1 - Päällä (oletus).

- Kun oikea parametri ja arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa  ja pitämällä sitä painettuna noin 2 sekunnin ajan.
- Jos tahdot poistaa tallentamatta muutoksia, pidä näppäintä  painettuna noin 2 sekuntia.

IMULAITTEEN TOIMINNOT





VAROITUS! Ennen imurin käyttöä tai huollon suorittamiseksi imupaneeli on avattava manuaalisesti painamalla oikeaa reunaa.



"b" Paina tehopalkkia ja vedä sitä sormella, kunnes näkyy "b", TEHONOPEUDEN 1 asettamiseksi. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.

"P" Paina tehopalkkia ja vedä siinä sormea, kunnes näkyy "P", TEHONOPEUDEN 2 asettamiseksi. Tämä asetus on ajastettu 4:30 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.

Automaattinen symboli

 Automaattisen toiminnon kytkentä päälle/pois: paina symbolia . Tämä toiminto aktivoituu vain kun keittoalue on yhtäsuuri tai suurempi kuin 6.

Dry-toiminto


Aina kun taso sammuu yhden tai useamman keittoalueen käytön jälkeen, imurin moottori toimii 10 minuutin ajan ensimmäisellä nopeustasolla. Dry-toiminnon käytön aikana kaikki näppäimet ovat



poissa käytöstä, poikkeuksena näppäin  ja näppäin "0", joka liittyy imurin tasoon. Dry-toiminnon pois käytöstä ottamiseksi toiminnan aikana käyttäjän on tuotava imurin tasonäppäin arvosta "1" arvoon "0" liukusäätimestä tai odotettava, että 10 minuuttia kuluvat.

Rasvasuodattimen huoltosymboli



Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää palava merkkivalo  lähellä numeronäyttöä



Hiilisuodattimen huoltosymboli



Hiilisuodattimen puhdistustarpeen näyttää palava merkkivalo , joka on lähellä

numeronäyttöä .


Suodattimen nollaus ja uudelleenaktivointi


Kun hiilisuodatin on toiminut 200 tuntia ja rasvasuodatin on toiminut 100 tuntia, vastaavat kuvakkeet syttyvät, mikä tarkoittaa, että suodatin tulee huoltaa.



Kun suodattimen huolto on tehty tason ollessa sammuksissa, toimi seuraavasti:



- Kun **rasvasuodattimen** huolto on suoritettu, paina ja pidä painettuna symbolia . Äänimerkki osoittaa, että nollaus on suoritettu.

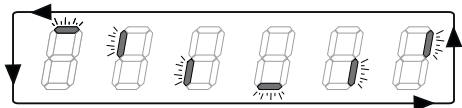
- Kun **hiilisuodattimen** huolto on suoritettu, paina ja pidä painettuna symbolia . Äänimerkki osoittaa, että nollaus on suoritettu.

Jos olet ostanut suodattavan tuotteen, on aktivoitava hiilisuodattimen hallinnointi

(aktivointia varten tutustu kappaleeseen "Käyttäjävälikon mukautus").

IKKUNAKOSKETUKSEN TOIMINTO

Jos olet ostanut imevän tuotteen ja liittännyt sen "Ikkunakosketukseen" ja tämä animaatio näkyy, imuria ei voida hallinnoida:



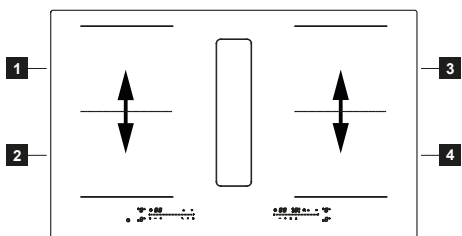
Ikkuna on avattava imurin numeronäytön näkemiseksi ja käytön mahdollistamiseksi.

TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

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

Toiminto jakaa käytössä olevan maksimitehon yhdistelmätavassa käytettyjen keittoalueiden välille. Ks. kuva. Toiminto vähentää toisen käynnissä olevan keittotason tehoa yhdistelmätavassa, jos tarpeen (ensimmäiselle ohjaukselle annetaan korkein prioriteetti).



Esimerkki:

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


KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

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

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

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi

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

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

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille. Jotta voidaan taata, että keittotasot toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

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

Vasen/oikea yksittäin	110 mm	210 mm
-----------------------	--------	--------

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/ paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/ paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa: tälläin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen. Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon "Vianmääritys".

Keittotason normaalit toiminnan äänet

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

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

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

Kevyt sihinä

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

Rätinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita,

joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyyppin mukaan.

Voimakas sihinä

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

Puhaltimen äänet

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


näytössä näkyy **H**.

Rytmiikkäät, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

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

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

VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi on havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
FE / Ft / Fc	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotasossa riittävä tuuletus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva.	Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.

EH	Vastaava keittoalue sammuu.	-	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotasossa riittävä tuuletus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
E6	Keittoalue ei syty.	-	Heti kun verkkovirta normalisoituu, virhe häviää. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9		-	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja kytke keittotaso sitten uudelleen sähköverkkoon. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä ilmestyvä virhekoodi.

HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus

Tyyppi: **4300**

Malli: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Näin ollen näiden käyttöohjeiden teksti ja kuvat voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta. Tarkempia teknisiä lisätietoja on saatavilla sivustolla: www.franke.com

MALLI	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	4,72 Kw

MALLI	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,02 Kw

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

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ	33	ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	43
ВИКОРИСТАННЯ	36	ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА	44
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	36	ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ	45
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ	38	ФУНКЦІЯ КОНТАКТУ З ВІКНОМ	46
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	38	ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ	46
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	39	КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ	46
ОПИС ТОВАРУ	39	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	47
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ	40	ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПО-	
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	40	ВІДНІСТЬ	48
ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	41	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	48

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

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

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



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

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

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

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

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

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



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



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

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




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



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



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

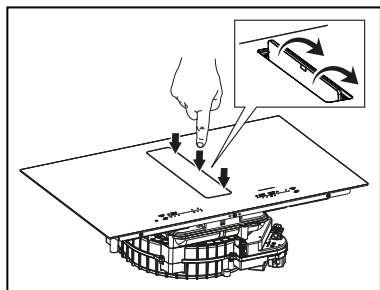
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Символ  на виробі чи його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Виріб, що підлягає утилізації, має бути доставлений у відповідний центр збору для переробки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

ВИКОРИСТАННЯ

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

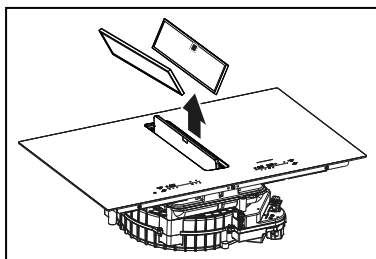
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- **УВАГА!** Щоб дістатися до жироловлювальних фільтрів, потрібно вручну відкрити панель всмоктування, натиснувши на неї з правого боку.



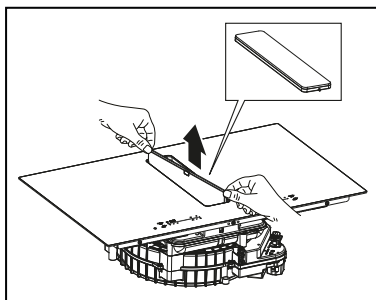
Жировий фільтр

- Очищуйте або замінійте фільтри через зазначені інтервали часу, щоб підтримувати витяжку в належному робочому стані та уникати потенційного ризику пожежі через надмірне скупчення жиру.
- Жирові фільтри слід чистити кожні 2 місяці роботи або частіше у разі дуже інтенсивного використання, їх можна мити в посудомийній машині.

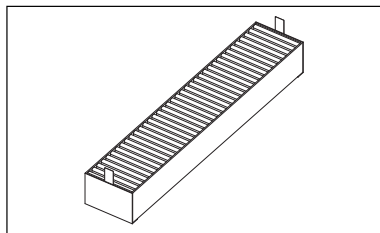


Фільтр з активованим вугіллям

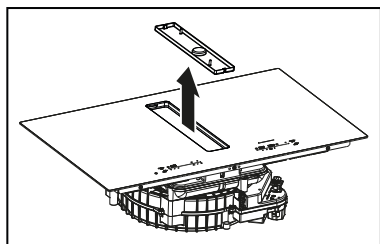
- Щоб дістатися до фільтра з активованим вугіллям, потрібно вручну зняти панель всмоктування (дотримуйтесь інструкцій у посібнику з монтажу).



- Фільтр проти запахів з активованим вугіллям (див. інструкцію з монтажу) не можна мити або регенерувати, його необхідно замінювати кожні 12 місяців. Щоб замовити новий фільтр, зверніться до служби підтримки.



Верхній переливний лоток необхідно перевіряти після кожного готування або кожного разу, коли ви помітите витік рідини на варильну поверхню. Промийте гарячою водою та видаліть залишки їжі, щоб запобігти утворенню запаху та нальоту.

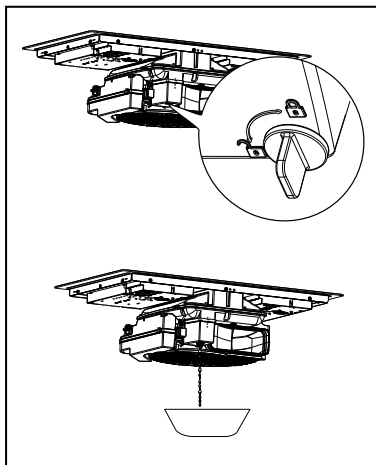


Лоток для збору рідини

При звичайному використанні рекомендується кожні два тижні перевіряти та спорожнити його.

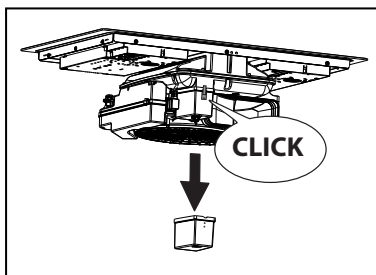
Вийміть шухляду, перш ніж проводити регулярні перевірки лотка для збору води, особливо у випадку розливу значної кількості рідини. Натисніть кран (помаранчевий) догори та відкрутіть його, щоб спорожнити контейнер. Після спорожнення лотка для збору води, закрутіть кран (помаранчевий), притискаючи його доверху до повного закриття.

Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



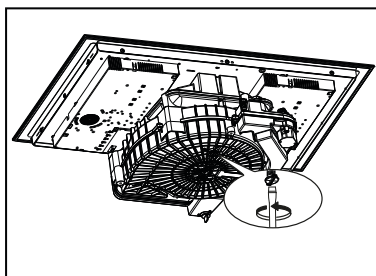
Зняття основного лотка для збору рідини

Для більш ретельного очищення у разі потрапляння рідини, яка може спричинити неприємний запах, зніміть піддон, відчепивши зазначений гачок.



Спорожнення рідини з відсіку двигуна

Якщо на варильну поверхню пролило більше 1 літра рідини, відкрутіть гвинтову кришку (помаранчеву), як показано, і відсік двигуна. Після спорожнення відсіку закрутіть кришку (помаранчеву) до повного закриття. Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



Очищення приладу

Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвуглюванню будь-яких залишків їжі. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більш зусилля.

- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При

користуванні мийними засобами дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.

- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

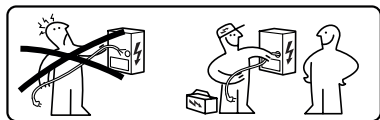
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення

електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.

- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

- Дотримуйтеся схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5x 2,5 мм²,

ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення: мінімальний перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.


- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напряг, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до

стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).

Увага! Не зварюйте кабелі!


ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

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

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

Утилізація пакувальних матеріалів

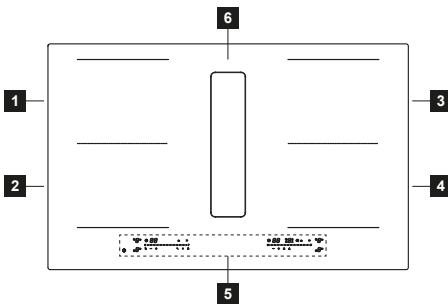
Матеріали, позначені символом  підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

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

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

ОПИС ТОВАРУ




- 1 Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
- 2 Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
- 3 Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
- 4 Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
- 5 Панель управління
- 6 Панель всмоктування

- 1+2 Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
- 3+4 Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.


ІНДИКАТОРИ

Виявлення наявності посуду

Кожна конфорка обладнана системою, яка виявляє наявність каструлі чи іншого посуду на варильній поверхні. Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах. Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ .

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла – це функція безпеки, яка сигналізує про те, що поверхня варильної зони все ще має температуру 50 °C або вище і тому може спричинити опіки, якщо доторкнутися до неї голими руками.

Сенсор відповідної конфорки вказує .

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі. Цю операцію необхідно виконати приблизно протягом 2 хвилин.

Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за

допомогою **1** або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Натисніть **1**.
- Натисніть і утримуйте сенсор зони приготування у верхньому лівому куті та символ **8** протягом кількох секунд.
- Проведіть пальцем справа наліво вздовж смуги прокрутки, на якій відобразиться анімація.

Доки не з'явиться наступне:



Натискайте сенсор **8** або **8**, щоб переміщатися по меню, доки праворуч не відобразяться сенсорі **5** та **6**.

Натисніть "+" або "-", щоб вибрати правильне значення, що відображається на сенсорах вище.

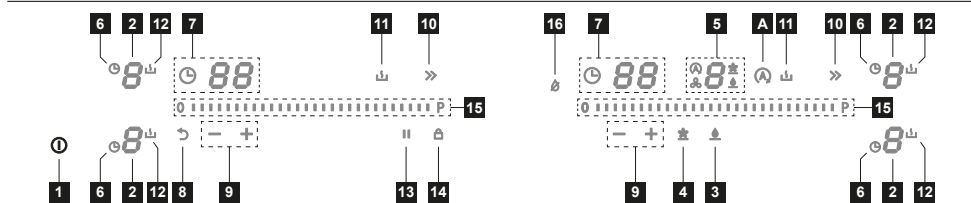
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

кВт	Примітки
7,4	Стандартне початкове налаштування
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи клавішу **1**.

Щоб вийти без збереження змін, натисніть кнопку **1**.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



- 1 Кнопка Увімкнений/вимкнений
- 2 Зона приготування
- 3 Кнопка скидання фільтра-жировловлювача
- 4 Кнопка скидання вугільного фільтра
- 5 Зона керування витяжкою
- 6 Символ Таймера
- 7 Зона Таймера
- 8 Кнопка функції Recall
- 9 Зона управління Таймером
- 10 Кнопка функції Booster
- 11 Кнопка функції Розморожування
- 12 Символ функції Розморожування
- 13 Кнопка функції Пауза

14 Кнопка функції Блокування

15 Висувна клавіатура

16 Функція Dry


A Кнопка функції Авто

Коли ви ставите посуд на одну з 4 конфорок, варильна поверхня автоматично виявляє її присутність і засвічує відповідний сенсор, щоб активувати її.

Якщо на варильній поверхні немає каструль або інших предметів, сенсори не світяться.

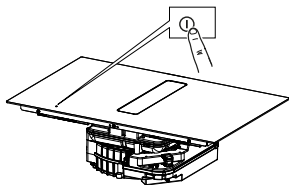
На панелі управління завжди світяться функції, які можна обрати. Виберіть функції,

торкнувшись відповідного символу. Конфорки можна активувати, натиснувши

відповідний сенсор .

Сенсор засвітиться яскравіше, щоб підтвердити операцію.

Увімкнення приладу:



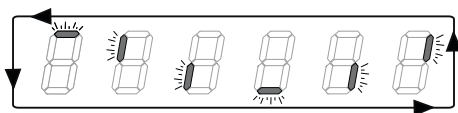
Натисніть та утримуйте кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні. В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі конфорки і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 10 секунд.

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

Після ввімкнення варильної поверхні на 4 цифрах конфорок відобразиться:  та  на сенсорі витяжки.

УВАГА! Перш ніж використовувати витяжку, потрібно вручну відкрити панель всмоктування, натиснувши на неї з правого боку.

Якщо ми вмикаємо прилад і не відкриваємо панель всмоктування вручну, з'явиться така анімація:




ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання

Щоб активувати: увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку


. Після звукового сигналу натисніть і утримуйте два ліві сенсори приблизно

3 секунди, доки не всі сенсори не вказуватимуть .

Описані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

Блокування кнопок

Щоб вимкнути: увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку . Після звукового сигналу натисніть і утримуйте два ліві сенсори приблизно 3

секунди, доки не всі сенсори не згаснуть .

Описані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

Функція Boost	<p>Кожну конфорку можна налаштувати на максимальний рівень потужності на час до 5 хвилин.</p> <p>Щоб активувати: виберіть одну з 4 конфорок та виберіть значення «Boost», натиснувши кнопку .</p> <p>Відповідний сенсор відображатиме .</p> <p>Щоб вимкнути: виберіть одне з інших можливих значень на смугі прокрутки або натисніть кнопку . Звуковий сигнал підтвердить вимкнення.</p>
Таймери зон приготування	<p>Функція Timer дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу.</p> <p>Конфорки можна програмувати окремо, оскільки кожна з них має власний таймер.</p> <p>Щоб активувати: виберіть активну конфорку, натиснувши сенсор, натисніть відповідний символ  і за допомогою кнопок «+» та «-» встановіть потрібний час зворотного відліку.</p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.</p> <p>Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть символ , а потім «-» до 0).</p>
Функція Пауза	<p>Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.</p> <p>Під час паузи всі сенсори вказують , що означає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції вимкнені. <p>Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть кнопку . У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть кнопку  та проведіть пальцем зліва направо вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.</p>
Функція виклику	<p>Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі короткої випадкової зупинки за допомогою кнопки .</p> <p>Увімкніть варильну поверхню та натисніть кнопку , щоб відновити функції, що були активні до її вимкнення.</p> <p>Якщо після вимкнення варильної поверхні її не увімкнути протягом 5 секунд, налаштування функцій, активних до її вимкнення, будуть втрачені.</p>

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

Рівень потужності	Таймер (секунди)
0	Не доступний
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Не доступний
Boost	Не доступний

Функція розігріву

Виберіть одну з конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 0 до 8) на смузі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку. Відповідний сенсор вказує **A** та встановлене значення, потім лише **A**.

Щоб вимкнути: виберіть відповідний сенсор, що вказує **A** та встановіть значення на смузі прокрутки на нуль.

Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати посуд з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки як ліворуч (серед них), так і праворуч (серед них).

Комбінований режим (функція "міст")

Щоб активувати: одночасно натисніть обидві активні конфорки, доки на

сенсорі не відобразиться **A**.

Щоб встановити потужність конфорки, яку можна використовувати в комбінованому режимі, застосовуйте смугу прокрутки.

Щоб вимкнути: одночасно натисніть кнопки, що використовуються для активації функції, доки не почуєте два звукові сигнали.

Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.

Функція підтримання тепла

Ця функція використовується для підтримки температури приготованих страв.

Щоб активувати: виберіть активну конфорку та виберіть **L** (пролунає звуковий сигнал на підтвердження операції).

Щоб вимкнути: виберіть конфорку, потім оберіть **L**. Два звукові сигнали підтверджують вимкнення.



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується	Автоматичне вимкнення (години)
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси	10h
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси	5h
3	Доведення до потрібної температури	Рис	5h
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба	4h

5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба	3h
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо	2h
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьшті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса	2h
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси	2h
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки	1h
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води	Недоступно.



ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Користувач може виконувати певні операції налаштування виробу. Дотримуйтесь наведеної нижче процедури, щоб увійти в меню: операції необхідно виконати протягом 2 хвилин.

- Натисніть .
- Натисніть і утримуйте нижній лівий сенсор та символ .
- Проведіть пальцем зліва направо вздовж смуги прокрутки, на якій відобразиться анімація.

Доки не з'явиться наступне:



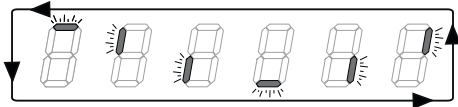
Натисніть сенсор  або , щоб вибрати потрібний параметр. Натискайте кнопки «-» або «+», щоб вибрати потрібне значення. Пояснення див. в таблиці нижче:

Значення на сенсорах Timer	Опис	Значення на сенсорах витяжки
U1	Гучність клавіш	0 - Звук увімкнено. 1 - Звук вимкнено (за замовчуванням).
U2	Меню керування зворотним відліком таймера	0 - Звуковий сигнал вимкнено. 1 - Звуковий сигнал увімкнено на 30 секунд. 2 - Звуковий сигнал увімкнено на 2 хвилини.
U3	Функція Dry	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено (за замовчуванням).
U4	Вугільний фільтр УВАГА! Активуйте у разі використання фільтрувального елемента.	0 - Вимкнено (за замовчуванням). 1 - Увімкнено.
U5	Функція виявлення посуду	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено (за замовчуванням).

- Після введення правильного параметра та значення підтвердьте його, натиснувши та утримуючи  протягом приблизно 2 секунд.
- Щоб вийти без збереження змін, натисніть кнопку  приблизно на 2 секунди.

ФУНКЦІЯ КОНТАКТУ З ВІКНОМ

Якщо ви придбали витяжку та підключили її до "Контакту з вікном", якщо з'являється ця анімація, це означає, що ви не можете керувати витяжкою:



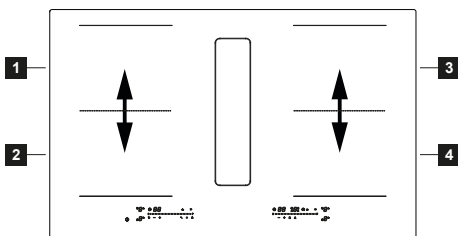
Ви повинні відкрити вікно, щоб відобразились сенсори витяжки, та дозволити її використання.

ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

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

Функція розподіляє максимальну потужність між варильні зонами, що використовуються в комбінованому режимі. Див. ілюстрацію. Ця функція при необхідності знижує потужність другої варильної зони, що працює в комбінованому режимі (останній команді присвоюється вищий пріоритет).



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


КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

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

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

Щоб визначити придатність посуду,

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

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

Як користуватися посудом

Мінімальний діаметр каструлі/сковорідки для різних конфорок. Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

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

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (реко-мендований)	Макс. Ø (реко-мендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм

Окремі ліві/ праві	110 мм	210 мм
-----------------------	--------	--------

Порожній або посуд з тонким дном

Не ставте на варильну поверхню порожні каструлі/сковорідки або з тонким дном, оскільки це унеможливить контроль температури або автоматичне вимкнення конфорки, якщо температура буде надто високою, що може призвести до пошкодження посуду або поверхні варильної поверхні. Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. Якщо з'являється повідомлення про помилку, дивіться до розділ "Виправлення неполадок".

Звичайний шум під час роботи варильної поверхні

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

Ці шуми можна описати так:

Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)

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

Легкий свист

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

Потріскування

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

Гучний свист

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

Шум вентилятора

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


відображається **H**.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

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

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Виявлено безперервне натискання кнопок. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
FE / Ft / Fc	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній поверхні охолонути. Перевірте, чи має варильна поверхня достатню вентиляцію. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний.	Використовуйте відповідний посуд. Не нагрівайте порожній посуд. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	-	Дайте варильній поверхні охолонути. Перевірте, чи має варильна поверхня достатню вентиляцію. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.
E6	Конфорка не вмикається.	-	Щойно живлення від мережі повернеться до нормального стану, помилка зникне. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до електромережі. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: **4300**

Модель: **FMA 8362 MO NI**

FMA 8362 MOR NI

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

Виробник постійно вдосконалює свою

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

продукцію. Тому текст та ілюстрації в цій інструкції з експлуатації можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Більш детальну інформацію про технічні характеристики можна знайти на сайті: www.franke.com

МОДЕЛЬ	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага пристрою	21 кг
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль

TURINYS

INFORMACIJA APIE SAUGĄ	50	MAISTO GAMINIMO LENTELĖ	59
NAUDOJIMAS	52	NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS	60
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	52	GARTRAUKIO FUNKCIJOS	61
REIKALAVIMAI BALDAMS	54	LANGO KONTAKTO FUNKCIJA	62
ELEKTROS PRIJUNGIMAS	55	GALIOS VALDYMO FUNKCIJA	62
APLINKOSAUGOS ASPEKTAI	55	PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS	62
GAMINIO APRAŠYMAS	56	PROBLEMŲ SPRENDIMAS	63
GALIOS APRIBOJIMAS	56	PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS	64
VALDYMO SKYDELIS	57	TECHNINIAI DUOMENYS	64
KAITLENTĖS FUNKCIJOS	58		

INFORMACIJA APIE SAUGĄ

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

agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.

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



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

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

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



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



ĮSPĖJIMAS: 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.




ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.



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



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

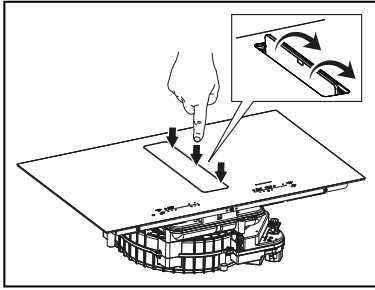
- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoracinių durelių, kad jis neperkaistų.
- Symbolis  ant gaminio arba ant jo pakuotės nurodo, kad gaminyje negali būti šalinamas buitinis atliekomis. Šalinamas gaminyje turi būti pristatytas į specialų surinkimo centrą, kad būtų perdirbti elektros ir elektroniniai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

NAUDOJIMAS

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

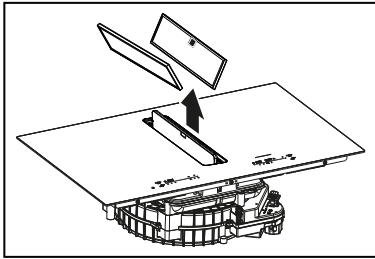
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- **DĖMESIO!** Norint pasiekti riebalų filtrus, reikia rankiniu būdu atidaryti oro ištraukimo skydelį, stumiant į dešinę pusę.



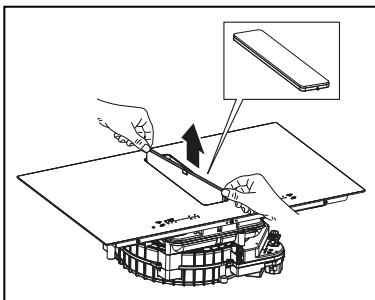
Riebalų filtras

- Išvalykite arba pakeiskite filtras 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.

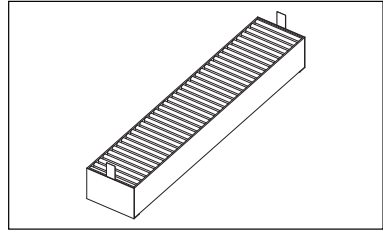


Aktyviosios anglies filtras

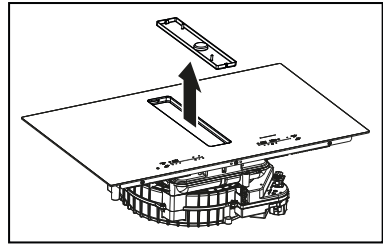
- Norint pasiekti aktyviosios anglies kvapų filtrą, reikia rankiniu būdu nuimti oro ištraukimo skydelį (vadovaukitės montavimo vadove pateiktais nurodymais).



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



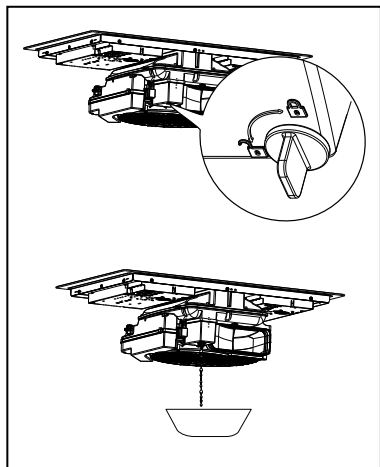
Viršutinė perpildymo vonelė turi būti kontroliuojama po kiekvieno maisto ruošimo arba kiekvieną kartą, kai ant kaitlentės išsipila skysčio. Nuplaukite karštu vandeniu ir pašalinkite maisto likučius, kad nepasklistų garai ir neatsirasų nuodegų likučių.



Skysčių surinkimo indas

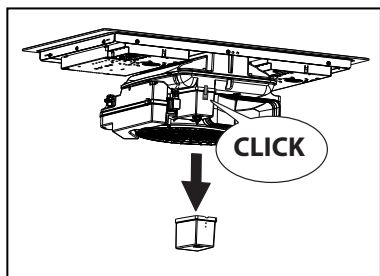
Įprasto naudojimo metu rekomenduojama patikrinti ir ištuštinti surinkimo indą dviejų savaitių intervalais.

Prieš atlikdami reguliarias vandens surinkimo indo patikras, išimkite stalčių, ypač jei akivaizdžiai išsipylė 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 įsigyjamas kaip atsarginė dalis.



Pagrindinio skysčių surinkimo indo išmontavimas

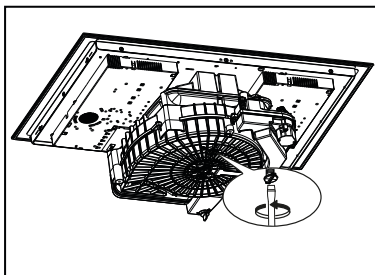
Plaudami kruopščiau, tuomet, kai krenta skysčiai, galintys sukelti blogą kvapą, atjunkite indą atidarydami nurodytą kablį.



Variklio bloko skysčių ištuštinimas

Jei ant kaitlentės išsipila daugiau negu 1 litras skysčio, atsukite srieginį dangtelį (oranžinis) ir ištuštinkite variklio bloką. Ištuštinę bloką, vėl prisukite spausdami srieginį dangtelį (oranžinį), kol uždarysite.

Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigyjamas kaip atsarginė dalis.



Prietaiso valymas

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

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

REIKALAVIMAI BALDAMS

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

- Tarp prietaiso ir darbatalio nenaudokite silikoninio sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais kljais (min. 100 °C): naudojant

netinkamą medžiagą ir kljius, gali deformuotis arba atkibti.

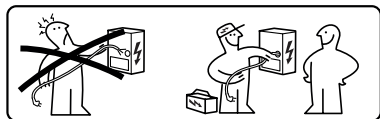
- Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui. Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.
- Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus 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 prižasčių, rekomenduojamas mažiausiai 1000 mm atstumas).

- Siekdami apsaugoti nuo skysčio įsiskverbimo tarp kaitlentės krašto ir

stalviršio, prieš montavimą uždėkite lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS



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

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


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

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

⚠️ Dėmesio! Nelituokite laidų!


APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

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

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

Pakuotės medžiagų šalinimas

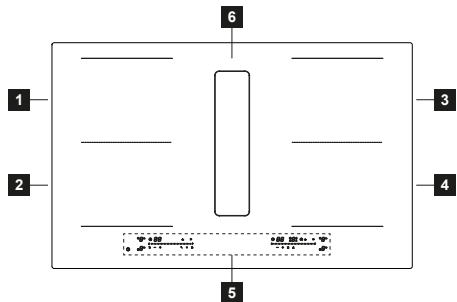
Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

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 uždėkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždėkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių kepimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištripintumėte.

GAMINIO APRAŠYMAS



- 1 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
- 2 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
- 3 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
- 4 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
- 5 Valdymo skydelis
- 6 Oro ištraukimo skydelis

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

INDIKATORIAI

Puodo aptikimas

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

Liekamojo karščio indikatorius

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

GALIOS APRIBOJIMAS

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

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

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

Kol bus parodyta:



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

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

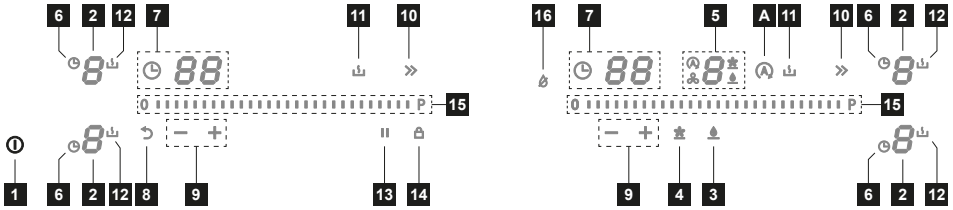
Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

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

Įvedę teisingą vertę, patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę klavišą .

Norėdami išeiti neatlikę jokio pakeitimo, paspauskite klavišą .

VALDYMO SKYDELIS

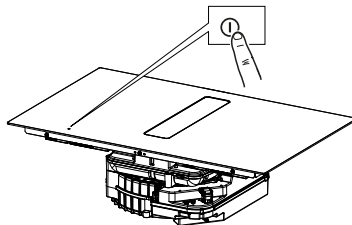


1	Ijungimo / išjungimo klavišas
2	Maisto gaminimo vieta
3	Riebalų filtro atstatymo klavišas
4	Anglies filtro atstatymo klavišas
5	Gartraukio valdiklių zona
6	Laikmačio simbolis
7	Laikmačio zona
8	„Recall“ funkcijos klavišas
9	Laikmačio valdymo klavišai
10	„Booster“ funkcijos klavišas
11	Tirpinimo funkcijos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

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

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

Prietaiso įjungimas:



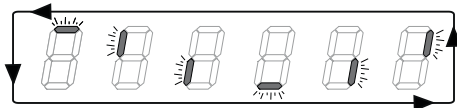
Laikykite nuspaustą įj./išj. klavišą, kad įjungtumėte ir suaktyvintumėte kaitlentės funkcijas. Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet visoms kaitinimo zonoms ir gartraukiui galia netiekama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 10 sekundžių.
Dėmesio: Dėl saugumo priešasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off.

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

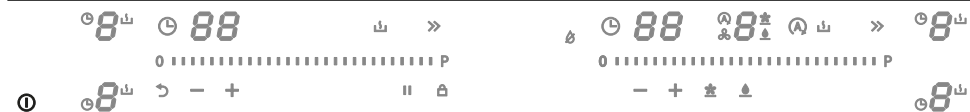
DĖMESIO! Prieš naudojant gartraukį, reikia rankiniu būdu atidaryti oro ištraukimo skydelį,







stumiant jį dešinę pusę. Jei įjungsime prietaisą ir neatidarysime


rankinio oro ištraukimo skydelio, bus parodyta tokia animacija:



KAITLENTĖS FUNKCIJOS



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

Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus trumpo netyčio sustabdymo atveju naudojant klavišą .

Iškviatimo funkcija

Ijunkite kaitlentę ir paspauskite klavišą , kad atstatytumėte prieš išjungimą aktyvias funkcijas.

Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl įjungta per 5 sekundes, bus prarasti prieš išjungimą aktyvių funkcijų nustatymai.

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

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

Šildymo funkcija

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

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

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

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

Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)

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


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


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

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

Ši funkcija skirta išlaikyti paruoštą maistą šiltai.

Laikymo šiltai funkcija

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

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



MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas	Automatinis išjungimas (valandos)
1	Lydimas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai	10h

2	Lydimas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai	5h
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai	5h
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis	4h
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis	3h
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa	2h
7	Švelnus kepimas	Bulvių kepsniai (blynai), omlėtai, duonos ir kepti gaminiai, dešra	2h
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai	2h
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai	1h
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo	Nėra.



NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

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



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

Kol bus parodyta:

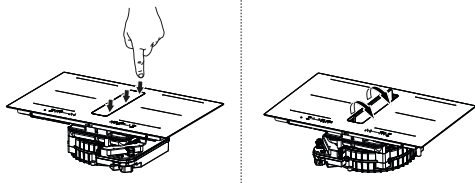


Pasauskite skaitmenį  arba , kad pasirinktumėte pageidaujimą parametą. Paspauskite klavišus „-“ arba „+“, kad pasirinktumėte pageidaujimą vertę. Specifikacijas žr. toliau esančioje lentelėje:

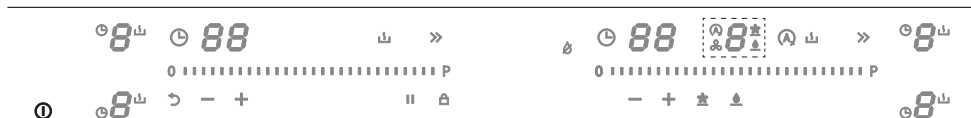
Laikmačio skaitmenų vertė	Aprašymas	Gartraukio skaitmenų vertė
U1	Klavišų garsumas	0 – garsas suaktyvintas. 1 – garsas išjungtas (numatytasis).
U2	Laikmačio atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu	0 – garsinis signalas išjungtas. 1 – garsinis signalas aktyvus 30 sekundžių 2 – garsinis signalas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

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

GARTRAUKIO FUNKCIJOS



DĖMESIO! Prieš naudojant gartraukį arba atliekant priežiūrą, reikia rankiniu būdu atidaryti oro ištraukimo skydelį, stumiant j dešinę pusę.



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

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

Automatikos simbolis



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

Funkcija „Dry“ (džiovinimas)





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

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

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



Riebalų filtro priežiūros simbolis



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

Anglies filtro priežiūros simbolis



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

Filtrų atstatymas ir suaktyvinimas iš naujo


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



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



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

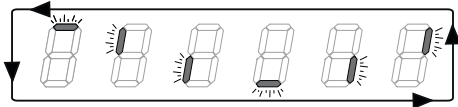
– Atlikę **anglies filtro** priežiūros darbus, paspauskite ir laikykite nuspaudę simbolį . Garso signalas nurodys, kad buvo atstatyta.

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

skirsnyje „Naudotojo meniu personalizavimas“).

LANGO KONTAKTO FUNKCIJA

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



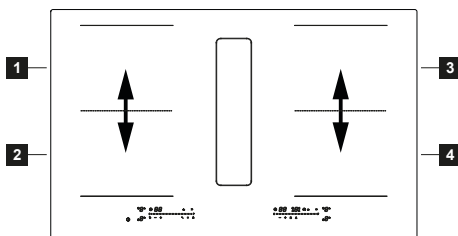
Reikia atidaryti langą, kad būtų parodytas gartraukio skaitmuo ir jį būtų galima naudoti.

GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

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

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



Pavyzdys:
Jei 1 kaitinimo 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 indukcinųjų kaitlenčių:

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

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą,

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

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

visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus

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

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

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

Tušti puodai / keptuvės arba puodai / keptuvės plonu dugnu

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba

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

Įprastas kaitlentės darbinis triukšmas

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

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

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

Nedidelis šnypštimas

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

Traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių

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

Didelis traškesys

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

Ventiliatoriaus triukšmas

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


o ekrane bus rodoma **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	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptiktas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
FE / Ft / Fc	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentėje veikia pakankama ventilacija. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas.	Naudokite tinkamą puodą. Nekaitinkite tuščių puodų. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
EH	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	-	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentėje veikia pakankama ventilacija. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.

E6 Kaitinimo zona
neįsijungia.

Kai tik tinklo maitinimas grįžta prie įprastų sąlygų, klaida dingsta. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.

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

Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes, tada vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.

PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

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

Susisieškite su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

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

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

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat atlieka gaminių 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

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

MODELIS	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO R HI
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw

SATURS

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU	65	GATAVOŠANAS TABULA	74
LIETOŠANA	67	LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA	75
UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA	67	TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS	76
MĒBEĻU PRASĪBAS	69	LOGA KONTAKTA FUNKCIJA	77
ELEKTROINSTALĀCIJA	70	JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA	77
VIDES ASPEKTI	70	ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU	77
PRODUKTA APRAKSTS	70	PROBLĒMU RISINĀJUMS	78
JAUDAS IEROBEŽOJUMS	71	APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA	79
VADĪBAS PANELIS	71	TEHNISKIE DATI	79
PLĪTS FUNKCIJAS	72		

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 mājaisaimniecības 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 saplaisājusi, izslēdziet ierīci un neieslēdziet to, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

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

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

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

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

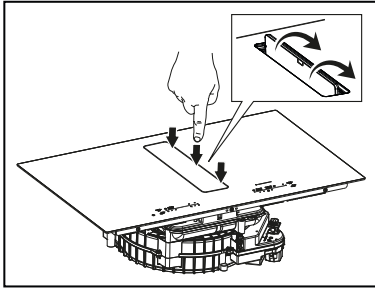
- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest kā parastus sadzīves atkritumus. Likvidējamais izstrādājums jānogādā speciālā elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādes savākšanas centrā. Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no izstrādājuma nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā izstrādājums tika iegādāts.

LIETOŠANA

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

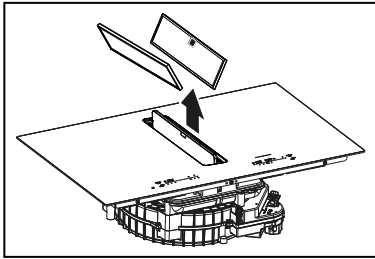
UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lai piekļūtu prettauku filtram, manuāli jāatver nosūkšanas panelis, nospiežot to labajā pusē.



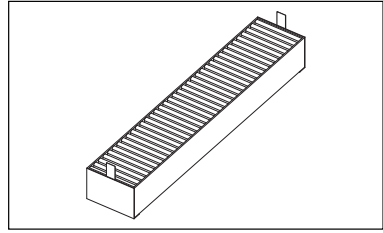
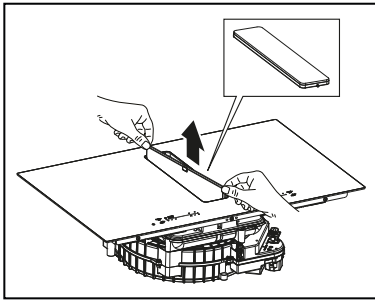
Prettauku filtrs

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

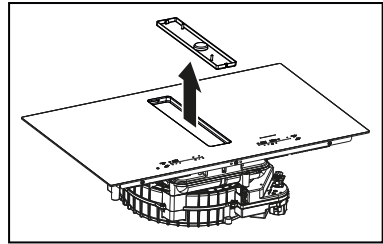


Aktivētās ogles filtrs

- Lai piekļūtu aktivētās ogles pretsmakas filtram, tvaika nosūcēja panelis ir jānoņem manuāli (ievērojiet uzstādīšanas rokasgrāmatā sniegtos norādījumus).
- Aktivētās 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.



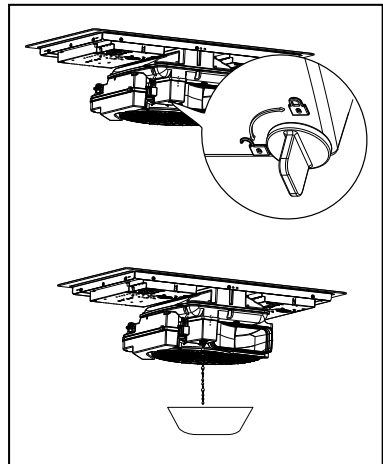
Augšējā pārpildes paplāte jāpārbauda pēc katras ēdiena gatavošanas reizes vai ikreiz, kad uz plīts ir izlijis šķidrums. Nomazgājiet ar karstu ūdeni un noņemiet pārtikas atliekas, lai novērstu smaku un nogulšņu veidošanos.



Pilēšanas paplāte

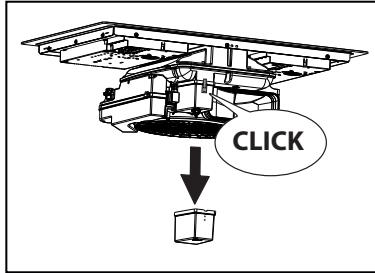
Parastas lietošanas laikā pilēšanas paplāti ieteicams pārbaudīt un iztukšot ar divu nedēļu starplaiku.

Izņemiet atvilktni, pirms regulāri veicat pilēšanas paplātes pārbaudi, it īpaši lielu šķidrums 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

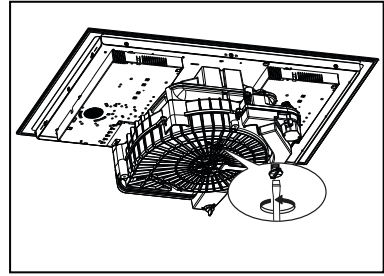
Lai nodrošinātu lielāku tīrību, ja izlīst šķidrums, kas varētu izraisīt nepatīkamas smakas, atāķējiet paplāti, atverot norādīto āķi.



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

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

MĒBEĻU PRASĪBAS

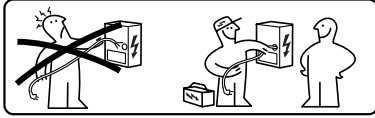
Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- 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.

Mezglis, kas tiek uzstādīts virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.

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

ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES

savienojumu: minimālais vadītāja šķērsgriezums: 2,5 mm². Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.

- Pieslēguma spailēm iespējams pieklūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliedzinieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts uzstādīšanas rokasgrāmatā (saskaņā ar tīkla sprieguma standartiem, kas ir spēkā valsts līmenī).




Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

VIDES ASPEKTI

Atbrīvošanās no sadzīves tehnikas



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

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

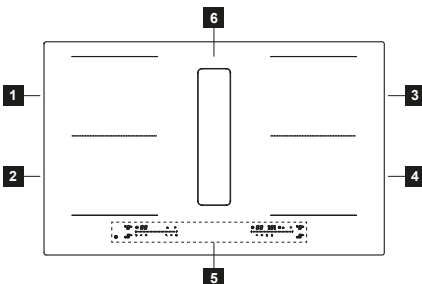
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

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

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

PRODUKTA APRAKSTS



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

6	Taimera simbols
7	Taimera zona
8	Atsaukšanas funkcijas poga
9	Taimera pārvaldības pogas
10	Pastiprinātāja funkcijas poga
11	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
12	Funkcijas 'Izbeigšana' simbols
13	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
14	Funkcijas poga 'Bloķēšana'
15	Bīdāma tastatūra
16	Funkcija "Žāvēt"
A	Funkcijas poga 'Automātisks'

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

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

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir

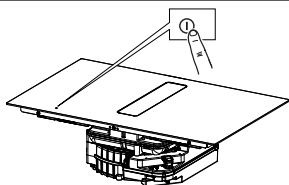
redzamās. Atlasiet funkcijas, pieskaroties atbilstošajam simbolam.

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot

atbilstošo ciparu. **8**

Cipars spilgti iedegas, lai apstiprinātu darbību.


Ierīces ieslēgšana:



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

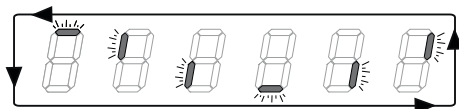
Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaiku nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 10 sekundēm izslēgsies.

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

Kad plīts virsma ir ieslēgta, tiek rādīti 4 gatavošanas zonas cipari:  un **8** uz tvaika nosūcēja cipara.

BRĪDINĀJUMS! Pirms nosūcēja lietošanas manuāli jāatver nosūkšanas panelis, nospiežot to labajā pusē.

Ja ieslēdzam produktu un neatveram manuālās sūkšanas paneli, tiks parādīta šāda animācija:





PLĪTS FUNKCIJAS





Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību

Tastatūras bloķēšana

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

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

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

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.


Pastiprinātāja funkcija

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

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

“Boost”, nospiežot pogu “”.

Tiek rādīts atbilstošais cipars .

Lai deaktivizētu: ritināšanas tastatūrā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām vai nospiediet pogu “”, pīkstiens apstiprinās deaktivizāciju.

Taimeris ļauj izslēgt konkrētu gatavošanas zonu iestatītā laika beigās.

Gatavošanas zonas var ieprogramēt individuāli, jo katrai ir savs taimeris.

Lai aktivizētu: atlasiet aktīvo gatavošanas zonu, nospiežot ciparu, nospiediet

Gatavošanas zonu taimeris

atbilstošo simbolu  un izmantojiet pogas “+” un “-”, lai iestatītu vēlamo atpakaļskaitīšanas laiku.


Nepieskarieties nekam 5 sekundes, lai apstiprinātu iestatīto laiku.

Lai deaktivizētu: uzgaidiet līdz atpakaļskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera

vērtības (nospiediet simbolu  un pēc tam “-”, līdz 0).


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


Funkcija ‘Pauze’

Pauzes laikā visi cipari norāda , lai ziņotu, ka:


- Neviens no gatavošanas zonām netiek padota enerģija.

- Visas funkcijas ir deaktivizētas.

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

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

Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts virsmas darbības iestatījumus

īslaicīgas, netišas izslēgšanas gadījumā, izmantojot pogu .

Funkcija ‘Atsaukt’

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

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

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

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

Funkcija 'Sildīšana'

Palielināt Nav pieejams

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

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

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

Šai funkcijai var izvēlēties gan kreisajā pusē (savā starpā), gan labajā pusē (savā starpā) esošās gatavošanas zonas.

Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas aktīvās gatavošanas zonas, līdz cipars norāda **A**.

Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')

Lai iestatītu kombinētajā režīmā izmantojamās zonas jaudu, izmantojiet ritināmo tastatūru.

Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet pogas, kas paredzētas funkcijas aktivizēšanai, līdz atskan divi pīkstieni.

Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".

Šī funkcija tiek izmantota, lai uzturētu pagatavotu ēdienu siltu.

Siltuma uzturēšanas funkcija

Lai aktivizētu: atlasiet aktīvo gatavošanas zonu un atlasiet **⏏** (apstiprinot darbību, atskanēs pīkstiens).

Lai deaktivizētu: atlasiet gatavošanas zonu un pēc tam atlasiet **⏏**. Deaktivizēšanu apstiprinās divi pīkstieni.



GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids	Automātiska izslēgšanās (stundas)
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces	10h
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces	5h
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi	5h
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis	4h
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis	3h
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa	2h

7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvēti un cepti ēdieni, desa	2h
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi	2h
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki	1h
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens	Nav pieejams.

LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

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

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

Līdz neparādās sekojošais:



Nospiediet ciparu  vai , lai atlasītu vēlamo parametru.

Nospiediet pogas "-" vai "+", lai atlasītu vēlamo vērtību.

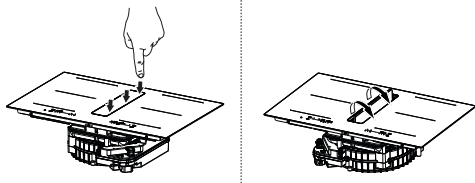
Specifikācijas skatiet šajā tabulā:

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

- Kad esat ievadījis pareizo parametru un vērtību, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiestu apmēram  2 sekundes.

- Lai izietu, nesaglabājot izmaiņas, nospiediet pogu  apmēram 2 sekundes.

TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS



BRĪDINĀJUMS! Pirms nosūcēja lietošanas vai apkopes veikšanas manuāli jāatver nosūkšanas panelis, nospiežot to labajā pusē.




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

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

Automātiskās funkcijas simbols



Automātiskās funkcijas aktivizēšana/deaktivizēšana: nospiediet simbolu . Šī funkcija tiek aktivizēta tikai tad, ja gatavošanas zonas ātrums ir vienāds ar vai lielāks par 6.

Funkcija "Dry" (Žāvēt)





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

deaktivizētas, izņemot pogu  un tvaika nosūcēja līmeņa pogu "0".

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



Prettauku filtra apkopes simbols



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

Ogles filtra apkopes simbols



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


Filtru atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana


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



Pēc filtra apkopes ar izslēgtu plīti rīkojieties šādi:



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

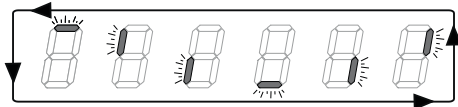
- **Ogles filtra** gadījumā, kad apkope ir pabeigta, nospiediet un turiet nospiestu simbolu . Pīkstiens norāda, ka atiestatīšana ir pabeigta.

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

informāciju skatiet sadaļā "Lietotāja izvēlnes pielāgošana").

LOGA KONTAKTA FUNKCIJA

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



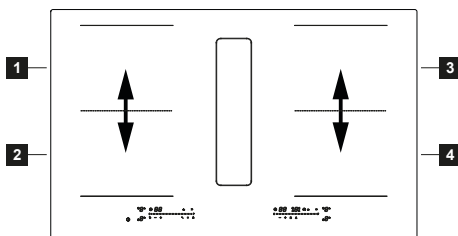
Lai skatītu nosūcēja ventilatora ciparus un ļautu to lietot, jums jāatver logs.

JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

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

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



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


ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

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

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

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību,

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

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet traukus ar plakānu pamatni, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav

pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā lietot katlus

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

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

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

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu

Neizmantojiet uz plīti tukšus vai ar plānu dibenu katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt

temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Parasti plīts darbības trokšņi

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

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora trokšnis)

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

Viegla šņākšana

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

Krakšķēšana

Šis trokšnis rodas, ja pannas ir izgatavotas no vairāku materiālu slāņiem, un to rada dažādo

materiālu saskares virsmu vibrācijas. Trokšnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Stipra šņākšana

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

Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir nepieciešams regulēt plīts temperatūru. Lai to varētu paveikt, plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek ieslēgts, lai samazinātu un regulētu 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 trokšnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, ja kāda no tām tiek izslēgta.

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

PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Uz vadības paneļa ir ūdens vai katls.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
FE / Ft / Fc	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšēja temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist. Pārbaudiet, vai plīts virsmai ir pietiekama ventilācija. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs.	Izmantojiet atbilstošu katlu. Nekarsējiet tukšus katlus. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
EH	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	-	Ļaujiet plīts virsmai atdzist. Pārbaudiet, vai plīts virsmai ir pietiekama ventilācija. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.

E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	-	Tiklīdz strāvas padeve atgriežas normālā stāvoklī, kļūda pazūd. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Atvienojiet plīts virsmu no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes un pēc tam pievienojiet plīts virsmu no jauna. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēc pārdošanas servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.

APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

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

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

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

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

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

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

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

Tehnisko datu papildinformācija ir pieejama tīmekļa vietnē: www.faberspa.com

MODELIS	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MOR HI
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestāījums)
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW

MODELIS	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MOR HI
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;
Ierīces svars	2N~ 380 V, 60 Hz 21kg
Gatavošanas zonu skaits	4
Siltuma avots	indukcija

SISU

OHUTUSTEAVE	80	TOITUDE TABEL	89
KASUTAMINE	82	KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE	90
HOOLDUS JA PUHASTAMINE	83	TÕMBESEADME FUNKTSIOONID	91
NÕUDED MÖÖBLILE	84	KLAASI KONTAKTI FUNKTSIOONID	91
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE	85	VÕIMSUSE REGULEERIMINE	92
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID	85	JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL	92
TOOTE KIRJELDUS	86	PROBLEEMIDE LAHENDUSED	93
VÕIMSUSE PIIRAMINE	86	HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS	94
JUHTPANEEL	87	TEHNILISED ANDMED	94
KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID	88		

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 adaptoreid, mitut pistikupesa ega pikendusjuhet.
- Ärge seiske seadme peal, nii võite seadet kahjustada.
- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevat ohte.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav isik.
- Jälgige lapsi ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha kasutaja kohustuseks olevaid puhastus- ja hooldustöid.
- Ühendage pistik kehtivatele määrustele vastavasse ligipääsetavas kohas asuvasse pistikupessa.
- Toite isoleerimise seadmed peavad olema integreeritud alalisse

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

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





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

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


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


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


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


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

- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale 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.

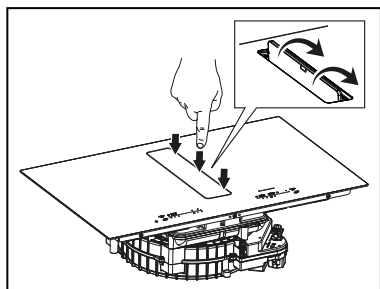
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Tootel või selle pakendil olev sümbol  tähendab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatav toode tuleb viia vastavasse elektriliste ja elektrooniliste komponentide ringlussevõtu ja kogumiskeskusesse. Tagades selle toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tekkida võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

KASUTAMINE

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

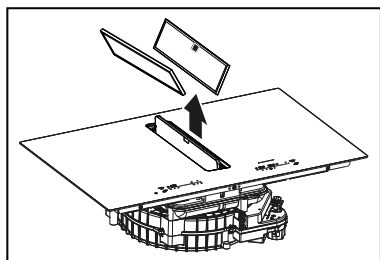
HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.
- **TÄHELEPANU!** Rasvafiltritele ligipääsemiseks peate imemispaneeli käsitsi avama, vajutades paremale küljele.



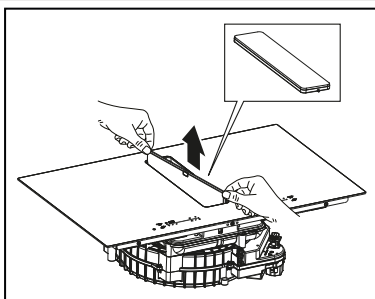
Rasvafilter

- 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.

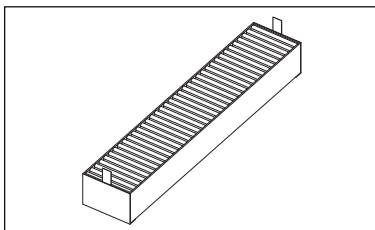


Aktiivsöefilter

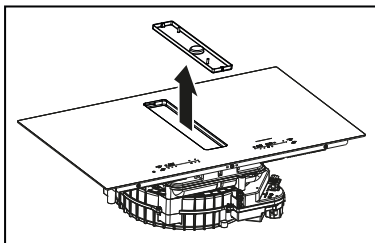
- Aktiivsöega lõhnavastase filtrile ligipääsemiseks peate imemispaneeli käsitsi eemaldama (järgige paigaldusjuhendis olevaid juhiseid).



- Aktiivsöega lõhnavastast filtrit (vt paigaldamisjuhiseid) ei tohi pesta ega taaskasutada, vaid see tuleb välja vahetada iga 12 kuu tagant. Uue filtri tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.



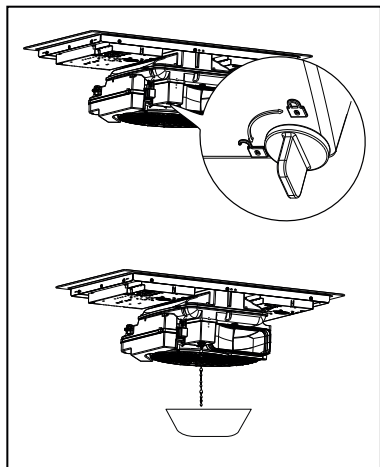
Ülemist ülevoolualust seda tuleb kontrollida pärast iga toiduvalmistamist või alati, kui pliidile lekib vedelikku. Et vältida lõhnade ja katlakivi teket, peske kuuma veega ja eemaldage toidujäägid.



Vedelikualus

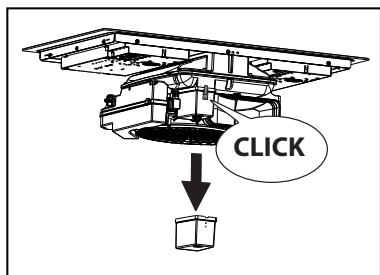
Tavapärase kasutamise korral on soovitatav vedelikualust kontrollida ja tühjendada iga kahe nädala tagant. Enne vedelikualuse tavapärase kontrolli eemaldage alus, eriti kui maha loksuda võivad vedelikku on palju. Tõmmake kraani (oranž) ülespoole ja keerake see anuma tühjendamiseks lahti. Kui veekogumisalus on tühjendatud, keerake see tagasi kinni, vajutades kraani (oranži) ülespoole, kuni see sulgub.

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



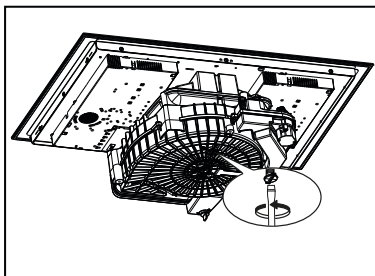
Peamise vedelikualuse eemaldamine

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 kaotamiseks või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



Seadme puhastamine

Toidujääkide pliidiplaadile kõrbemise 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.

NÕUDED MÖÖBLILE

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

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinna tasasel 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.

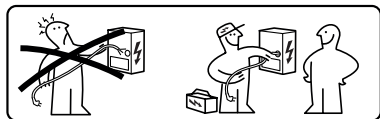
- Köögiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.

- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seinaga vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgseinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades

soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).

- Vedelike pliidi ääre ja tööpinnaga vahel tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleeptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



⚠ TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitav on kasutada $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja


kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: $2,5 \text{ mm}^2$. Toitekaabli välisdiameeter: 8 kuni 12 mm.

- Ühendusklemmidele pääseb ligi harukarbi katte eemaldamise teel.
- Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- Ühendage seade nagu paigaldusjuhendis näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).

⚠ Tähelepanu! Ärge keevitage kaableid!


KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Elektroniliste kodumasinate utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskkuses, 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. Täpsemat teavet saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

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

Pakkematerjalide utiliseerimine

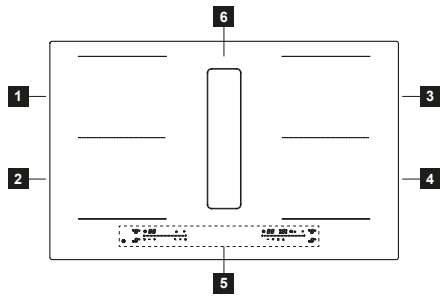
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötlemiseks sobivas kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

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

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

TOOTE KIRJELDUS



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

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

NÄIDIKUD

Keedunõu tuvastamine

Kõik kuumutusalad on varustatud süsteemiga, mis tuvastab keedunõu pliidil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktioonplaatidel. Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol

Jääkkuumuse näidik

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

VÕIMSUSE PIIRAMINE

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

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

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

Kuni kuvatakse:



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

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

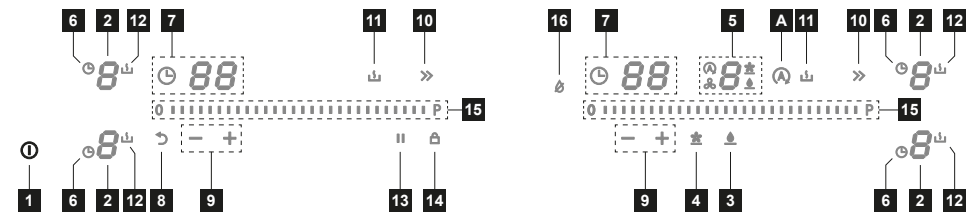
Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

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

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

Menüüst väljumiseks ilma muutusi salvestamata vajutage nuppu

JUHTPANEEL



- | | |
|----|-----------------------------------|
| 1 | Nupp sees/väljas |
| 2 | Toidukuumtöötlemisvöönd |
| 3 | Rasvafiltri lähtestamise nupp |
| 4 | Aktiivsöefiltri lähtestamise nupp |
| 5 | Õhupuhasti juhtpuldli ala |
| 6 | Taimeri sümbol |
| 7 | Taimeri ala |
| 8 | Taastamise funktsiooni nupp |
| 9 | Taimeri haldamise nupud |
| 10 | Boosteri funktsiooni nupp |
| 11 | Sulatamisfunktsiooni nupp |
| 12 | Sulatamisfunktsiooni sümbol |
| 13 | Pausifunktsiooni nupp |
| 14 | Lukustusfunktsiooni nupp |
| 15 | Liugklaviatuur |
| 16 | Kuivatusfunktsioon (dry) |
| A | Automaatse funktsiooni nupp |


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

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

Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati nähtavad. Valige funktsioonid puudutades

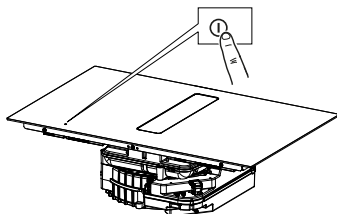
vastavat sümbolit.

Kuumutusosalasid saab aktiveerida, vajutades

vastavat näidikut .

Näidik süttib toimingu kinnitamiseks intensiivsemalt.

Seadme sisselülitamine



Pliidiplaadi sisselülitamiseks ja funktsioonide aktiveerimiseks vajutage On/Off nuppu.

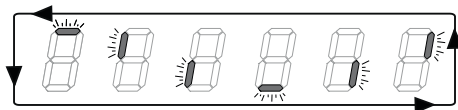
Sel hetkel on pliidiplaat sisse lülitatud, kuid kõik kuumutusosalad ja õhupuhasti on võrgutoiteta. Kui pliiti ei kasutata, lülitub see 10 sekundi järel automaatselt välja.

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

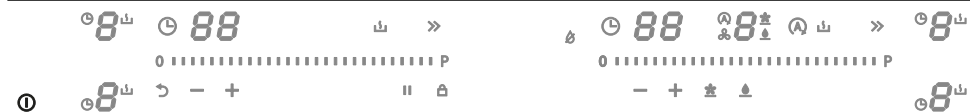
Kui pliidiplaat on sisselülitunud, kuvatakse kuumutusosaladel neli näidikut:  ja  õhupuhasti näidik.






TÄHELEPANU! Enne õhupuhasti kasutamist peate imemispaneeli käsitsi avama, vajutades selle paremale küljele.


Kui lülitate toote sisse ja ei ava käsitsi imemispaneeli, kuvatakse järgmine animatsioon:



KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID



<p>Klahvilukk</p>	<p>See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise</p> <p>Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse, hoidke nuppu  all, pärast piiksu vajutage ja hoidke umbes 3 sekundit all kahte vasakpoolset näidikut, kuni kõik näidikud näitavad .</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p> <p>Väljalülitamiseks: lülitage pliidiplaat sisse, hoidke nuppu  all, pärast piiksu vajutage ja hoidke umbes 3 sekundit all kahte vasakpoolset näidikut, kuni kõik näidikud näitavad  kaovad.</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p>
<p>Funktsioon Boost</p>	<p>Igale kuumutusale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.</p> <p>Aktiveerimiseks: valige üks neljast kuumutusalast ja valige väärtus "boost" vajutades nuppu .</p> <p>Vastav näidik kuvab .</p> <p>Väljalülitamiseks: valige liugklaviatuurile mõni muu võimalikest väärtustest või vajutage nuppu  piiks kinnitab väljalülitamist.</p>
<p>Kuumutusosalade taimer</p>	<p>Taimer võimaldab määratud aja möödudes konkreetse kuumutusuala välja lülitada.</p> <p>Kuumutusalasid saab programmeerida eraldi, kuna igal neist on oma taimer.</p> <p>Aktiveerimiseks: valige aktiivne kuumutusala vajutades näidikut, vajutage vastavat sümbolit  ja nuppudega „+“ ja „-“ määrake soovitud aeg tagurpidi loenduseks. Määratud aja kinnitamiseks ärge 5 sekundi jooksul midagi puudutage.</p> <p>Väljalülitamiseks: oodake kuni loendur lõpetab tagurpidi loenduse või lähetestage taimeri väärtused (vajutage sümbolit  ja seejärel „-“ jõudes 0-ni).</p>
<p>Pausifunktsioon</p>	<p>See funktsioon võimaldab pliidiplaadi mis tahes aktiivset funktsiooni peatada/taaskäivitada. Kui pausifunktsiooni ei lülitata välja 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.</p> <p>Pausi ajal kuvavad kõik näidikud , et anda märku järgmisest:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ükski kuumutusala ei tooda energiat. – Kõik funktsioonid on välja lülitatud. <p>Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat töötab, vajutage nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaali.</p> <p>Väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja libistage sõrme vasakult paremale üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.</p>

Seda funktsiooni kasutatakse pliidiplaadi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise korral, kasutades nuppu .

Taastamisfunktsioon



Lülitage pliidiplaat sisse ja vajutage nuppu  eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks.


Kui pliidiplaat lülitub välja ja seda 5 sekundi jooksul uuesti sisse ei lülitata, lähevad enne väljalülitumist aktiveeritud funktsioonisätted kaduma.

Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutusastemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.

Võimsustase	Taimer (sekundid)
0	Pole saadaval
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Pole saadaval
Boost	Pole saadaval

Kuumutamise funktsioon


Valige kuumutusala, vajutage ja hoidke all valitud väärtust (0 kuni 8) liugklaviatuuri 3 sekundit. Pliidiplaat töötab maksimaalsel võimsusel teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest; seejärel naaseb see algsest seatud väärtusele. Vastav näidik näitab  ja seatud väärtust, edaspidi ainult .

Väljalülitamiseks: valige vastav näidik, mis näitab  ja liugklaviatuuril viige väärtus nulli.

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

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

Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)

Aktiveerimiseks: vajutage samaaegselt mõlemat aktiivset kuumutusala, kuni näidik näitab .


Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage liugklaviatuuri.


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

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

Seda funktsiooni kasutatakse valmistatud toidu soojas hoidmiseks.

Soojas hoidmise funktsioon

Aktiveerimiseks valige aktiveeritud kuumutusala ja seejärel  (toimingu kinnitamiseks kostab piiks).

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



TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse	Automaatseks väljalülitamiseks (tunnid)
1	Sulatamine, kergelt soojendamise	Või, šokolaad, želatiin, kastmed	10h

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

KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

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

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



Kuni kuvatakse:



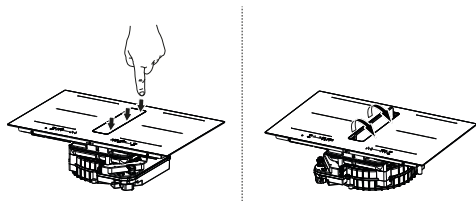
Vajutage näidikut  või  soovitud parameetri valimiseks. Vajutage nuppe " - " või " + " soovitud väärtuse valimiseks.

Tehnilisi andmeid vaadake järgnevast tabelist:

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

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

TÕMBESEADME FUNKTSIOONID





TÄHELEPANU! Enne õhupuhasti kasutamist peate imemispaneeli käsitsi avama, vajutades selle paremale küljele.



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

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


Automaatse funktsiooni sümbol

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

Kuivatamise ("Dry") funktsioon

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



kõik nupud inaktiivsed, välja arvatud nupp  ja õhupuhasti tasemenupp "0". Kuivatusefunktsiooni väljalülitamiseks töötamise ajal peab kasutaja liigutama õhupuhasti tasemenuppu liuguri abil asendist „1“ asendisse „0“ või ootama 10 minutit.




Rasvafiltri hoolduse sümbol



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

Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol



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


Filtrite lähtestamine ja uuesti aktiveerimine


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



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



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

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

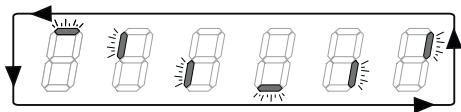
Kui olete ostnud filtreeriva toote, peate aktiveerima aktiivsöefiltri halduse

(aktiveerimise kohta vaadake peatükki „Kasutajamenüü kohandamine“).

KLAASI KONTAKTI FUNKTSIOONID

Kui olete ostnud õhupuhasti ja ühendasite selle "klaasi kontaktiga", tähendab see, et te ei saa

õhupuhastit juhtida, kui kuvatakse see animatsiooni:



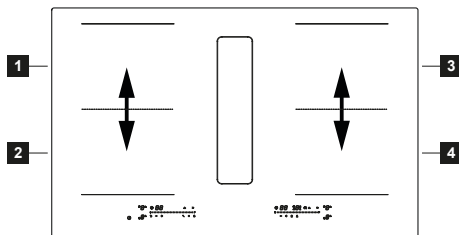
Õhupuhasti näidiku nägemiseks ja selle kasutamise lubamiseks peate avama klaasi.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

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

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



Näide.

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


JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid keedunõusid kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

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

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

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

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

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral. Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe

või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

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

Kuumutusosalad	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	110 mm	210 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 tavapärase töömüra

Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni põhjal. Potid ja pannid võivad nende

tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

See müra tekib, kui toitu valmistatakse suurel kuumusel ning see on olnud pliidilt pannidele üle kantava energia hulgest. 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 vilin

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

Elektronikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektronikasüsteemi 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 välja lülitamisel.

Kirjelatud mürad on induktioonitehnoloogia tavapärase omadus ning neid ei loeta defektideks.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati pidev nuppude aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või keedunõu.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamilisel pinnalt ja juhtpaneelilt.
FE / Ft / Fc	Pliit lülitub välja.	Elektroniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidiplaadil on piisav ventilatsioon. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu.	Kasutage sobivat keedunõud. Ärge kuumutage tühje keedunõusid. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
EH	Vastav kuumutusala lülitub välja.	–	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidiplaadil on piisav ventilatsioon. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	–	Niipea kui vooluvõrk normaliseerub, viga kaob. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.

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

Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti.
Oodake paar sekundit ja seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.

HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

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

Selle teabe leiate identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb oma toodetes pidevalt täiendusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustatsioonid ilma ette teatamata muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt: www.franke.com

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
Kuumutusosalade arv	4
Soojusallikas	induktsioon

MUDEL	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MOR HI
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	7,62 kW (põhiseade)
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,02 kW

OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI	95	TABULKA VAŘENÍ	104
POUŽITÍ	97	PŘÍZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY	105
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	98	FUNKCE ODSÁVAČE	106
POŽADAVKY NA NÁBYTEK	99	FUNKCE OKENNÍ KONTAKT	106
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	100	FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU	107
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	100	PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ	107
POPIS VÝROBKU	101	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	108
OMEZENÍ VÝKONU	101	ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA	109
OVLÁDACÍ PANEL	102	TECHNICKÉ ÚDAJE	109
FUNKCE VARNÉ DESKY	103		

INFORMACE O BEZPEČNOSTI


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


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




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


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


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


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

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

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

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

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

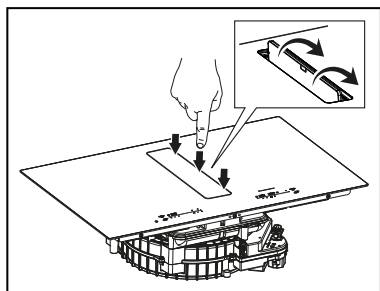
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nelze zlikvidovat jako běžný domácí odpad. Výrobek, který má být zlikvidován, musí být odevzdán do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických součástí. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při jeho nesprávném odstranění. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u obce, místní služby pro odstraňování odpadu nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.

POUŽITÍ

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

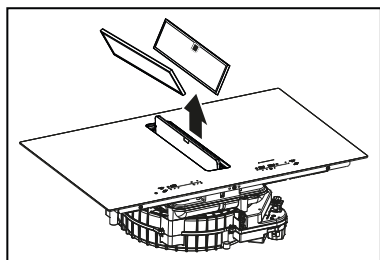
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- **POZOR!** Pro přístup k tukovým filtrům je třeba ručně otevřít odsávací panel zatlačením na pravé straně.



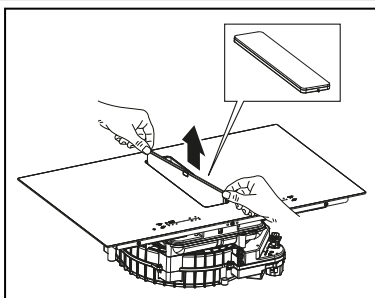
Tukový filtr

- 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.

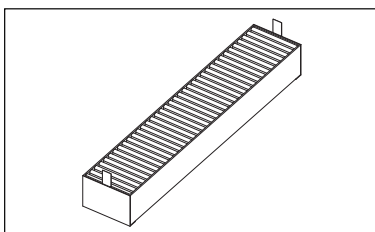


Uhlíkový filtr

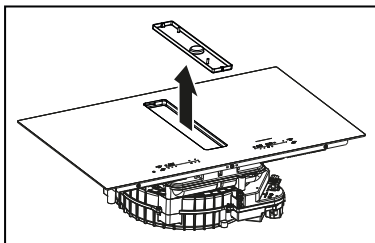
- Pro přístup k pachovému filtru s aktivním uhlím je nutné ručně vyjmout odsávací panel (postupujte podle pokynů v instalačním návodu).



- 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.



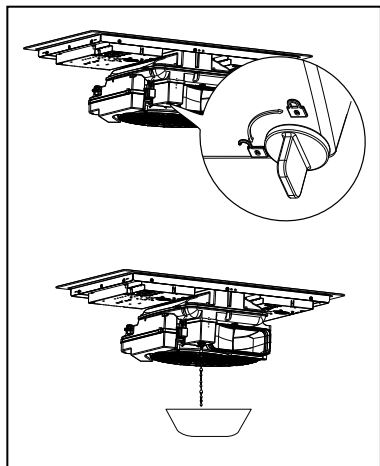
Horní přepadová miska by se měla kontrolovat po každém vaření nebo vždy, když na varné desce zjistíte rozlitou tekutinu. Omyjte je teplou vodou a odstraňte zbytky jídla, abyste zabránili vzniku zápachu a vodního kamene.



Odkapávací miska

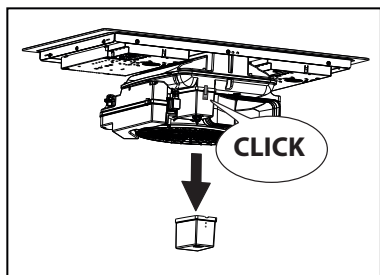
Při běžném používání se doporučuje kontrolovat a vyprazdňovat odkapávací misku ve dvoutýdenních intervalech. Před prováděním pravidelné kontroly odkapávací misky vyjměte zásuvku, zejména v případě většího nalití tekutin. Zatlačte kohoutek (oranžový) směrem nahoru a odšroubujte jej, abyste nádobu vyprázdnili.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

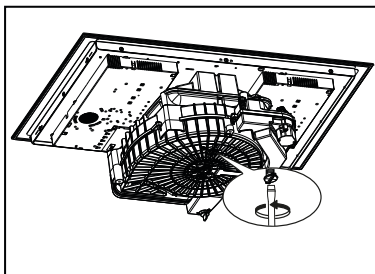
Pro lepší čištění v případě, že do nádoby odkapávají tekutiny, které by mohly být příčinou vzniku zápachu, uvolněte misku odepnutím příslušného háčku.



Vyprázdnění tekutin z motorové skříně

Pokud se na varnou desku vylije více než 1 litr tekutiny, odšroubujte šroubovací uzávěr (oranžový) podle pokynů a vyprázdňte motorovou skříně. 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 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.

POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost

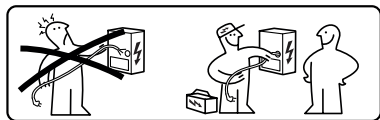
zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.

- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se

doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).

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

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



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

- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení; minimální průřez


vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.

- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).

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

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

Likvidace obalových materiálů

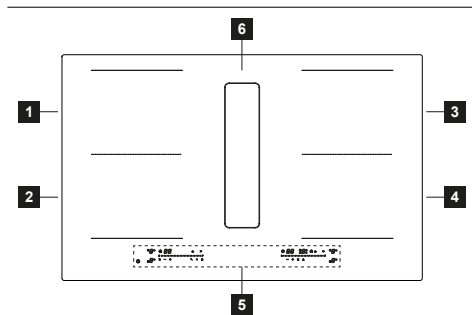
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energií podle následujících tipů.

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

POPIS VÝROBKU



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

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

3+ Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.

UKAZATELE

Detekce přítomnosti hrnce

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

Ukazatel zbytkového tepla

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

Digit na odpovídající varné zóně označuje

OMEZENÍ VÝKONU

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

Pokud to není nutné, můžete varnou desku

zapnout přímo pomocí anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

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

Dokud se nezobrazí:



Stiskněte digit nebo pro procházení nabídkou, dokud digity vpravo nezobrazí **5^o** a **6^o**.

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

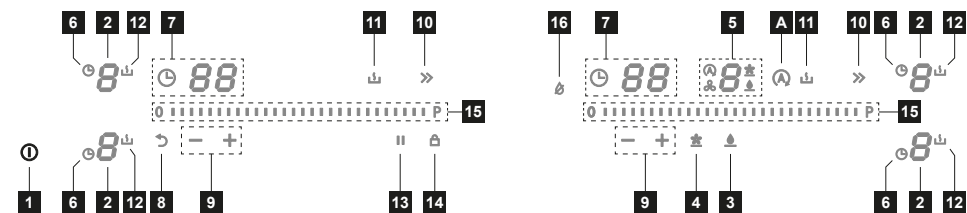
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením tlačítka .

Pro výstup bez uložení stiskněte tlačítko .

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|----|---------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnutí/vypnutí |
| 2 | Varná zóna |
| 3 | Tlačítko resetování tukového filtru |
| 4 | Tlačítko resetování uhlíkového filtru |
| 5 | Ovládací zóna odsávače |
| 6 | Symbol časovače |
| 7 | Zóna časovače |
| 8 | Tlačítko funkce Vyvolání |
| 9 | Tlačítka správy časovače |
| 10 | Tlačítko funkce Booster |
| 11 | Tlačítko funkce Rozpuštění |
| 12 | Symbol funkce Rozpuštění |
| 13 | Tlačítko funkce Pauza |
| 14 | Tlačítko funkce Blokování |
| 15 | Posuvný ovladač |
| 16 | Funkce Dry |
| A | Tlačítko funkce Auto |

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

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

Na ovládacím panelu jsou volitelné funkce vždy ty, které jsou viditelné, ale svítí nízkou

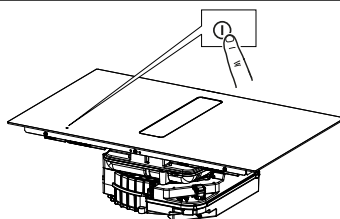
intenzitou. Funkce vyberete dotykem odpovídajícího symbolu.

Varné zóny lze aktivovat stisknutím

odpovídajícího digitu **8**.

Digit se rozsvítí jasněji na potvrzení operace.

Zapnutí přístroje:



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

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

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

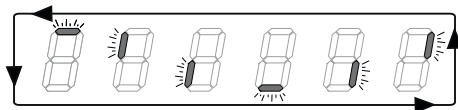
Po zapnutí varné desky 4 digity varných zón zobrazí: **8** a **8** na digitu odsávače.

POZOR! Před použitím odsavače je třeba ručně otevřít odsávací panel zatlačením na

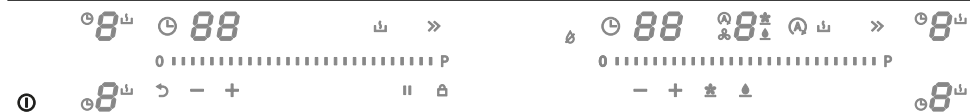
pravé straně.

Pokud zapneme výrobek a neotevřeme panel



ručního odsávání, zobrazí se následující animace:





FUNKCE VARNÉ DESKY




Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje

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


Zablokování klávesnice Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.

Deaktivace: zapněte varnou desku, podržte stisknuté tlačítko , po zvukovém signálu stiskněte a podržte stisknuté dva levé digity po dobu přibližně 3 sekund, dokud všechny digity neuvádí  zmizí. Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.

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


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


Odpovídající digit uvede .

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

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

Časovač varných zón Aktivace: stisknutím digity vyberte aktivní varnou zónu, stiskněte odpovídající


symbol  a pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas odpočítávání. Pro potvrzení nastaveného času se 5 sekund ničeho nedotýkejte.


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


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

Funkce Pauza Během pauzy všechny Digity označují  na znamení, že:


- V žádné z varných zón není produkována žádná energie.
- Všechny funkce jsou deaktivovány.

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

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

Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím tlačítka .

Funkce Vyvolání

Zapněte desku a stiskněte tlačítko  pro vyvolání funkcí aktivních před vypnutím. Když se varná deska vypne, pokud není do 5 sekund znovu zapnuta, nastavení funkcí aktivních před vypnutím bude ztraceno.

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

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

Funkce Ohřev

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

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

Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu větší. To nabízí možnost používat hrnce s širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou jak ty vlevo (mezi sebou), tak ty vpravo (mezi sebou).

Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)


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

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

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

Tato funkce se používá k udržení teploty uvařených jídel.

Funkce udržení v teple

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

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



TABULKA VAŘENÍ

Úroveň výkonu	Způsob vaření	K použití pro	Automatické vypnutí (hodiny)
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky	10h
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky	5h
3	Ohřátí	Rýže	5h

4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby	4h
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby	3h
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso	2h
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása	2h
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky	2h
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky	1h
P	Rychlý ohřev	Vření vody	Neení k dispozici.



PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

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



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

Dokud se nezobrazí:

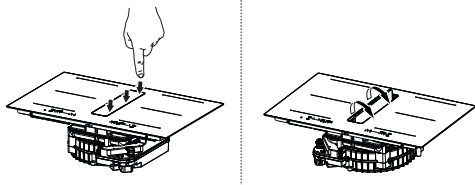


Stiskněte digit  nebo  pro výběr požadovaného parametru. Stiskněte tlačítka „-“ nebo „+“ pro výběr požadované hodnoty. Viz následující tabulka pro specifikace:

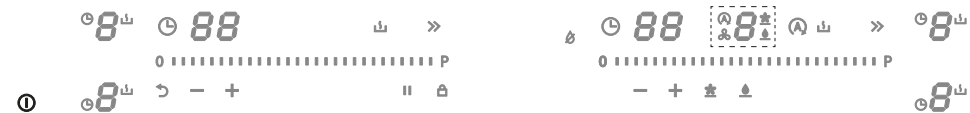
Hodnota digitu časo- sovače	Popis	Hodnota digitu digesteře
U1	Hlasitost tlačítek	0 - Zvuk je aktivovaný. 1 - Zvuk je deaktivovaný (výchozí).
U2	Nabídka správy konce odpočítávání časovače	0 - Zvukový signál je deaktivovaný. 1 - Zvukový signál je aktivní po dobu 30 sekund. 2 - Zvukový signál je aktivní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

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

FUNKCE ODSÁVAČE



POZOR! Před použitím odsavače nebo pro provedení údržby je třeba ručně otevřít odsávací panel zatlačením na pravé straně.



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

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

Symbol automatické funkce

Aktivace/deaktivace automatické funkce: stiskněte symbol . Tato funkce se aktivuje pouze tehdy, když je varná zóna rovna nebo větší než 6.

Funkce „Dry”

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



deaktivována kromě tlačítka a tlačítka „0” úrovně odsávače.

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

Symbol údržby tukového filtru

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

„ ” blízko digitu .

Symbol údržby uhlíkového filtru

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

„ ” blízko digitu .

Reset a reaktivace filtrů

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

Po údržbě filtru s vypnutou deskou postupujte následovně:



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

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

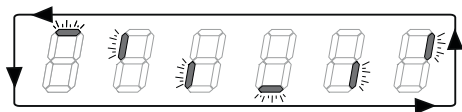
Pokud jste si zakoupili filtrační produkt, musíte aktivovat správu uhlíkového filtru (ohledně

aktivaci nahlédněte do odstavce „Přizpůsobení uživatelské nabídky”).

FUNKCE OKENNÍ KONTAKT

Pokud jste si zakoupili odsávací výrobek a připojili ho k „okennímu kontaktu”, a zobrazí se

tato animace, znamená to, že nemůžete ovládat odsavač par:



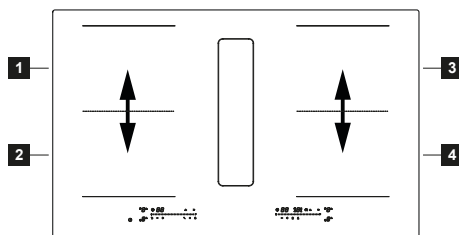
Pro zobrazení digitu odsávače par a povolení jeho použití je nutné otevřít okno.

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

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



Příklad:

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


PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je

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

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které mohou rovnoměrně distribuovat teplo. Dno, které není zcela 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)
Kombinovaná levá/pravá	190 mm	230 mm
Jednotlivé levá/pravá	110 mm	210 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

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

Běžné provozní zvuky varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato

elektromagnetická pole generují teplo přímo na dně hrnce. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo produkovat vibrace podle toho, jak jsou vyrobeny.

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

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

Praskání

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

Hlasité syčení

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

Hluk ventilátoru

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


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

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
FE / Ft / Fc	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte vychladnout varnou desku. Zkontrolujte, zda má varná deska dostatečné větrání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec.	Použijte vhodný hrnec. Nezahívejte prázdné hrnce. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	-	Nechte vychladnout varnou desku. Zkontrolujte, zda má varná deska dostatečné větrání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.

E6

Varná zóna se nezapne.

Jakmile se síťové napájení vrátí do normálu, chyba zmizí. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a uveďte chybový kód, který se zobrazuje na displeji.

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

Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund, poté připojte varnou desku k napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.

ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

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

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

Podívejte se na identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

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

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

www.franke.com

MODEL	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO 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	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO 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	110	TABELA GOTOWANIA	121
UŻYTKOWANIE	113	PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA	121
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	113	FUNKCJE WYCIĄGU	122
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI	115	FUNKCJA KONTAKT OKNA	123
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	115	FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ	123
ASPEKTY ŚRODOWISKOWE	116	PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA	123
OPIS PRODUKTU	116	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	125
OGRANICZENIE MOCY	117	KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGOD- NOŚĆ	125
PANEL STEROWANIA	118	DANE TECHNICZNE	126
FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ	119		

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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



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

- Używać wyłącznie śrub i drobniczy 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 się są one wystarczająco odporne na zakłócenia.
- Przed wykonaniem połączenia elektrycznego, przeczytać rozdział **PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.



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



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

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



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




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



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

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

- Symbol  widoczny na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może zostać zutylizowany jak normalne odpady gospodarstwa domowego. Produkt przeznaczony do utylizacji należy przekazać do specjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu elementów elektrycznych i elektronicznych. Usuwając produkt w sposób właściwy, zapobiegasz

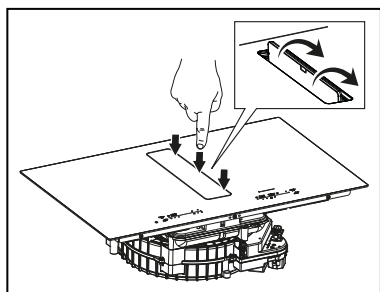
ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z Urzędem Miasta, lokalnym punktem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

UŻYTKOWANIE

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

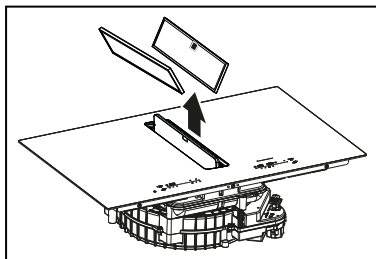
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.
- **UWAGA!** Aby uzyskać dostęp do filtrów przeciw tłuszczowych, należy ręcznie otworzyć panel zasysania, popychając w prawo.
- 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.



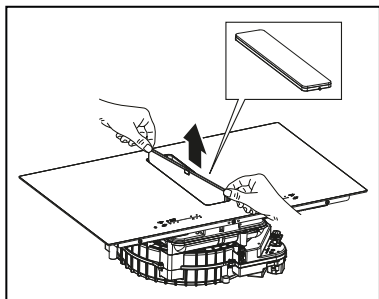
Filtr przeciw tłuszczowy

- Oczyszczać lub wymieniać filtry ze wskazaną częstotliwością, aby utrzymać okap w dobrym stanie funkcjonalnym i

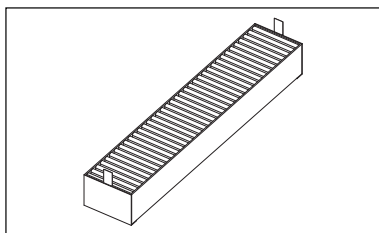


Filtr z węglem aktywnym

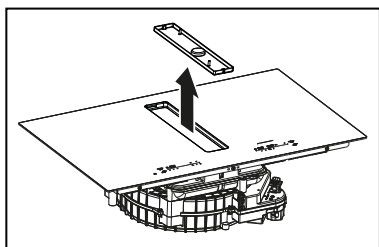
- Aby uzyskać dostęp do filtra węglowego przeciwzapachowego, należy ręcznie zdjąć panel zasysania (postępując zgodnie z instrukcjami wskazanymi w instrukcji instalacji).



- Filtr węglowy przeciwpachowy (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.



Górny pojemnik przelewowy 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.



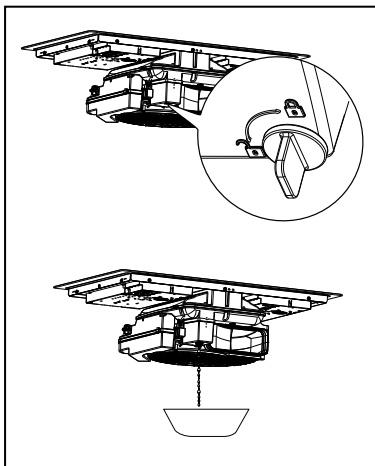
Tacka ociekowa

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.

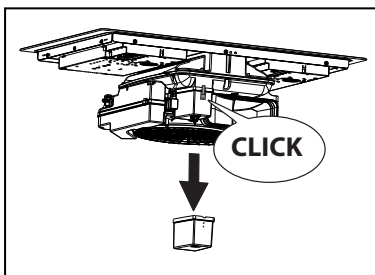
Zawór można wymienić w przypadku jego

zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



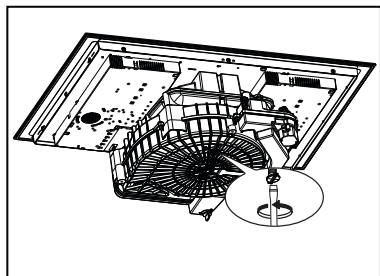
Demontaż głównej tacki ociekowej

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



Opróżnianie pojemnika na ciec 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. Zasznięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.

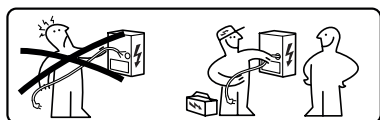
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu 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!

- Pomiędzy 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 płyny nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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


- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).

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

⚠ 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

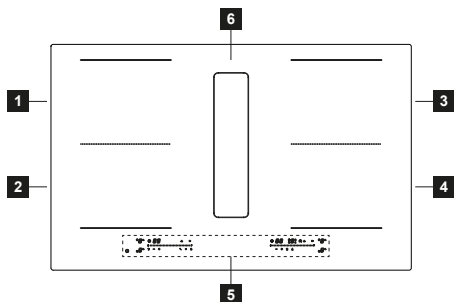
Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

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



- Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm)
1 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W


- Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm)
2 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
- Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm)
3 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
- Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm)
4 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
- 5** Panel sterowania
- 6** Panel zasilania
- Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
- 1 + 2**

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

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia

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

naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol .


Wskaźnik ciepła szczątkowego


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

grzewczej wskazuje **H**.

OGRANICZENIE MOCY



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

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

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

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:




Wcisnąć przyciski cyfrowe  lub , aby poruszać się po menu, dopóki nie pojawią się przyciski cyfrowe **5** i **6** po prawej stronie.


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

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

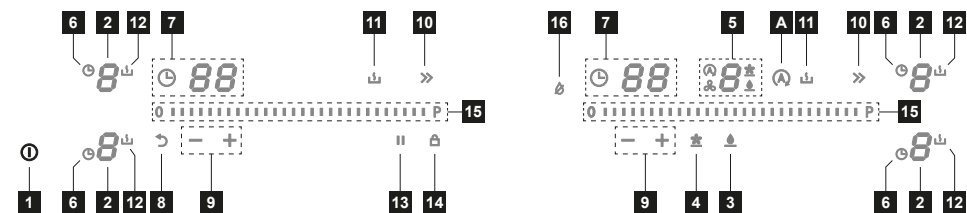
KW	Uwagi
7,4	Standardowe ustawienie początkowe

6,0
5,0
4,0
3,7
3,0
2,5

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

Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć przycisk .

PANEL STEROWANIA




- | | |
|----|--|
| 1 | Przycisk Włączona/Wyłączona |
| 2 | Strefa grzewcza |
| 3 | Przycisk resetowania filtra przeciwłuszczonego |
| 4 | Przycisk resetowania filtra węglowego |
| 5 | Sterowanie wyciągiem |
| 6 | Symbol Timera |
| 7 | Strefa Timera |
| 8 | Przycisk funkcji Recall |
| 9 | Przyciski zarządzania Timerem |
| 10 | Przycisk funkcji Booster |
| 11 | Przycisk funkcji Rozpuszczania |
| 12 | Symbol funkcji Rozpuszczania |
| 13 | Przycisk funkcji Pauzy |
| 14 | Przycisk funkcji Blokady |
| 15 | Klawiatura |
| 16 | Funkcja Dry |
| A | Przycisk funkcji Automatycznej |

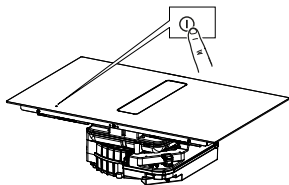
Po ustawieniu naczynia na jednej z 4 stref grzewczych, płyta grzewcza automatycznie wykryje jego obecność i podświetli odpowiedni przycisk cyfrowy, aby go aktywować.

Jeżeli na płycie grzewczej nie znajdują się żadne naczynia lub przedmioty, przyciski cyfrowe nie są widoczne. Na panelu sterowania, funkcje, które można

wybrać, są te stale widoczne. Wybrać funkcje, dotykając odpowiedniego symbolu. Strefy grzewcze można aktywować, wciskając



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

Włączenie urządzenia:



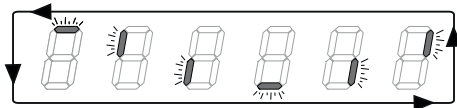
W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przycisk On/Off. Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystało przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

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

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

UWAGA! Przed użyciem okapu należy ręcznie otworzyć panel zasysania, naciskając z prawej strony.

W przypadku włączenia produktu bez otwierania ręcznego panelu zasysania pojawi się następująca animacja:







FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ



Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia


Blokada klawiatury

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

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


Funkcja podwyższonej mocy

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

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

Odpowiedni przycisk cyfrowy wskazuje .

Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na


przesuwanej klawiaturze lub wcisnąć przycisk . Sygnał dźwiękowy potwierdzi dezaktywację.

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.

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

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

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

Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub zresetować wartości timera (wcisnąć symbol  a następnie „-”, aby dotrzeć do „0”).

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


Funkcja Pauzy

Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują **II**, co oznacza, że:
 - W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia.
 - Wszystkie funkcje są wyłączone.

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

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

Funkcja Przywracania

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

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

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

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

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

Funkcja Podgrzewania

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

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

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

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

Aby aktywować: nacisnąć jednocześnie na obie strefy grzewcze, aż sterownik

Tryb łączony (funkcja „mostek”)

cyfrowy wskaże **A**.


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

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

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

Funkcja utrzymywania temperatury

Ta funkcja służy do utrzymywania temperatury gotowanych potraw.

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




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

TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów	Wyłączenie automatyczne (godziny)
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	10h
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	5h
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż	5h
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	4h
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	3h
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso	2h
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa	2h
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki	2h
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztuki	1h
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody	Niedostępne.

PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

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

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

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:





Wcisnąć przycisk cyfrowy  lub , aby wybrać żądany parametr.

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

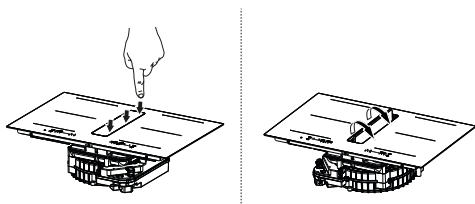
Informacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U1	Głośność przycisków	0 - Dźwięk aktywny .1 - Dźwięk nieaktywny (domyślnie).

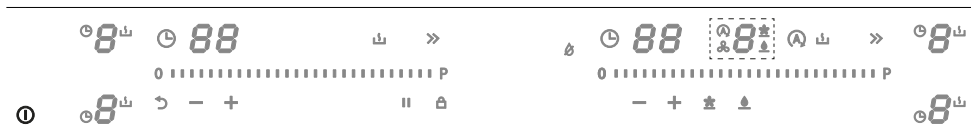
U2	Menu zarządzania końcem odliczania Timera	0 - Sygnał dźwiękowy nieaktywny. 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 30 sekund. 2- Sygnał dźwiękowy aktywny przez 2 minuty.
U3	Funkcja Dry	0 – Aktywny. 1 – Nieaktywny (domyślnie).
U4	Filtr węglowy UWAGA! Do aktywacji w przypadku produktu filtrującego.	0 – Nieaktywny (domyślnie). 1 – Aktywny.
U5	Funkcja wykrywania garnka	0 – Aktywny. 1 – Nieaktywny (domyślnie).

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

FUNKCJE WYCIĄGU





UWAGA! Przed użyciem okapu lub wykonaniem konserwacji, należy ręcznie otworzyć panel zasysania, naciskając na prawy bok.



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

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


Symbol funkcji automatycznej

 Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej: wcisnąć symbol . Funkcja uaktywni się tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest taka sama lub większa niż 6.

Funkcja „Dry”





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



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





Symbol konserwacji filtra przeciwłuszczowego



Symbol czyszczenia filtra przeciwłuszczowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „” obok przycisku cyfrowego   .

Symbol konserwacji filtra węglowego





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

Reset i reaktywacja filtrów

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



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

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

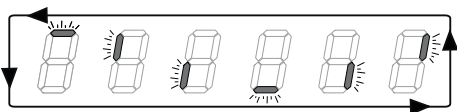
Jeśli zakupiono produkt filtrujący, aktywować zarządzanie filtrem węglowym (informacje na

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

FUNKCJA KONTAKT OKNA

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

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

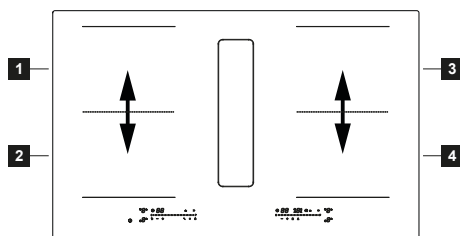


FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

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

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



Na przykład:

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

PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać


Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego,

przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal

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

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

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

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

Jak używać naczyń

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

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

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

Garnki/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie używać garnków/patelni pustych lub o cienkim dnie na płycie grzewczej, gdyż uniemożliwia to kontrolę temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej, w przypadku jej nadmiernego wzrostu, co wiąże się z ryzykiem uszkodzenia garnka lub powierzchni płyty grzewczej. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów. Jeśli wysławił 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. Moze wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże


H.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryta ciągła aktywacja przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
FE / Ft / Fc	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdź, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E3	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni.	Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
EH	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	-	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdź, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	-	Błąd zniknie, jak tylko zasilanie sieci powróci do normalnych warunków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 10 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Odczytać płytę kuchenną do zasilania. Poczekaj kilka sekund i ponownie ją podłącz. 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.

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.

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

Sprawdzić dane wskazane na tabliczce znamionowej umieszczonej w dolnej części produktu.

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

Więcej informacji dotyczących danych technicznych można odnaleźć na stronie:

www.franke.com

MODEL	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MO 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	127	PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA	137
UPORABA	129	FUNKCIJE SESALNIKA	138
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	129	FUNKCIJA STIK Z OKNOM	139
LASNOSTI POHIŠTVA	131	FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI	139
PRIKLOP NA ELEKTRIKO	132	NAVODILA ZA UPORABO LONCEV	139
OKOLJSKI VIDIKI	132	ODPRAVLJANJE TEŽAV	140
OPIS IZDELKA	133	VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLA- DNOST	141
OMEJEVANJE MOČI	133	TEHNIČNI PODATKI	141
NADZORNA PLOŠČA	134		
FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE	135		
KAKO KUHATI	136		

VARNOSTNE INFORMACIJE

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

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



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


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

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


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





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


 **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite aparat in ga ne vklaplajte, 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.

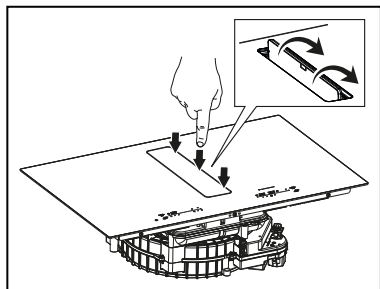
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ni mogoče odstraniti kot običajne gospodinjske odpadke. Izdelek, ki ga želite odstraniti, je treba odpeljati v ustrezen zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki jih neprimerno odlaganje lahko povzroča za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na Občino, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer je bil izdelek kupljen.

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.

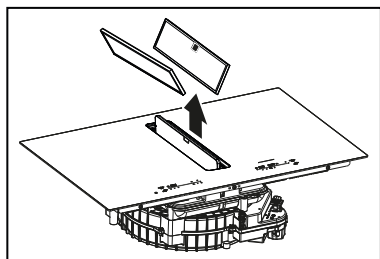
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.
- **POZOR!** Za dostop do maščobnih filtrov morate ročno odpreti sesalno ploščo tako, da pritisnete na desno stran.



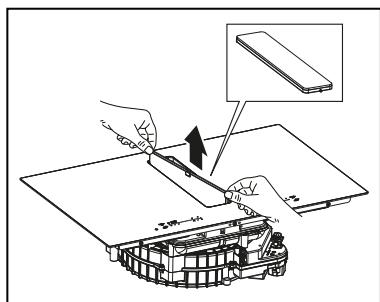
Filter za maščobo

- 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.

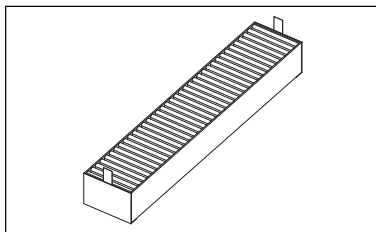


Filter z aktivnim ogljem

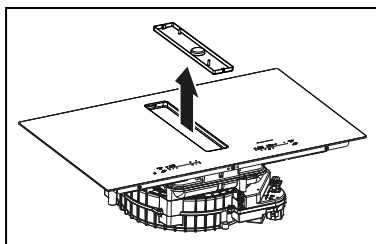
- Za dostop do filtra za vonjave z aktivnim ogljem morate ročno odstraniti sesalno ploščo (sledite navodilom v priročniku za namestitvev).



- 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.



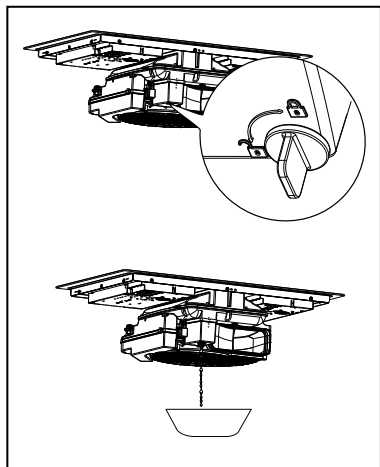
Zgornji prelivni pladenj je treba preveriti po vsakem kuhanju ali vsakič, ko se tekočina razlije na kuhalno ploščo. Operite z vročo vodo in odstranite ostanke hrane, da preprečite nastanek vonjav in vodnega kamna.



Posoda za zbiranje tekočine

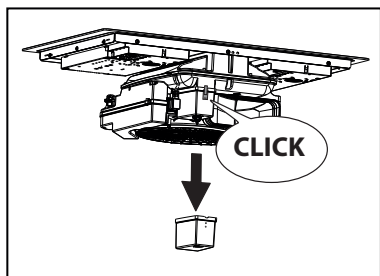
Pri redni uporabi vam priporočamo, da redno pregledate in izpraznite zbirno posodo vsaka dva tedna.

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

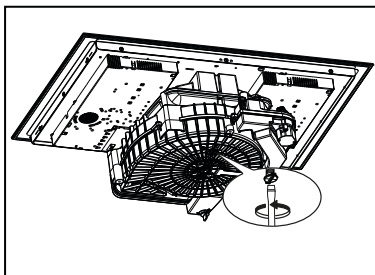
Za večjo čistočo v primeru, da pride do kapljanja tekočin, ki lahko povzročijo neprijetno vonjave, posodo odprite tako, da odprete označeno kljuko.



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 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.

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.

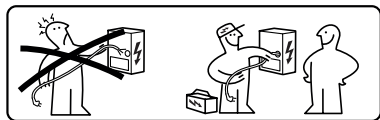
- Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice nad napravo morajo biti nameščene na takšni razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.
- Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod 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 zunanjem robu kuhinjske plošče.

PRIKLOP NA ELEKTRIKO



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

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


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

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

⚠ Pozor! Kablov ne varite!


OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ne smete zavreči med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi 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

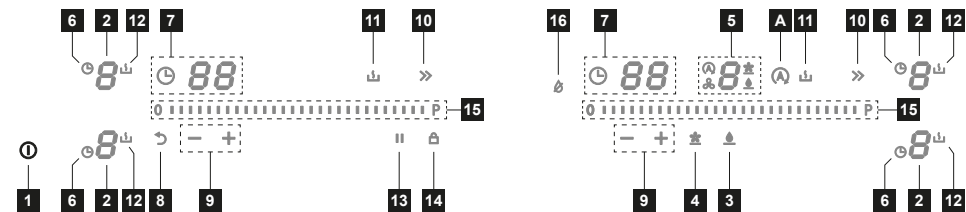
Materiale s simbolom  lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

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 kahalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kahalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kahalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

NADZORNA PLOŠČA



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


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

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

Na nadzorni plošči so vedno vidne funkcije, ki

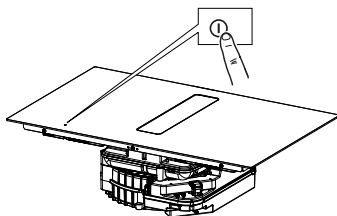
jih je mogoče izbrati. Funkcije izberete tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

Kuhalna polja lahko aktivirate s pritiskom na

ustrezno številko .

Številka močno zasveti, da potrdi delovanje.

Vklop aparata:



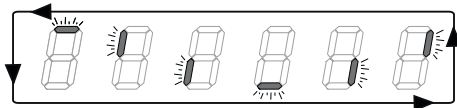
Pritisnite gumb za vklop/izklop in ga držite pritisnjena, da vklopite in aktivirate funkcije kuhalne plošče. V tem trenutku je kuhalna plošča vklopljena, vendar so vsa kuhalna polja in napa na ničelni moči. Kuhalna plošča se samodejno izklopi po 10 sekundah neaktivnosti.

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













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

POZOR! Pred uporabo sesalnika morate ročno odpreti sesalno ploščo s pritiskom na desno stran.

Če izdelek vklopimo in ne odpremo ročne sesalne plošče, se bo prikazala naslednja animacija:



FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE

<p>Blokiranje tipkovnice</p>	<p>Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave</p> <p>Za vklop: vklopite kuhalno ploščo, pritisnite in držite gumb , po pisku pritisnite in držite obe levi številki približno 3 sekunde, dokler se ne prikažejo vse številke . Opisane operacije je treba zaključiti v 10 sekundah.</p> <p>Za vklop: vklopite kuhalno ploščo, pritisnite in držite gumb , po pisku pritisnite in držite obe levi številki približno 3 sekunde, dokler se ne prikažejo vse številke  se zbríšejo. Opisane operacije je treba zaključiti v 10 sekundah.</p>
<p>Funkcija Boost</p>	<p>Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na največjo raven moči za največ 5 minut. Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in na drsni tipkovnici izberite tipko "Boost" s pritiskom na tipko .</p> <p>Ustrezna številka označuje .</p> <p>Za izklop: Izberite eno od drugih možnih vrednosti na drsni tipkovnici ali pritisnite gumb , pisk bo potrdil izklop.</p>
<p>Časovnik kuhalnih mest</p>	<p>Časovnik vam omogoča, da izklopite določeno kuhalno polje ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna polja je mogoče programirati individualno, saj ima vsako svoj časovnik. Za vklop: Izberite aktivno kuhalno polje s pritiskom na številko, pritisnite ustrezn simbol  in s tipkama "+" e "-" nastavite zeleni čas odštevanja. 5 sekund se ne dotikajte ničesar, da potrdite nastavljeni čas.</p> <p>Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite simbol  in nato "-", dokler časovnik ne doseže 0).</p>
<p>Funkcija premora</p>	<p>Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.</p> <p>Med premorom vsi indikatorji označujejo , da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nobeno kuhališče ne proizvaja energije. - Vse funkcije so izključene. <p>Za aktiviranje: ko kuhalna plošča deluje, pritisnite tipko . Za potrditev postopka se oglasi pisk.</p> <p>Za izklop: pritisnite tipko  in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo.</p>

Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v

primeru kratke nenamerne ustavitve pri uporabi tipke .

Funkcija priklica

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

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

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

Raven moči	Časovnik (sekunde)
------------	--------------------

0	Ni na voljo
---	-------------

1	40
---	----

2	72
---	----

3	120
---	-----

4	176
---	-----

5	256
---	-----

6	432
---	-----

7	120
---	-----

8	192
---	-----

9	Ni na voljo
---	-------------

Ojačevanje	Ni na voljo
------------	-------------

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

nato pa se vrne na vrednost, nastavljeno na začetku. Ustrezna številka označuje **A** nastavljeno vrednost, nat samo **A**.

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

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

Kuhalna polja, ki jih je mogoče izbrati za to funkcijo, so tako tista na levi (medsebojno) kot desni strani (medsebojno).

Kombinirani način (funkcija »most«)

Za vklop: hkrati pritisnite obe aktivni kuhalni polji, dokler se ne prikaže številka **A**. Za nastavitve moči kuhalne polji, ki se uporablja v kombiniranem načinu, uporabite drsno tipkovnico.


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

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

Ta funkcija se uporablja za ohranjanje toplote kuhane hrane.

Funkcija ohranjanja toplote

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

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



KAKO KUhati

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za	Samodejni izklop (ure)
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake	10h

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

PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

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

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

Dokler ne bo prikazano:





Pritisnite številko  ali , da izberete želeni parameter.

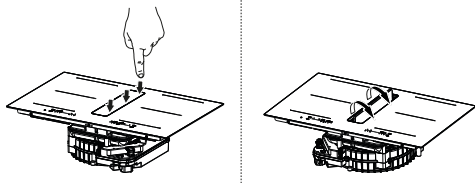
Pritisnite tipko " - " o " + ", da izberete želeno vrednost.

Za specifikacije glejte naslednjo tabelo:

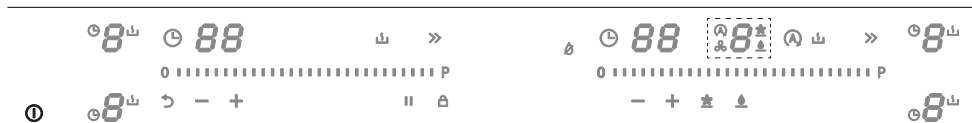
Vrednosti številke časa	Opis	Vrednosti številke nape
U1	Zvok tipke	0 - Zvok vklopljen .1 - Zvok izklopljen (privzeto).
U2	Meni za upravljanje funkcije odštevanja časovnika.	0 - Zvočni signal izklopljen. 1 - Zvočni signal aktiven 30 sekund. 2 - Zvočni signal aktiven 2 minuti.
U3	Funkcija "Dry"	0 - Izklopljeno. 1 - Vklopljeno (privzeto).
U4	Filter z aktivnim ogljem POZOR! Aktivirajte, če uporabljate filter.	0 - Izklopljeno(privzeto). 1 - Vklopljeno.
U5	Funkcija zaznavanja lonca	0 - Izklopljeno. 1 - Vklopljeno (privzeto).

- Ko vnesete pravi parameter in vrednost, potrdite z dotikom in držanjem  približno 2 sekundi.
- Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete tipko  približno 2 sekundi.

FUNKCIJE SESALNIKA



POZOR! Pred uporabo sesalnika morate ročno odpreti sesalno ploščo tako, da jo potisnete na desno stran.



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

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

Simbol samodejno

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

Funkcija "Dry"

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



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

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

Simbol za vzdrževanje maščobnega filtra



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

Simbol vzdrževanja ogljikovega filtra



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

Ponastavitev in ponovna aktivacija filtrov

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



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



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

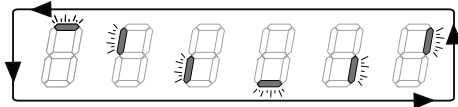
– Za **ogljikov filter** po končanem vzdrževanju pritisnite in držite simbol . Pisk bo označil, da je bila ponastavitev izvedena.

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

aktivacijo glejte razdelek "Prilagajanje uporabniškega menija").

FUNKCIJA STIK Z OKNOM

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



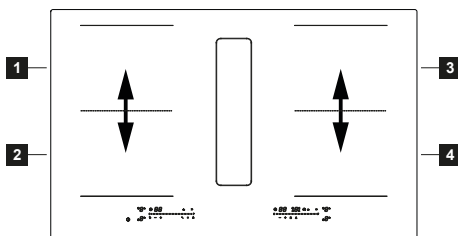
Odprite okno, da si ogledate številke ventilatorja odvoda zraka in omogočite njegovo uporabo.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

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

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

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



Primer:


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

NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

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

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

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

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

popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabiti posodo

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

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

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

Prazni lonci/ponve ali posode s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih

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

Normalni zvoki delovanja kuhalne plošče

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

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (kot hrup transformatorja)

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

Rahlo sikanje

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

Prasketanje

Ta zvok nastane pri posodi, ki je izdelana iz več

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

Močno sikanje

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

Zvok ventilatorja

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


prikazano **H**.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju ure.

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

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

E6

Kuhalno mesto se ne vklopi.

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

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

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

VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

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

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

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

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

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

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Vrsta: **4300**

Model: **FMA 8362 MO HI**

FMA 8362 MOR HI

Prosimo, glejte identifikacijsko ploščico na spodnji strani izdelka.

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

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

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Teža naprave	21 kg
Število kuhhalnih mest	4
Vir toplote	Indukcija

MODEL	FMA 8362 MO HI FMA 8362 MOR HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitvev)
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 kW

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ	142	ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА	152
УПОТРЕБА	144	ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА	153
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ	145	ФУНКЦИЈА КОНТАКТ СА ПРОЗОРОМ	154
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА	146	ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ	154
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ	147	ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА	154
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ	147	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА	155
ОПИС ПРОИЗВОДА	148	ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И	
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ	148	УСАГЛАШЕНОСТ	156
КОНТРОЛНА ТАБЛА	149	ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	157
ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ	150		
ТАБЛИЦА КУВАЊА	152		

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 довести до избијања пожара. НИКАДА не покушавајте да угасите ватру водом, већ искључите апарат, а затим покријте пламен, на пример поклопцем или ватрогасним ћебетом.

- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.
- Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не може одложити као уобичајени кућни отпад. Производ који се одлаже мора се однети у посебан сабирни центар за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримерним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

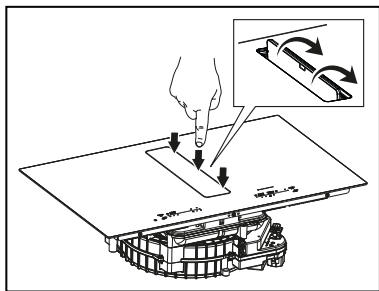
УПОТРЕБА

- Аспиратор је пројектован искључиво за уклањање кухињских испарења у домаћинству.
- Никад не користите уређај за било шта осим за оно за шта је намењен.
- Фритезе се морају непрекидно надгледати за време употребе: прегрејано уље се може запалити.
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Уређај не сме да се поставља иза украсних врата да се не би прегрејао.
- Не пењите се на уређај јер може да се оштети.

- Не стављајте вреле шерпе и тигање на оквир јер могу да се оштете силиконске заптивке.
- Не сеците и не припремајте намирнице на површини уређаја и не испуштајте тврде предмете на њега. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.

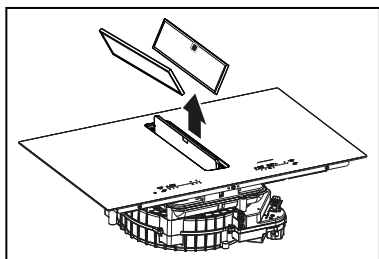
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.
- **УПОЗОРЕЊЕ!** Да бисте приступили филтерима за маст, морате ручно отворити усисни панел притиском на десну страну.



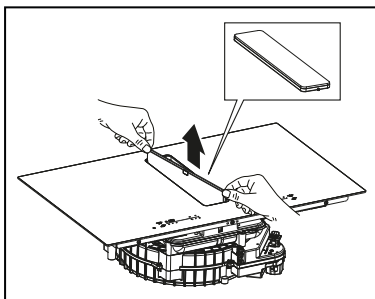
Филтер за маст

- 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.

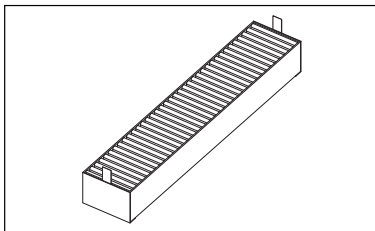


Филтер са активним угљем

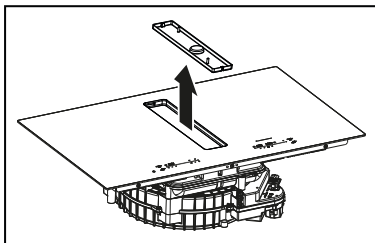
- Да бисте приступили филтеру против мириса са активним угљем, морате ручно уклонити усисни панел (пратите упутства у упутству за инсталацију).



- 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.



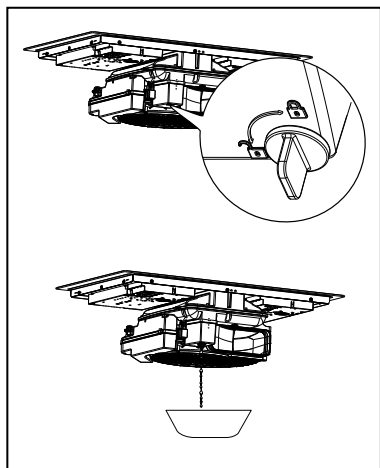
Горњу преливну посуду треба проверити после сваког кувања или кад год приметите просипање течности по плочи за кување. Оперите врућом водом и уклоните остатке хране како бисте спречили стварање мириса и каменца.



Посуда за сакупљање течности

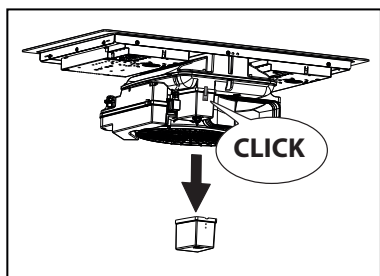
При уобичајеној употреби, препоручује се провера и прање посуде за сакупљање воде у интервалима од две недеље. Уклоните фиоку пре редовних провера на

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.



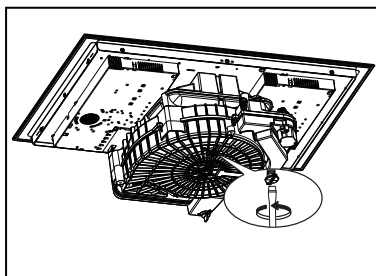
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонента 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

Пражњење течности из кутије мотора

Ако се на плочу за кување пролије више од 1 литра течности, одвртните чеп на завртању (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 загревање 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 лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.

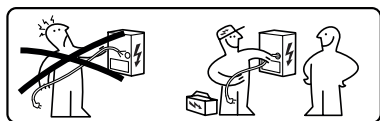
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се

монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.

- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.
- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.

- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад. Из ергономских разлога препоручујемо минимално растојање од 1000 mm).
- Да бисте спречили продор течности између ивице плоче за кување и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице плоча за кување.

ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



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

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

Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm.

- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Повежите апарат као што је приказано у упутству за инсталацију (у складу са референтним стандардима за мрежни напон на снази на националном нивоу).

⚠ Пажња! Не заварујте каблове!


АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

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

Одлагање амбалажног материјала

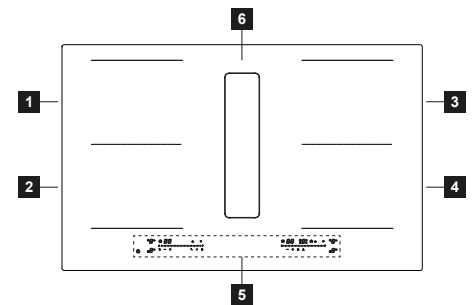
Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

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

ОПИС ПРОИЗВОДА



1	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
5	Контролна табла
6	Усисна плоча

Комбинована зона за кување (210 x 380 мм)
1 + 2 3000 W, са функцијом појачавања (Booster)
3700 W.

Комбинована зона за кување (210 x 380 мм)
3 + 4 3000 W, са функцијом појачавања (Booster)
3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

Свака зона за кување је опремљена системом који детектује присуство посуда на плочи за кување. Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање. Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол **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 50 °Ц или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује **H**.

ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система. Ова операција мора бити извршена у року од отприлике 2 минута.

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

- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Притисните **I**.
- Притисните и држите број зоне за кување у горњем левом углу и симбол **U** неколико секунди.
- Превуците прст здесна налево дуж тастатуре која се помера, што приказује анимацију.

Док се не појави следеће:



Притисните бројеве **U** или **H** да бисте се кретали кроз мени док се са десне стране не прикажу бројеви **5^h** и **6^h**.


Притисните „+“ или „-“ да бисте изабрали исправну вредност приказану на горњим знаменкама.

Потражите спецификације у доњој табели:

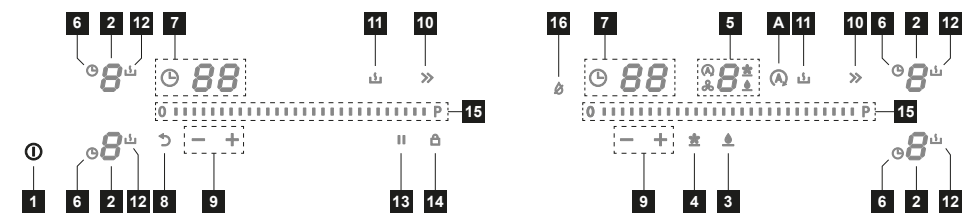
kW	Напомена
7,4	Стандардно почетно подешавање
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

Да бисте изашли без чувања промена,

притисните дугме .


КОНТРОЛНА ТАБЛА



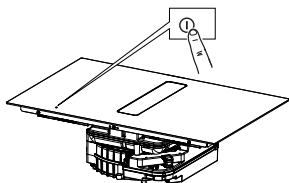
1	Дугме Укључено/Искључено
2	Грејна зона
3	Дугме за ресетовање филтера за маст
4	Дугме за ресетовање филтера са активним угљем
5	Команда аспиратора
6	Симбол тајмера
7	Подручје тајмера
8	Функцијски тастер Подсетник
9	Дугмад за управљање тајмером
10	Функцијски тастер Боостер
11	Функцијски тастер Одмрзавање
12	Симбол функције Одмрзавање
13	Функцијски тастер Пауза
14	Функцијски тастер Блокирање
15	Клизна тастатура
16	Функција Сушење
A	Тастер за аутоматску функцију

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кухање аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала. Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде. На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве.

Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

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


Укључивање уређаја:



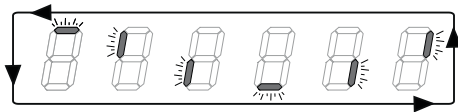
Притисните и држите дугме за укључивање/искључивање да бисте укључили и активирали функције плоче за кување.

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

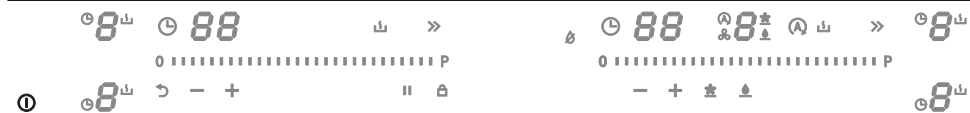
Пажња: Из сигурносних разлога увек је могуће искључити плочу помоћу тастера за укључивање/искључивање.

Када се плоча за кување укључи, приказаће се 4 цифре зона за кување:  на цифрама аспиратора.

УПОЗОРЕЊЕ! Пре употребе аспиратора, морате ручно отворити усисну плочу притиском на десну страну. Ако укључимо производ и не отворимо ручни усисну плочу, приказаће се следећа анимација:







ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Ова функција спречава случајно укључивање уређаја

Блокирање тастера

Да бисте активирали: укључите плочу за кување, држите притиснуто дугме , након звучног сигнала, такође притисните и држите две леве цифре  приближно 3 секунде док се не прикажу све цифре . Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

Да бисте деактивирали: укључите плочу за кување, држите притиснуто дугме , након звучног сигнала, такође притисните и држите две леве цифре

приближно 3 секунде док све цифре које показују  не нестану. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

Боост функција

Свака зона за кување може се подесити на максимални ниво снаге до 5 минута.

За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност

„Боост“ притиском на дугме „“.

Одговарајућа цифра приказује .

За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној

тастатури или притисните тастер „“, звучни сигнал ће потврдити деактивацију.

Тајмер 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.

Да бисте дошли до тога: изаберите активну зону за кување притиском на

цифру, притисните одговарајући симбол  и користите дугмад „+“ и „-“ да бисте подесили жељено време одбројавања.

Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.

За деактивирање: сачекајте да се одбројавање заврши или ресетујте

вредности тајмера (притисните симбол , а затим „-“ док не дођете до 0).

Ова функција вам омогућава да паузирасте/поново покренете било коју активну функцију на плочи за кување. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.

Функција Пауза

За време паузе, све цифре показују **||** како би сигнализирале да:

- Ни у једној зони за кување не производи се енергија.
- Све функције су деактивирание.

За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните тастер **||**. За понављање операције чује се звучни сигнал.

За деактивирање: притисните тастер **||** и превуците прст с лева на десно дуж клизне тастатуре која приказује анимацију.

Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног кратког престанка коришћења употребом тастера **↶**.

Функција Опозива

укључите плочу за кување и притисните дугме **↶** да бисте повратили функције активне пре искључивања.

Када се плоча за кување искључи, ако се поново не укључи у року од 5 секунди, подешавања функција активних пре искључивања биће изгубљена.

Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:

Ниво снаге	Тајмер (секунде)
0	Није доступно
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Није доступно
Boost (функција појачавања)	Није доступно

Функција Грејање

Изаберите зону за кување, притисните и држите изабрану вредност 3 секунде (од 0 до 8) на клизној тастатури. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку. Одговарајућа цифра означава **A** подешену вредност, затим само **A**.

За деактивирање: изаберите одговарајућу цифру која показује **A** и поставите вредност на тастатури са покретним покретима на нулу.

Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом.

Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су и оне са леве стране (између себе) и оне са десне стране (између себе).

За активирање: истовремено притисните обе активне зоне за кување док се

Комбиновани режим (функција "премошћавања")

цифра не појави **A**.


Да бисте подесили снагу зоне која се користи у комбинованом режиму, користите клизну тастатуру.

За деактивирање: истовремено притисните дугмад која се користе за активирање функције док се не чују два звучна сигнала.

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

Ова функција се користи за одржавање топлине куване хране.

Функција одржавања топлине

За активирање: изаберите активну зону за кување и изаберите  (чуће се звучни сигнал као потврда рада).




За деактивирање: изаберите зону за кување, а затим изаберите . Два звучна сигнала ће потврдити деактивацију.

ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена	Аутоматско искључивање (сати)
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви	10h
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви	5h
3	Доведите на температуру	Пиринач	5h
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба	4h
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба	3h
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо	2h
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица	2h
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит	2h
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци	1h
P	Брзо загревање	Кључање воде	Није доступно.



ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

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

- Притисните .
- Притисните и држите доњу леву цифру и симбол .
- Превуците прст с лева на десно преко клизне тастатуре која приказује анимацију.

Док се не појави следеће:



Притисните цифру  или  да бисте изабрали жељени параметар. Притисните тастере „-“ или „+“ да бисте изабрали жељену вредност.

Погледајте следећу табелу за спецификације:

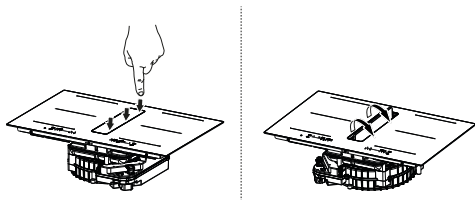
Вредност индикатора а тајмера	Опис	Вредност индикатора аспиратора
U1	Јачина звука тастера	0 - Звук укључен. 1 - Звук искључен (подразумевано).
U2	Мени за управљање завршетком одбројавања тајмера	0 - Звучни сигнал је онемогућен. 1 - Звучни сигнал је омогућен 30 секунди. 2 - Звучни сигнал је омогућен 2 минута.

U3	Функција Сушење	0 – Ономогућено. 1 – Ономогућено (подразумевано).
U4	Филтер са угљем Пажња! Активирајте ако користите производ за филтрирање.	0 – Ономогућено (подразумевано). 1 – Ономогућено.
U5	Функција детекције посуде	0 – Ономогућено. 1 – Ономогућено (подразумевано).

– Када унесете исправан параметар и вредност, потврдите додиром и држањем **ⓘ** око 2 секунде.

– Да бисте изашли без чувања промена, притисните дугме **↶** око 2 секунде.

ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



УПОЗОРЕЊЕ! Пре употребе аспиратора или обављања одржавања, потребно је ручно отворити усисну плочу притиском на десну страну.



„b“

Притисните и превуците прстом по траци за напајање док се не појави „b“ да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 1. Ово подешавање је ограничено на 10 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.

„P“

Притисните и превуците прстом по траци за напајање док се не појави „P“ да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 2. Ово подешавање је ограничено на 4:30 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.

Симбол Аутоматски



Активирање/деактивирање аутоматске функције: притисните симбол **A**. Ова функција се активира само када је зона за кување једнака или већа од 6.

Функција „Сушење“

Сваки пут када се плоча за кување искључи, након коришћења једне или више зона за кување, мотор вентилатора ће радити 10 минута на првом нивоу брзине. Током функције





сушења, сва дугмад су деактивирани осим дугмета **ⓘ** и дугмета за ниво вентилатора „0“. Да би деактивирао функцију сушења током рада, корисник мора да помери дугме за ниво вентилатора са „1“ на „0“ помоћу клизача или да сачека да прође 10 минута.

Симбол одржавања филтера за маст

Сигнал који се односи на чишћење филтера за масноћу приказује се упаљеном



одговарајућом ЛЕД диодом „“ поред цифре   .

Симбол одржавања филтера са активним угљем

Сигнал који се односи на чишћење угљеног филтера приказује се са одговарајућом



упаљеном ЛЕД диодом „“ поред цифре   .


Ресетовање и поновно активирање филтера


После 200 сати рада угљеног филтера и 100 сати филтера за маст, укључивање одговарајућих икона сигнализира да је потребно одржавање назначеног филтера.



Након одржавања филтера са искљученом плочом ха кување, поступите на следећи начин:



– За **филтер за маст**, након завршетка одржавања, притисните и држите симбол . Звучни сигнал ће означити да је ресетовање извршено.

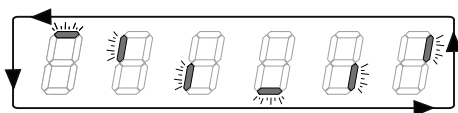
– За **филтер са угљем**, након завршетка одржавања, притисните и држите симбол . Звучни сигнал ће означити да је ресетовање извршено.

Ако сте купили производ са филтером, морате омогућити управљање филтером са

угљем (за активацију погледајте одељак „Прилагођавање корисничког менија“).

ФУНКЦИЈА КОНТАКТ СА ПРОЗОРОМ

Ако сте купили аспиратор и повезали га на „Контакт са прозором“, ако се појави ова анимација, то значи да не можете да контролишете аспиратор:



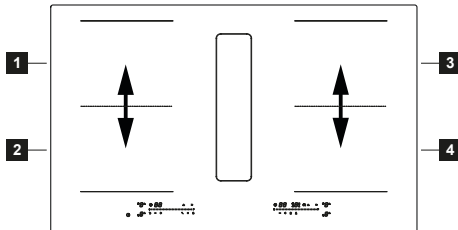
Потребно је отворити прозор да би се приказала цифра аспиратора и омогућила његова употреба.

ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између комбинованих зона за кување (лева и десна страна), оптимизујући расподелу снаге и избегавајући ситуације преоптерећења система.

Ова функција дели максималну расположиву снагу између зона за кување које се користе у комбинованом режиму. Погледајте илустрацију. Функција смањује снагу друге зоне за кување која ради у комбинованом режиму, ако је потребно (највиши приоритет додељује се последњој команди).



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


ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

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

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик

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

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако

остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

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

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања. Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

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

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Комбинована лева/десна	190 мм	230 мм
Појединачна лева/десна	110 мм	210 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

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

Пуцкетање

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

Гласан звиздук

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

Бука вентилатора


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

Ритмични звуци попут откуцаја сата

Ова врста звука настаје само онда кад раде бар три грејне зоне и престаје или се смањује кад се нека од њих искључи.

Описани звуци су нормална појава код индукције и не треба их сматрати кваром.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.

FE / Ft / Fc	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превиша.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа.	Користите одговарајуће посуде. Не загревајте празне посуде. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	-	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
E6	Зона за кување се не укључује.	-	Чим се напајање из мреже врати у нормалу, грешка нестаје. Ако проблем и даље постоји, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који се појављује на екрану.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Искључите плочу за кување из струје. Сачекајте неколико секунди, а затим поново укључите плочу за кување у струју. Ако проблем и даље постоји, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који се приказује на екрану.

ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕ3 смерницама.

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел: **FMA 8362 MO NI**

FMA 8362 MOR NI

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач континуирано унапређује своје производе. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

Више информација о техничким подацима доступно је на веб страници: www.franke.com

МОДЕЛ	FMA 8362 MO NI FMA 8362 MOR NI
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 kW (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 kW

Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Маса уређаја	21 кг
Број грејних зона	4
Извор топлоте	индукција

