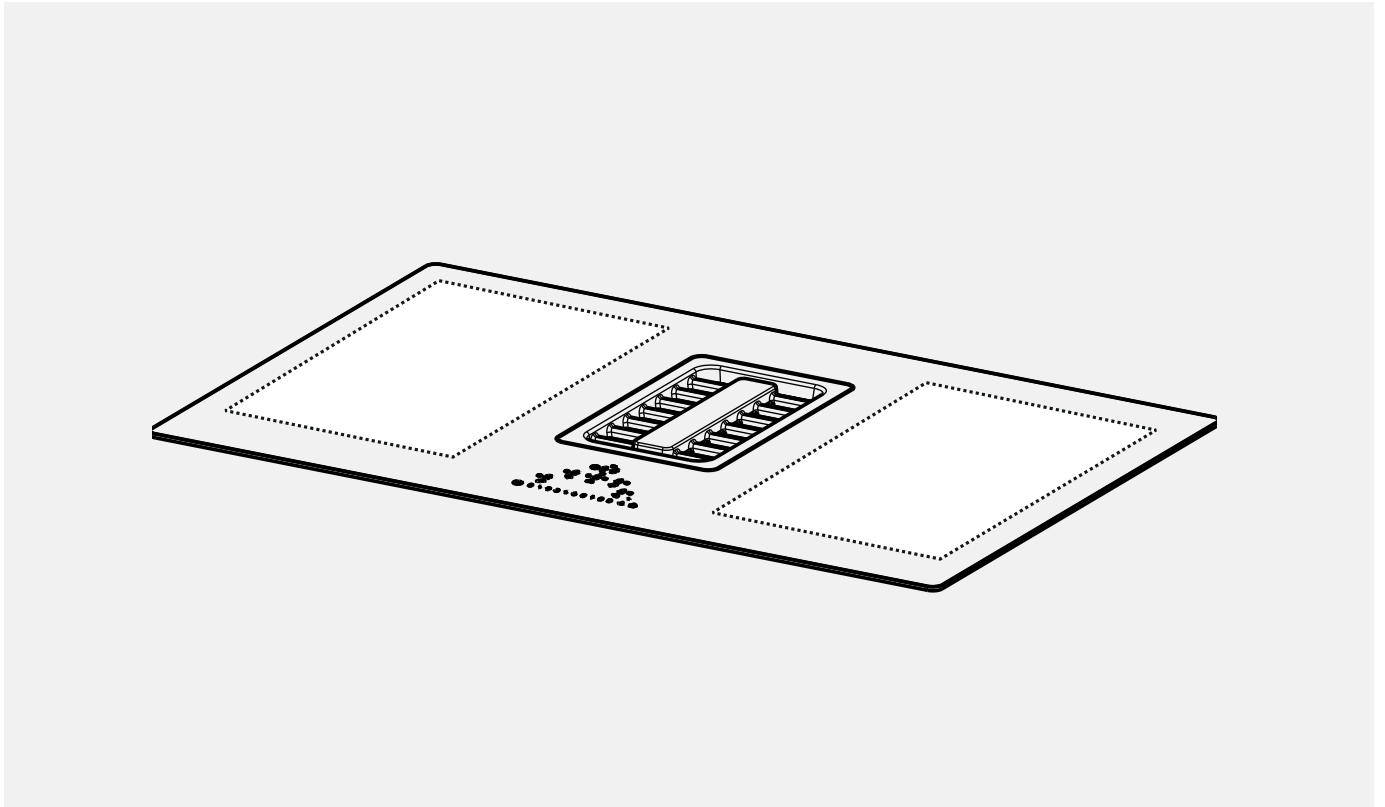


MARIS



FMA 839 HI
FMA 839 HI LL KIT

- AR بالحث دليل المستخدم
TR Kullanım kılavuzu
ET Kasutusjuhend
LV Lietošanas pamācība
LT Naudotojo vadovas

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

الفهرس

معلومات حول الكتيب	3
معلومات حول السلامة	3
التوصيل الكهربائي	9
نظرة شاملة	10
نوعية الأوامر	11
التحكم	12
الوظائف	14
الأوامر للشفاط	17
M قائمة المستخدم (الاعداد حسب الطلب)	18
قائمة فني التركيب (إعدادات الطاقة لسطح الطهي)	19
الجهاز	20
التشغيل	23
التنظيف والصيانة	24
استكشاف الأخطاء وإصلاحها	25
الصيانة والإصلاح	27
عند التخلص من الجهاز	27
بيانات الفنية	28

معلومات حول الكتيب

المعنى	رمز	إرشادات التشغيل هذه صالحة لطرز مختلفة من الجهاز. لذلك من المحتمل ألا تتوفر بعض الميزات والوظائف الموضحة هنا في هذا الطراز الذي قمت بشرائه.
تحذير حول خطر. تحذير خطر حروق		اقرأ إرشادات الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز.
إجراءات السلامة والتحذيرات لتجنب الإصابة أو الضرر		يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.
الإجراء. يحدد الإجراء الذي يتعين تنفيذه.		استخدم هذا الجهاز الموضح في تعليمات الاستخدام هذه فقط وفقاً الغرض الذي صنع من أجله.
النتائج. نتيجة إجراء واحد أو أكثر.		
وهي فرضيات يجب القيام بها قبل تنفيذ الإجراء التالي.		

معلومات حول السلامة

مع أحكام توجيهات EMC وEMF، ويجب ألا تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. الأشخاص الذين لديهم جهاز تنظيم ضربات القلب أو أي جهاز إلكتروني آخر مزروع، يجب عليهم استشارة الطبيب أو الشركة المصنعة لجهاز تنظيم القلب المزروع لتقييم ما إذا كان مقاوماً بدرجة كافية للتداخل.

① حرصاً على سلامتك ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة الكتيب باهتمام قبل القيام بتركيب وتشغيل الجهاز. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز حتى عند نقله أو بيعه. يجب على المستخدم أن يعرف بالكامل مميزات التشغيل والسلامة لهذا الجهاز. أجهزة الطبخ التي تعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي تتوافق

◀ قم بتوصيل المدخنة بشفاط العادم بواسطة الأنبوب المناسب. اجعل مرجع الملحقات التي يمكن شراؤها والمشترى إليها في دليل التركيب (للأنابيب الدائرية: القطر الأدنى 120 مم). يجب أن يكون طول أنبوب تصريف الأدخنة قصيراً قدر الإمكان.

◀ قم بتوصيل المنتج بالتيار الكهربائي باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب.

◀ يجب احترام جميع القوانين السارية الخاصة بالتخلص من الهواء الفاسد.

◀ لا تقم بتوصيل المدخنة الشفاطة بمواسير العادم بمجرد العادم الذي ينقل غازات عوادم الاحتراق (الغلاية، والمدفأة الخ.).

◀ إذا كانت المدخنة مستخدمة مع أجهزة غير كهربية (أي أجهزة إشعال بالغاز)، فإنه يجب ضمان توفير نسبة تهوية كافية في المكان لمنع تدفق عادم الغاز في الاتجاه المعاكس. عند استخدام جهاز الطبخ مع الأجهزة التي تعمل بالطاقة الغير كهربية، فإن الضغط السلبي في المكان

⚠ يجب توصيل الأسلاك الكهربائية بواسطة فني متخصص. قبل القيام بالتوصيل الكهربائي، راجع قسم **التوصيل الكهربائي**.

بالنسبة للأجهزة المزودة بكابل الطاقة، يجب أن يكون ترتيب مشابك التعليق أو طول الموصلات الكهربائية بين مشبك الكابل الطرفي بحيث يتم تمديد الموصلات التي يسير عبرها قبل أن يمتد كابل التأسيس خارج المشبك. ◀ لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية قانونية بخصوص أي تلفيات ناجمة عن التركيب غير الصحيح أو غير الملائم.

◀ تأكد من أن التيار الكهربائي مطابق لما هو مشار إليه في اللوحة الموجودة داخل المنتج.

◀ يجب تركيب أجهزة الفصل في النظام الثابت بما يتوافق مع لوائح أنظمة تركيب الأسلاك.

◀ بالنسبة إلى الأجهزة من الفئة Class 1، تحقق من أن مصدر القدرة الكهربائية المحلي يضمن التأريض المناسب.

⚠️ تحذير: الفشل في تركيب البراغي أو تثبيت الجهاز وفقاً لهذه التعليمات قد ينجم عنه مخاطر كهربية.

◀ لا تنظر الى الضوء مباشرة بواسطة الأجهزة البصرية (مناظير، عدسة مكبرة....).

◀ التنظيف والصيانة الاعتيادية يجب أن لا تتم بواسطة الأطفال بدون اشراف مباشر من الكبار.

◀ يجب الإشراف على الأطفال ومنعهم من العبث بالجهاز.

◀ لا ينبغي أن يستخدم هذا الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) والذين لديهم نقص حسي أو عقلي، أو من الأشخاص الذين لا يمتلكون خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم لكيفية استخدامه الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

◀ يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات أو أكبر وأيضاً بواسطة الأشخاص ممن لديهم قدرات بدنية وحسية وعقلية محدودة

يجب ألا يتجاوز 0,04 ميلي بار لمنع رجوع الأدخنة مجدداً إلى المكان بواسطة المدخنة.

◀ لا يجب تصريف الهواء إلى انبوب مستخدم في تصريف الأدخنة الصادرة من أجهزة إشعال بالغاز أو غيره من أنواع الوقود الأخرى.

◀ إذا كان سلك الطاقة تالف، فيجب استبداله من المصنّع أو وكيل الخدمة المعتمد لتجنب طروء حالات خطيرة.

◀ قم بتوصيل القابس في مقبس ممثل للوائح التنظيمية الحالية على أن يكون في مكان من السهل الوصول إليه.

◀ فيما يتعلق بالتدابير التقنية والسلامة الواجب اتخاذها لتصريف الأدخنة، من الضروري اتباع القواعد التي وضعتها السلطات المحلية بدقة.

⚠️ تنبيه: قبل القيام بتركيب الجهاز، قم بإزالة رقاقة الحماية.

◀ لا تستخدم سوى البراغي والأجزاء الصغيرة المزودة مع الجهاز لتثبيت المدخنة.

◀ **تنبيه:** في حالة تلف السطح،
قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب
خطر حدوث صدمة كهربائية.
◀ لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان
السطح مشققاً أو إذا كان هناك
تلف واضح في سمك المادة.
◀ لا تلمس الجهاز بأجزاء رطبة من
جسمك.

◀ لا تقم بتنظيف المنتج باستخدام
أجهزة البخار.
◀ لا تضع أشياء معدنية مثل
السكاكين والشوك والملاعق
والأغطية على سطح الفرن لأنها
قد ترتفع درجة حرارتها.
◀ بعد الاستخدام، قم بإيقاف
تشغيل عنصر الموقد باستخدام
مفتاح التحكم المخصص له
ولا تعتمد على كاشف المقلاة
التلقائي.

◀ **تنبيه:** الطهي غير المراقب
على سطح الطبخ ومع الشحوم
والزيت يمكن أن يكون خطراً
ويسبب حرائق. لا تحاول **أبداً**
إطفاء النيران بالماء. بدلاً من ذلك
، قم بإطفاء الجهاز وخنق النيران،
على سبيل المثال مع غطاء أو
بطانية مضادة للحريق.

أو افتقار للخبرة والمعرفة،
وذلك بشرط الإشراف عليهم
وإعطائهم التعليمات المتعلقة
باستخدام الجهاز بطريقة آمنة
وفهم المخاطر المنطوية على
استخدامه. لا يجوز أن يلعب
الأطفال بالجهاز.

⚠ تحذير: الجهاز والمناطق التي
يمكن الوصول إليها عند استعمال
الجهاز قد تكون شديدة الحرارة.
إنتبه ولا تلمس المقاومات الحرارة.
أبعد الأطفال دون عمر الـ8 سنوات عن
الجهاز، ما لم يكون الإشراف عليهم
مستمر.

◀ قم بتنظيف و/أو استبدال الفلاتر
بعد الفترة الزمنية المحددة
(خطر الحريق). انظر فقرة الصيانة
والتنظيف.

◀ يجب أن تتوفر تهوية مناسبة
بالمكان عند استخدام الجهاز
في نفس الوقت الذي تشعل فيه
أجهزة الغاز أو أنواع الوقود الأخرى
(لا ينطبق ذلك على الأجهزة
التي تصرف الهواء مجدداً داخل
المكان).

- ◀ **تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عمليات الطبخ التي تتطلب وقت قصير باستمرار.
- ◀ لا يُمكن تشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- ◀ **تنبيه:** خطر حريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.
- ◀ يجب تثبيت الجهاز بحيث يمكن فصله عن مزود الطاقة بمسافة فتح الاتصال (3 مم) التي تضمن قطع الاتصال الكامل في ظل ظروف الجهد الزائد من الفئة III.
- ◀ يجب عدم تعريض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس).
- ◀ تهوية الجهاز يجب أن تكون مطابقة لتعليمات الشركة الصانعة.
- الصارم بالإرشادات والمعايير المتعلقة بالمنشآت ذات الجهد المنخفض ونظام الحماية من الحرائق.
- ◀ بالنسبة للوحدات المدمجة، يجب تثبيت المكونات (المواد البلاستيكية والخشب القشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100 درجة مئوية): يمكن أن يتسبب استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة في حدوث تشوه وانفصال.
- ◀ يجب أن تحتوي وحدة المطبخ على مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية للجهاز. يجب تثبيت الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة معينة تسمح بجعل مساحة كافية للعمل بشكل مريح.

متطلبات الأثاث

- ◀ يُسمح باستخدام الخشب الصلب المزخرف حول سطح العمل خلف الجهاز طالما بقيت المسافة الأدنى دائماً كما هو موضح في صور التثبيت.
- ◀ يظهر الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المثبت والجدار الخلفي في الرسم الخاص بتركيب الجهاز
- ◀ تم تصميم سطح الطبخ لتركيبه مدمجاً فوق سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة مطبخ بعرض 600 مم أو أكبر.
- ◀ إذا تم تركيب الجهاز فوق مواد قابلة للاشتعال، فيجب التقييد

◀ لا تستخدم جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

◀ يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب ديكور لكي لا يتسبب في تسخين الباب.

◀ لتجنب إتلاف الجهاز يجب عدم الصعود فوقه.

◀ لتجنب إتلاف حشية السيليكون، لا تضع الأواني الساخنة والمقالي على الإطار.

◀ لا تقم بتقطيع أو تحضير الطعام على سطح السيراميك الزجاجي أو إسقاط أشياء صلبة فوقه. لا تقم بسحب المقالي والقدر على سطح السيراميك الزجاجي.

المدمج (150 مم للجدار الجانبي، 40 مم للجدار الخلفي و 500 مم لأي وحدات جدارية علوية).

◀ لمنع تسرب السوائل بين إطار الفرن و سطح العمل، قبل القيام بتثبيت الجهاز، ضع حشية اللصق المرفقة على طول الحافة الخارجية بالكامل للجهاز.

الاستخدام الصحيح

◀ تم تصميم المدخنة بحيث تقتصر على الاستخدام المنزلي للتخلص من روائح المطبخ.

◀ لا تستخدم المدخنة في أغراض غير التي تم تصميمها من أجله.

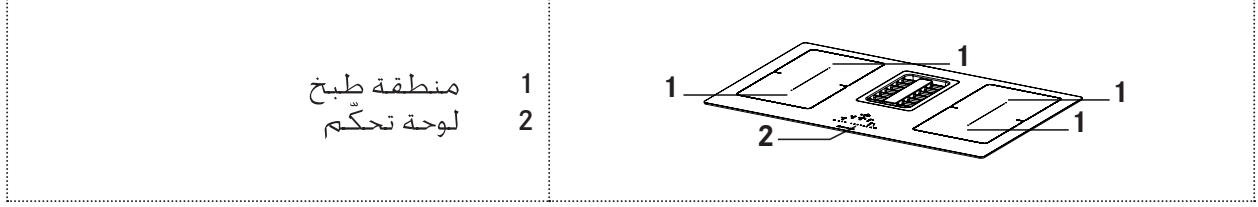
◀ يجب مراقبة أواني القلي العميقة باستمرار أثناء الاستخدام حيث إن الزيت الذي يتم تسخينه بإفراط قد يلتهب.

التوصيل الكهربائي

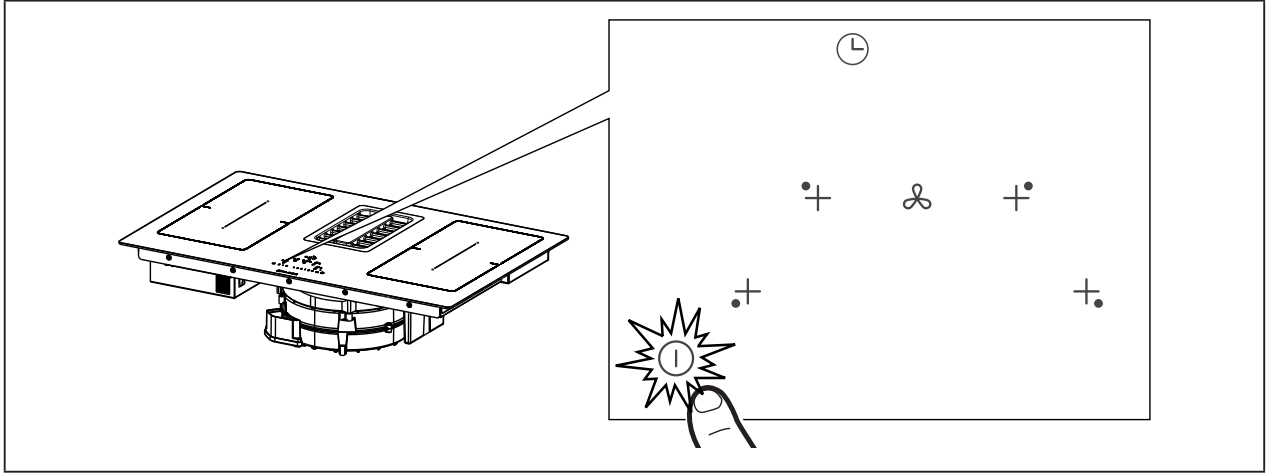
- ◀ يجب توصيل الأسلاك الكهربائية بواسطة فني متخصص.
- ◀ نظام التوصيل في هذا الجهاز من النوع "Y" والذي يتطلب وجود سلك "محايد". يجب أن يكون كابل التوصيل من النوع H05VV-F. التوصيل أحادي الطور، ثنائي الطور و ثلاثي الطور: كأقل مقطع لكابل التيار: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل التيار: على الأقل 7 مم - كحد أقصى. 15 مم.
- ◀ يمكن الوصول إلى مشابك التوصيل عن طريق إزالة غطاء صندوق التوصيل.
- ◀ تأكد من أن خصائص النظام الكهربائي المحلي (الجهد ، الحد الأقصى من الطاقة والتيار) متوافقة مع خصائص الجهاز.
- ◀ قم بتوصيل الجهاز كما هو موضح في الرسم (بما يتوافق مع المعايير المرجعية لجهد التيار الكهربائي الساري على المستوى الوطني).
- ◀ ننصح باستخدام كابل التيار H05V2V2-F من 2.5 x 5 مم². في حالة استخدام سلك الطاقة H05V2V2-F من 2,5 x 5 مم². قم باتباع الإرشادات التالية: للاتصال ثلاثي الطور، افصل بين السلكين وأزل الأغمامد الزرقاء من الأسلاك الرمادية.

نظرة شاملة

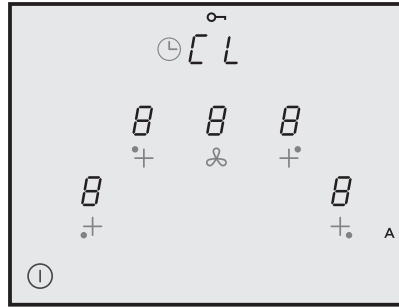
FMA 839 HI - هو سطح طبخ من 4 مناطق مزود بمدخنة مدمجة



أزرار وعناصر العرض



قم بالضغط لمدة 2 ثانية على زر اشعال/اطفاء ① من أجل تنشيط وتشغيل وظيفة السطح. جميع الأزرار الرقمية تظهر **B** وتلك الخاصة بالمؤقت "CL".



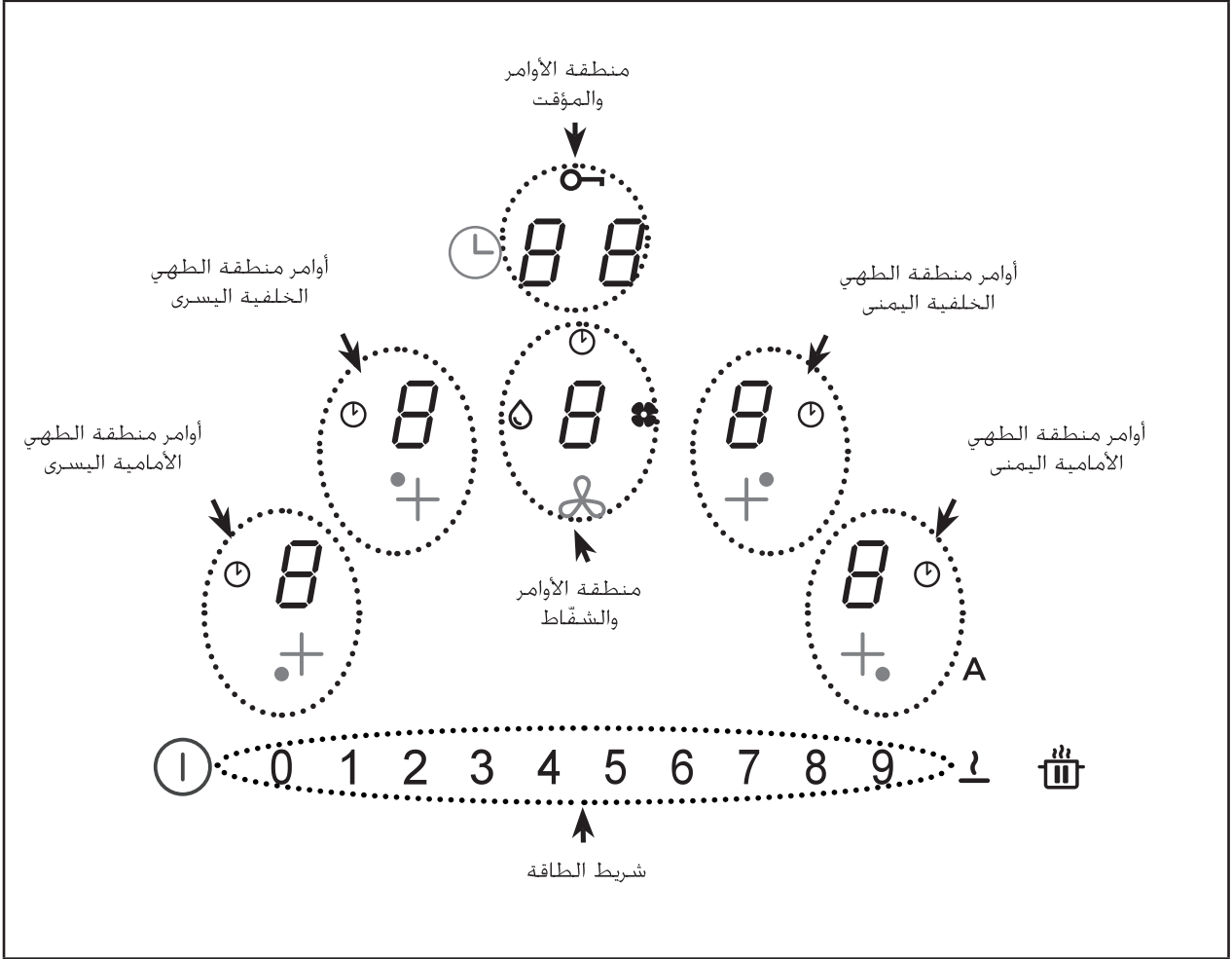
في هذا الوقت، يشعل سطح الطهي لكن جميع مناطق الطهي والمدخنة تكون دون طاقة. سطح الطبخ ينطفئ بعد 20 ثانية إذا لم يتم استخدامه.

تنبيه: لدواعي السلامة يمكنك دائماً إطفاء سطح الطهي بواسطة زر اشعال/اطفاء ①.
تنبيه: في لوحة التحكم، ستكون جميع الوظائف القابلة للإنتقاء دائماً هي تلك المضاءة / المرئية وستظل دائماً الوظائف الوحيدة التي يمكن تنشيطها.

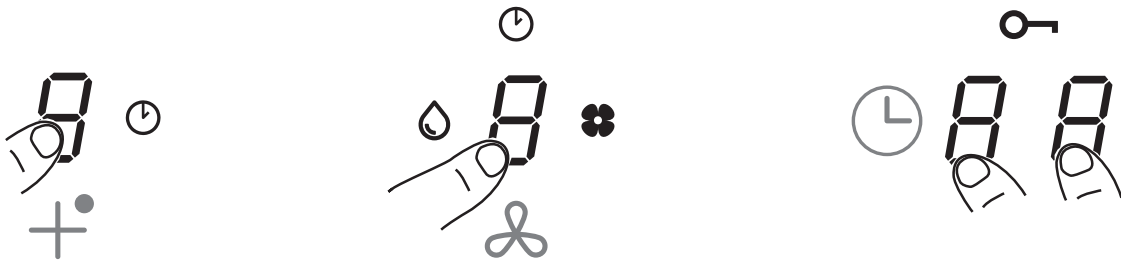
تحذير لمن يقوم بالتركيب: تحقق وبالتالي قم بتغيير اعدادات طاقة سطح الطهي. انظر الى فقرة "قائمة فني التركيب (إعدادات الطاقة لسطح الطهي)".

لقد تم الاعداد المسبق الافتراضي ليمتص طاقة بقدر يمكن سطح الطهي من امتصاص طاقة قدرها **7,4 Kw**.




نوعية الأوامر



منطقة الأوامر لسطح الطهي، وللشفاط والمؤقت يمكن تنشيطهم بالضغط على الزر الرقمي المرجعي 8. يتم التأكيد عندما يصبح الزر الموازي مضيء بتركيز أكبر.







التحكم



توصيف	تحكم
<p>اختيار أوامر منطقة الطهي</p> <p>اضغط لمدة 2 ثانية الزر اشعال/اطفاء ① . مناطق الطهي يمكن تنشيطها بالضغط على الزر الرقمي المرجعي 8. يتم التأكيد عندما يصبح الزر الرقمي الموازي مضيء بتركيز أكبر.</p>	
<p>الرمز ① يشير الى أن المؤقت الموازي لمنطقة الطهي المختارة قد تم تنشيطه (انظر وظيفة "المؤقت لمناطق الطهي").</p>	
<p>منطقة الأوامر للشفاط</p> <p>اضغط لمدة 2 ثانية الزر اشعال/اطفاء ① . أوامر المدخنة يمكن اختيارها بالضغط على زر المرجع 8. يتم التأكيد عندما يصبح الزر الرقمي الموازي مضيء بتركيز أكبر. الرمز ① يشير الى أن المؤقت المرجع لوظائف المدخنة نشط. الرمز ② يشير الى صيانة/تنظيف الفلتر المضاد للشحوم بعد 100 ساعة من الاستعمال. الرمز ③ يشير الى صيانة الفلتر (المضاد للروائح) بعد 200 ساعة من الاستعمال.</p>	

<p>اختيار درجة قوة و/أو سرعة الشفّاط</p> <p>اضغط لمدة 2 ثانية الزر اشعال/اطفاء ① . لا يظهر شريط الطاقة إلا بعد تحديد الزر الرقمي للمدخنة أو أحد مناطق الطهي الأربعة 4. يمكنك زيادة أو تقليل مستوى قوة أو سرعة الشفّاطة بالضغط مباشرة على القيمة المطلوبة أو عن طريق تحريك إصبعك (من اليمين إلى اليسار أو العكس) حسب ما إذا كنت بحاجة إلى زيادة أو خفض القيمة المحددة.</p>	<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>
<p>اختيار أوامر المؤقت</p> <p>اضغط لمدة 2 ثانية الزر اشعال/اطفاء ① . اختر منطقة الأوامر للتحكم بالمؤقت لمنطقة الطهي و للشفّاطة حيث تظهر "C L" بشكل قياسي (انظر وظائف المؤقت).</p>	
<p>الرمز  يشير إلى زر وظائف السلامة (انظر "توقيف لوحة الأوامر (التنظيف)")</p>	
<p>للإعداد المستمر المفترض. فعند تشغيل سطح الطبخ / شافط المدخنة فإنهم يشعلون تلقائياً وضوء الديود A يضيء بتركيز عالي. المدخنة تبدأ بالعمل إذا كانت قوة منطقة الطهي أكثر من "1". يمكن تشغيله بالضغط على ضوء الديود A ويتأكد ذلك من تغير شدته. من مزكّزه إلى باهته. يتم إلغاء تنشيطه أيضاً بالضغط على قيمة أكبر من "1". على شريط الطاقة الذي يؤكد التغير في شدة تركيز ضوء الديود A من مزكّزه إلى باهته. يمكن إعادة تشغيله بالضغط على ضوء الديود A حيث يتحول الضوء إلى مركزز.</p>	<p>A</p>
<p>وظيفة وضعية توقّف و إعادة تشغيل.</p>	
<p>بالافتران مع الأزرار الأخرى يسمح بدخول قائمة المستخدم.</p>	
<p>إذابة الثلج تذيب صقيع المواد الغذائية أو تسيّح الزبدة، الشوكلاته أو العسل ... الخ</p>	
<p>بالافتران مع الأزرار الأخرى يسمح بدخول قائمة عامل التركيب.</p>	

الوظائف

الوظيفة	توصيف
توقيف اللوحة (سلامة الأطفال)	يتيح لك قفل إعدادات سطح الطهي لمنع التغييرات العرضية.
	التنشيط: في حالة عدم وجود طنانجر، اضغط لمدة 3 ثوان على أحد الأرقام الأربعة 4 لمناطق الطهي. ثم مرر باصبعك على شريط الطاقة وحركه من 0 إلى 9 باتباع الحركة المرئية. يتم التأكيد عندما يتم عرض جميع الأزرار الرقمية  . العمليات الموصوفة يجب أن تتم خلال 10 ثوان.
	إلغاء التنشيط: في حالة عدم وجود طنانجر، اضغط لمدة 3 ثوان على أحد الأرقام الأربعة 4 لمناطق الطهي. ثم مرر باصبعك على شريط الطاقة وحركه من 9 إلى 0 باتباع الحركة المرئية. العمليات الموصوفة يجب أن تتم خلال 10 ثوان.
توقيف اللوحة (التنظيف)	يتيح لك قفل إعدادات سطح الطهي لمدة 15 ثانية للقيام بالتنظيف السريع.
	التنشيط: اضغط في وقت واحد على الزر الرقمي  لمناطق الطهي الأمامية اليمنى واليسرى الأمامية في وقت واحد. تعرض الشاشة لمنطقة الأوامر لإدارة المؤقت العد التنازلي من 15 ثانية ومن ثم يضيء  .
	إلغاء التنشيط: اضغط  أو انتظر نهاية المدة وهي 15 ثانية.
المؤقت منطقة الطهي	العد التنازلي مع منبه للاطفاء المبرمج لكل منطقة من مناطق الطهي.
	التنشيط: ومنطقة الطهي منشفة، قم باختيار إحدى المناطق الأربعة 4 للطهي وحدد قيمة على شريط الطاقة. اضغط بشكل فردي على الأزرار الرقمية لمنطقة المؤقت، واضبط القيم كل على حدة باختيارها على شريط الطاقة (الحد الأدنى دقيقة واحدة - 99 دقيقة كحد أقصى). يأتي التأكيد بعد 10 ثوان من عدم الاستعمال.
	تعرض الشاشة لمنطقة الأوامر لإدارة المؤقت العد التنازلي في حال كان معداً مسبقاً أو كما هو قيلسياً تشاهد "CL". يمكن ضبط جميع المناطق على جهاز المؤقت بعد إعداده، وستظهر الشاشة دائماً الوقت المتبقي في الأسفل.
	أعد نفس الخطوات عندما تريد تعديل القيم للمؤقت.
	إلغاء التنشيط: اضبط قيم المؤقت على صفر أو اضغط  .

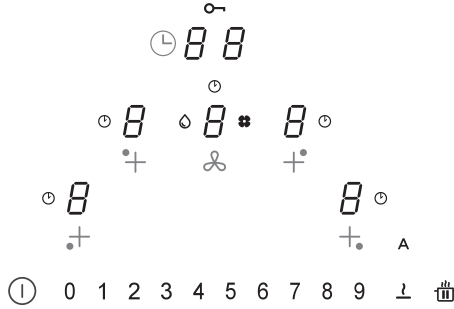
<p>للعد التنازلي مع التنبيه للاستخدام العام.</p> <p>التنشيط: وسطح الطهي منشفعل وبدون طناجر. اضغط بشكل فردي على الأزرار الرقمية لمنطقة المؤقت، واضبط القيم كل على حدة باختيارها على شريط الطاقة (الحد الأدنى دقيقة واحدة - 99 دقيقة كحد أقصى).</p> <p>تعرض الشاشة لمنطقة الأوامر لإدارة المؤقت العد التنازلي في حال كان معداً مسبقاً أو كما هو قيلسياً تشاهد "CL".</p> <p>إلغاء التنشيط: اضبط قيم المؤقت على صفر أو اضغط ① مرتين بينما سطح الطهي يكون مطفاً.</p>	<p>مؤقت (عام)</p>																														
<p>التنشيط: حدد إحدى مناطق الطهي الأربعة 4 واضغط على الزر .</p> <p>الأزرار الرقمية للمنطقة المختارة تظهر .</p> <p>إلغاء التنشيط: اضغط الزر  أو اضغط ①.</p>	<p>الوظيفة الصيانة الأطعمة الساخنة</p>																														
<p>يمكن ضبط كل من سطح الطهي والمدخنة على طاقة إضافية.</p> <p>التنشيط: لكل من المدخنة ومناطق الطهي، اضغط على الرقم "9" مرتين 2 على شريط الطاقة. يعرض الرقم المرجع .</p> <p>إلغاء التنشيط: حدد إحدى القيم الممكنة الأخرى على شريط الطاقة.</p>	<p>وظيفة التوربيني</p>																														
<p>حدد إحدى مناطق الطهي الأربعة 4 واضغط على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثوانٍ.</p> <p>سوف يصل سطح الطبخ إلى أعلى مستوى للطاقة لمدة محددة ثم سيعود إلى مستوى الطاقة السابقة والمحددة سلفاً (انظر الجدول أدناه).</p> <p>تعرض الشاشة "A" + القيمة المختارة.</p> <table data-bbox="861 1422 1152 1874"> <tr><td>1</td><td><-</td><td>40 ثانية</td></tr> <tr><td>2</td><td><-</td><td>72 ثانية</td></tr> <tr><td>3</td><td><-</td><td>120 ثانية</td></tr> <tr><td>4</td><td><-</td><td>176 ثانية</td></tr> <tr><td>5</td><td><-</td><td>256 ثانية</td></tr> <tr><td>6</td><td><-</td><td>432 ثانية</td></tr> <tr><td>7</td><td><-</td><td>120 ثانية</td></tr> <tr><td>8</td><td><-</td><td>192 ثانية</td></tr> <tr><td>9</td><td><-</td><td>غير متاح</td></tr> <tr><td>P</td><td><-</td><td>غير متاح</td></tr> </table>	1	<-	40 ثانية	2	<-	72 ثانية	3	<-	120 ثانية	4	<-	176 ثانية	5	<-	256 ثانية	6	<-	432 ثانية	7	<-	120 ثانية	8	<-	192 ثانية	9	<-	غير متاح	P	<-	غير متاح	<p>وظيفة التسخين السريع</p>
1	<-	40 ثانية																													
2	<-	72 ثانية																													
3	<-	120 ثانية																													
4	<-	176 ثانية																													
5	<-	256 ثانية																													
6	<-	432 ثانية																													
7	<-	120 ثانية																													
8	<-	192 ثانية																													
9	<-	غير متاح																													
P	<-	غير متاح																													

<p>تجمد هذه الوظيفة جميع إعدادات سطح الطهي لمدة 10 دقائق تقريبًا إذا كان المستخدم بحاجة إلى التغيّب لفترة قصيرة من الزمن. خلال فترة التوقّف: - لا توجد أي منطقة للطهي تبدد الطاقة. - تم إيقاف جميع أجهزة ضبط المؤقت. - الوظائف "توربو" و "التسخين السريع" معطّلة بعد انتهاء 10 دقائق. يستمر سطح الطبخ بالنشاطات المعدة سابقاً.</p>	<p>الوظيفة توقّف + إعادة تشغيل</p>
<p>التنشيط: اضغط على الزر  لمدة ثانية واحدة 1 على الأقل. تقوم جميع الأزرار الرقمية بالإشارة. </p>	
<p>إلغاء التنشيط: اضغط على الزر  لمدة ثانية واحدة 1 على الأقل حتى يومض. في غضون 10 ثوانٍ اضغط على أي زر آخر.</p>	
<p>تسمح لك هذه الوظيفة باسترجاع جميع إعدادات سطح الطهي في حالة الإغلاق غير المقصود أو انقطاع التيار الكهربائي المفاجئ.</p>	
<p>عندما يكون سطح الطهي في وضع إيقاف التشغيل. إذا قمت بإعادة تشغيل السطح خلال 6 ثوانٍ باستخدام الزر ①، الزر  يومض لمدة 6 ثوانٍ. اضغط على الزر لاسترجاع الوظائف المعدة مسبقًا. كل ذلك يتأكد من خلال صوت تنبيه يبيب.</p>	<p>وظيفة الاسترجاع</p>
<p>عندما يكون سطح الطهي في وضع إيقاف التشغيل. إذا تم تشغيلها مرة أخرى في غضون 6 ثوانٍ، فسيتم عرض الوظائف المحددة مسبقًا تلقائيًا.</p>	
<p>تتيح هذه الوظيفة توصيل منطقتين للطهي بحيث يمكن التحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة كبيرة. وهذا يسمح باستخدام الأواني ذات القاع الأكبر.</p>	
<p>التنشيط: وسطح الطهي منشفل اضغط على الأزرار في نفس الوقت لتحديد المنطقتين 2 المراد استخدامها كوظيفة جسر حتى يتم عرض الرقم  للإشارة إلى أن الوظيفة قد تم تنشيطها. الزر الرقمي الآخر من أجل اعداد الطاقة. تنبيه: لا يمكن ربط مناطق الطهي اليسرى بالمناطق اليمنى والعكس صحيح.</p>	<p>وظيفة الجسر</p>
<p>إلغاء التنشيط: اضغط في نفس الوقت على الأزرار التي أنشأنا بينها الجسر حتى يختفي الرمز </p>	
<p>إذا وضعنا قدرًا في إحدى مناطق الطهي. فسوف يقوم سطح الطهي تلقائيًا باكتشافه وتشغيل الزر الرقمي المقابل لأقصى تركيز وتتم مشاهدة .</p>	<p>وظيفة التعرف التلقائي على القدر</p>
<p>مؤشر الحرارة المتبقية هو ميزة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال لديه درجة حرارة أعلى أو تساوي 60 درجة مئوية ويمكن أن يسبب حروقًا إذا تم لمسها بأيدي عارية.</p>	<p>مؤشر الحرارة المتبقية</p>
<p>يتم عرض الزر الرقمي لمنطقة الطهي المرجعية </p>	





الأوامر للشفاط




	
<p>رمز المؤقت. بمجرد اختيار النزر الرقمي الخاص بالشفاط، اضغط على أرقام إدارة المؤقت لضبط العد التنازلي.</p>	
<p>رمز صيانة الفلتر المضاد للشحوم إن الإشارة الخاصة بتنظيف الفلتر المضاد للشحوم، تشاهد بضوء الديود  وهي دائماً مفعلة.</p>	
<p>رمز صيانة مرشح الكربون • افتراضياً، يكون الشفاط في وضع الشطف. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف مع إيقاف التحميل، اضغط على رقم أمر الشفاط لتمكين الشطف. اضغط على الرقم مرة أخرى لمدة 5 ثوانٍ من أجل: تفعيل مرشح الكربون: • يضيء رمز مرشح الكربون (المقاوم للرائحة) لمدة ثانية واحدة، ويصدر الجهاز صفيراً مزدوجاً. تعطيل مرشح الكربون: • يومض رمز مرشح الكربون (المقاوم للرائحة) مرتين، ويصدر الجهاز صفيراً مزدوجاً.</p>	
<p>إعادة تعيين المرشحات وتنشيطها • بعد 200 ساعة من تشغيل مرشح الكربون و100 ساعة من تشغيل مرشح الشحوم، ستشير إضاءة الرموز ذات الصلة إلى أن صيانة المرشح المشار إليه ضرورية. بعد إجراء الصيانة على المرشح مع إيقاف تشغيل الموقد، قم بما يلي: • تشغيل/إيقاف تشغيل الموقد • اضغط على رقم الشفاط  لتفعيل الشريط المرقم. • اضغط على المفتاح "A" لمدة 5 ثوانٍ على الأقل، وانتظر تأكيد إعادة الضبط المشار إليه بصفير مزدوج وانطفاء الرمز. • إذا لم يصدر تأكيد إعادة التعيين (صفير مزدوج وانطفاء الرمز) في غضون 6 ثوانٍ، فقم بإيقاف تشغيل الموقد، وكرر الإجراء من البداية.</p>	 
<p>اضغط على شريط "9" من أجل إعداد السرعة المركزة 1. تم ضبط هذا الإعداد لتنشيط لمدة 10 دقائق. بعد هذا الوقت، يعود النظام تلقائياً إلى السرعة المحددة مسبقاً. يتم إلغاء تنشيطه عن طريق اختيار سرعة مختلفة.</p>	<p>"9"</p>
<p>اضغط مرتين على شريط الطاقة "9" من أجل إعداد السرعة المركزة 2. تم ضبط هذا الإعداد لتنشيط لمدة 5 دقائق. بعد هذا الوقت، يعود النظام تلقائياً إلى السرعة المحددة مسبقاً. يتم إلغاء تنشيطه عن طريق اختيار سرعة مختلفة.</p>	
<p>لا تتوفر هذه الوظيفة إلا إذا تم إلغاء تنشيط الوضع الأتوماتيكي. الوضع الأتوماتيكي التلقائي يتم إلغاء تنشيطه بالضغط على A. اضغط على النزر الرقمي للشفاط واضبط السرعة في شريط الطاقة. اضغط على النزر الرقمي لإدارة المؤقت الذي يعرض "CL" ولكنه سيتغير إلى العد التنازلي الذي تم ضبطه بالفعل على 15 دقيقة.</p>	<p>وظيفة التأخير</p>



قائمة فني التركيب (إعدادات الطاقة لسطح الطهي)









في أول توصيل بالشبكة المنزلية، يجب على الفني تعيين قوة المواقف على سطح الطهي واضعاً في الاعتبار الإمكانيات والقدرات الحقيقية لشبكة التيار المنزلية. إذا لم يكن ذلك ضرورياً، فيمكننا الانتقال مباشرة لتشغيل سطح الطهي باستخدام الزر ①. وإلا اتبع العمليات أدناه للدخول إلى القائمة.

- عند أول توصيل بالتيار يقوم الرمز  بالوميض.
- بالضغط المستمر على الزر .
- اضغط على الأزرار الرقمية الـ 4 لمناطق الطهي () كل على حدة بعكس اتجاه عقارب الساعة مبتدئاً من اليمين. كل ضغطة يتبعها إشارة صوتية بييب وعند ترك الزر  نشاهد:

على الزر الرقمي  يظهر بالتتابع عبارة  و 

على الزر الرقمي  تظهر العبارة 

- اضغط الزر الرقمي  والرقم 8 على شريط الطاقة للدخول الى قائمة الإعدادات. تتأكد عملية التغيير عند مشاهدة التحوّل من  و  الى  و . نحن الآن في قائمة الإعدادات لقوة الطاقة في سطح الطهي.

اضغط الزر الرقمي  وحدد إحدى القيم المعروضة في شريط الطاقة (0-1-2-3) باتباع الجدول أدناه. بعد الانتهاء من اعداد القيم الصحيحة، قم بالتأكيد وذلك بالضغط المستمر على الزر ① إلى حين التأكيد.

ك وات	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 
ك وات 7.4	0
ك وات 4.5	1
ك وات 3.5	2
ك وات 2.8	3


الجهاز

وظيفة إدارة الطاقة


يتم تسخين سطح السيراميك الزجاجي فقط بواسطة الوعاء الساخن. عند إزالة القدر أو الوعاء من منطقة الطهي، يتوقف مصدر الطاقة على الفور.

اكتشاف وجود وعاء

تم تجهيز كل منطقة طبخ بنظام الكشف عن وجود وعاء. يتعرف نظام اكتشاف وجود الوعاء أو القدر على الأواني ذات القاعدة المغناطيسية التي تكون مناسبة للاستخدام مع موافد الحث.

إذا تمت إزالة الوعاء أثناء التشغيل أو في حالة استخدام وعاء غير مناسب، فسوف تومض الشاشة الموجودة بجانب شريط الرسم البياني .

إذا لم تكن هناك قدر أو أواني موضوعة في منطقة الطهي خلال فترة الكشف عن القدر والتي تدوم 20 ثوانٍ:

- يتم إيقاف منطقة الطهي تلقائيًا بعد 20 ثانية.
- يتم عرض جميع مناطق الطهي على الشاشة .

الأواني

الأواني المناسبة

فقط الأواني ذات القاع الممغنط تمامًا وهي المناسبة للطهي على موقد الحث. يلتصق المغناطيس بكل نقطة من أسفل القدر بأكملها.


الأواني المناسبة للاستخدام مع الطهي بتقنية الحث
يجب أن تكون الأواني التي يجب استخدامها على أسطح الطهي بالحث من المعدن ولها خواص مغناطيسية ولها قاعدة عريضة بما فيه الكفاية.

الأواني المناسبة:

- ✓ الأواني من الصلب المصقول مع قاع سميك.
- ✓ الأواني من الحديد الزهر مع قاع مصقول.
- ✓ الأواني من الفولاذ المقاوم للصدأ متعدد الطبقات، والفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم مع قاع خاص.

الأواني الغير المناسبة:

- ✓ الأواني والمقالي من النحاس، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، والزجاج المقاوم للحرارة، الخشب، السيراميك والفخار.

◀ لمعرفة ما إذا كان الوعاء مناسبًا، قم بوضع مغنطيسًا بالقرب من أسفله: إذا انجذب المغنطيس، يكون الوعاء مناسبًا للطهي بالحث. إذا لم يكن لديك أي مغنطيس متاح، يمكنك وضع كمية صغيرة من الماء في الإناء ووضعها على منطقة الطهي وتشغيلها. يظهر على الشاشة الرمز  الإناء غير مناسب.

تم تجهيز هذا المنتج بوظيفة إدارة الطاقة التي يتم التحكم فيها إلكترونيًا. وظيفة إدارة الطاقة بالكشف عن مقدار قوة الطاقة القصوى من 3.7 كيلو واط / 16 أمبير لعناصر الطبخ جنبًا إلى جنب (مراحل الجانب الأيمن ومراحل الجانب الأيسر). وتحسين توزيع الطاقة وتجنب حالات الحمل الزائد في نظام الحث.

تحقيقًا لهذه الغاية، يتم مراقبة إجمالي الطاقة بشكل مستمر، وخفض الطاقة عند الضرورة. عندما لا يكون بالإمكان توفير إجمالي الطاقة المطلوبة، فإن عنصر التحكم يقلل بشكل افتراضي من قوة عنصر الطبخ الآخر إلى المستوى الذي يقل مباشرة عن منحنى الطاقة المعني، حتى لا يتجاوز الامتصاص الحالي البالغ 16 A. في هذه الحالة، يكتشف مصدر الطاقة الأمر الأخير ويعطيه الأولوية القصوى المرسله من واجهة المستخدم ويقلل، إذا لزم الأمر، الإعدادات التي سبق تنشيطها لعنصر طبخ آخر.

وظيفة إدارة الطاقة يتم تنشيطها في البداية حتى عندما يتم اكتشاف طنجرة على موقد آخر للطبخ.

مثال:

إذا كان في المرحلة نفسها (مراحل على الجانبين الأيمن والأيسر) تم تحديد مستوى زيادة الطاقة (تعزيز) (P) في منطقة طهي، فإن منطقة الطهي الأخرى لا يمكن أن تتجاوز تلقائيًا في الوقت نفسه المستوى 5 من الطاقة.

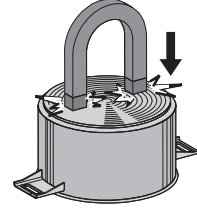
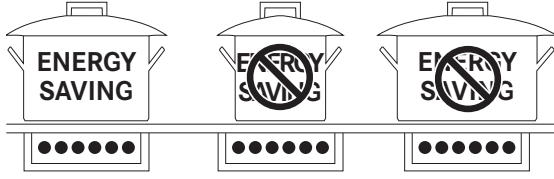
هذا الجانب يختلف باختلاف المحدودية على المنتج (انظر الفقرة "لائحة القوائم على التركيب").

كيف تعمل موافد الحث

تعمل موافد الحث بشكل مختلف تمامًا عن أسطح الطبخ التقليدية أو السخانات المعدنية. ملتوى التسخين بالحث الموجود أسفل سطح السيراميك الزجاجي يعمل على إنشاء حقل مغناطيسي شديد التباين يسخن مباشرة الجزء السفلي المغناطيسي لقاع القدر أو الوعاء.

نصائح لتوفير استهلاك الطاقة

◀ يجب أن يتوافق قطر الجزء السفلي من الإناء مع قطر منطقة الطهي.

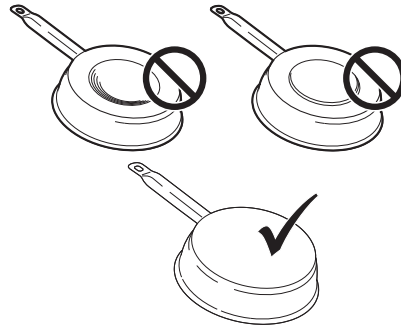


تحذير: استخدم الأواني فقط ذات القاع المسطح تمامًا ومناسبة لمناطق الطهي بالحث. إن استخدام الأواني ذات القاع غير المستوي يمكن أن يقوض كفاءة نظام الإشعاع الحراري ويمكن أن يعيق اكتشاف وجود الإناء فوق منطقة الطهي.

الضوضاء أثناء الطهي

يمكن للأواني أن تصدر بعض الضجيج أثناء الطهي. هذا لا يشير إلى وجود خلل، ولا يؤثر على تشغيل الجهاز بأي شكل من الأشكال. يعتمد الضجيج كذلك على نوع الأواني المستخدمة. إذا كانت الضوضاء مزعجة بشكل خاص، فقد يكون من المفيد تغيير الوعاء.

- ◀ عند شراء القدر أو الإناء، تحقق مما إذا كان القطر المثالي إليه يتوافق مع القاع أو الجزء العلوي من الإناء. نظرًا لأن الأخير أكبر بشكل عام من القاع.
- ◀ عند تحضير الأطباق التي تتطلب أوقات طهي طويلة، من الممكن توفير الوقت والطاقة باستخدام قَدور الضغط. يسمح هذا النوع من الطهي أيضًا بالحفاظ على الفيتامينات في الأطعمة.
- ◀ تأكد من وجود سائل كافٍ في طنجرة الضغط؛ إذا لم تكن كمية السائل كافية وتسخن بشكل كبير، فقد ينتج عن ذلك تلف في قدر الضغط وفي منطقة الطهي.
- ◀ إذا كان ذلك ممكنًا، قم دائمًا بتغطية الأواني بالغطاء المناسب.
- ◀ قم باختيار الوعاء المناسب لكمية الطعام المراد طهيها. يؤدي استخدام الأواني الكبيرة والمملوءة جزئيًا إلى إهدار الطاقة.



قاع الوعاء

منطقة طبخ

أكثر (ينصح به)

أقل (ينصح به)

145 مم

110 مم

210 مم × 190 مم (مفرد)

صفيير قوي

يحدث هذا الضجيج مع الأواني المصنوعة من مواد مختلفة بطبقات الواحدة فوق الأخرى، وعلاوة على ذلك، عندما يتم استخدامها في أقصى طاقة طهي أو بالطهي فوق منطقتي طبخ. تتوقف الضوضاء أو تنخفض عند انخفاض مستوى الحرارة.

ضجيج مروحة

لضمان عمل النظام الإلكتروني بشكل صحيح، يجب ضبط درجة حرارة سطح الطبخ. لهذا الغرض، تم تجهيز سطح الطهي بمروحة تبريد يتم تنشيطها لخفض وتنظيم درجة حرارة النظام الإلكتروني. قد يحدث أن تستمر المروحة في العمل عند إيقاف تشغيل الجهاز بينما تستمر المروحة بالعمل في حال كانت درجة حرارة سطح الطهي لا تزال مرتفعة للغاية.

الأصوات الإيقاعية أو تلك التي تشبه نكات ساعة موقوتة

يحدث هذا الضجيج فقط عندما تعمل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتختفي هذه الأصوات أو تنخفض عندما يغلق أحد موقد الطهي. تعتبر الضوضاء الموصوفة تلك تعتبر عادية بسبب تكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تقنية الحث على إنشاء الحقول الكهرومغناطيسية. هذه الحقول الكهرومغناطيسية تولد الحرارة مباشرة في قاع الوعاء. يمكن للأواني والمقالي إصدار مجموعة متنوعة من الضوضاء أو الاهتزازات وذلك يعتمد على طريقة صنع هذه الأدوات.

يتم وصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة طفيفة (مثل ضجيج المحولات)

ينتج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويعتمد على كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الوعاء. تتوقف الضوضاء أو تنخفض عند انخفاض مستوى الحرارة.

صفيير خفيف

ينتج هذا الضجيج عندما يكون وعاء الطهي فارغًا ويتوقف بمجرد امتلاء الوعاء بالماء أو الطعام.

طقطقة

يحدث هذا الضجيج مع المقالي المصنوعة من العديد من المواد فوق بعضها البعض وينتج الضجيج عن اهتزازات الأسطح حيث تلتقي المواد المختلفة مع بعضها البعض. الضجيج يأتي من الأواني ويمكن أن يختلف الضجيج تبعًا لكمية ونوع إعداد الطعام.

مستوى الطاقة	طريقة الطبخ	الاستخدام من أجل
1	تذويب، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكولاته، الجيلاتين، الصلصات
2	تذويب، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكولاته، الجيلاتين، الصلصات
3	من أجل إحياء	الرز
4	الطبخ لفترات طويلة، والحد والإيقاف، الحساء والطبخ البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطبخ لفترات طويلة، والحد والإيقاف، الحساء والطبخ البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطبخ الطويل، الطبخ البطيء	المعكرونة والحساء واللحوم المطهية ببطء
7	القلي الخفيف	روستي (عجة البطاطا)، عجة، أطباق مخبوزة ومقلية، سجق
8	القلي، القلي بزيت وفير	لحم، بطاطا مقلية
9	القلي السريع بحرارة عالية	الستيك أو شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

التشغيل

تشغيل الجهاز

- بالضغط المستمر ① لإشعال الجهاز.
- على جميع شاشات مستوى الطاقة يمكن مشاهدة "0".
- في حالة عدم إجراء أي تحديدات أخرى، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 20 ثانية لأسباب تتعلق بالسلامة.

اختيار منطقة الطهي

- اضغط على الزر الرقمي المرجع **P** لمنطقة أو أكثر من مناطق الطهي ثم حدد مستوى الطاقة.

إطفاء احدي مناطق الطهي

- قم بلمس "0" لشريط الطاقة.
- في حالة عدم إجراء أي تحديدات أخرى لأي من مناطق الطهي، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 20.

إطفاء سطح الطهي

- قم بلمس ① لبضع ثوانٍ لإطفاء سطح الطهي.
- في حالة عدم إجراء أي تحديدات أخرى لأي من مناطق الطهي، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 20 ثوانٍ.

مؤشر الحرارة المتبقية

- إذا كانت منطقة الطهي مغلقة ولكن لا تزال ساخنة، يبقى فوق اللوحة مشتعلاً الحرف "H" ليشير إلى وجود خطر الحرق في حالة اللمس.

إعدادات إذابة الصقيع

- من خلال وظيفة إزالة الصقيع، يمكن إذابة الطعام أو إذابة الزبدة والشوكولاته والعسل برفق.
- حدد منطقة الطهي عن طريق الضغط على الرقم المقابل.
- اضغط الزر **L**

ضبط وتعديل الطاقة الاضافية PowerPlus

- يمكن ضبط كل من منطقة الطهي والمدخنة على طاقة إضافية.
- عند تنشيط منطقة الطهي المحددة على طاقة إضافية لمدة 10 دقائق، يمكن استخدامه، على سبيل المثال، لتسخين كمية كبيرة من الماء بسرعة.
- اختر احدي مناطق الطهي واضغط مرتين 2 على "9" على شريط الطاقة. يعرض الرقم المرجع **P**

المؤقت

- عند ضبط المؤقت، تنطفئ منطقة الطهي بعد وقت محدد.

ضبط المؤقت

- سطح الطهي منشفل
- مناطق الطهي تم إعدادها
- اضغط على الزر الرقمي **B**
- قم بإعداد المؤقت والاختيار بين 1 دقيقة و 99 دقيقة.

تعديل المؤقت

- المؤقت تم إعداده
- اضغط على منطقة الطهي النشطة في المؤقت الذي تريد تغييره.
- اضغط على الزر الرقمي **B**
- قم بإعداد المؤقت والاختيار بين 1 دقيقة و 99 دقيقة.

وظيفة الجسر Bridge

- تتيح وظيفة التوصليل "الجسر" تفعيل منطقتين للطهي الفردي بحيث يمكن تشغيلهما وتعديلهما معاً. وهذا يسمح باستخدام الأواني ذات القاع الأكبر.
- اضغط على الأزرار في نفس الوقت لتحديد المنطقتين المراد استخدامها كوظيفة جسر حتى يتم عرض الرقم **P** للإشارة إلى أن الوظيفة قد تم تنشيطها.
- الزر الرقمي الآخر من اجل اعداد الطاقة.
- **تنبيه:** لا يمكن ربط مناطق الطهي اليسرى بالمناطق اليمنى والعكس صحيح.

القفل الخاص بأمان الأطفال

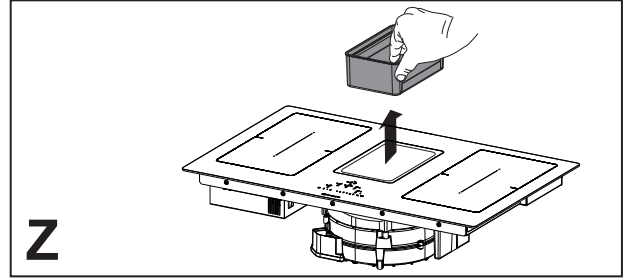
- والجهاز منشفل
- التنشيط:
- اضغط لمدة 3 ثوان على أحد الأرقام الأربعة 4 لمناطق الطهي، ثم مرر باصبعك على شريط الطاقة وحركه من 0 إلى 9 باتباع الحركة المرئية. جميع الأزرار الرقمية تظهر **L**.
- العمليات الموصوفة يجب أن تتم خلال 10 ثوان.
- إلغاء التنشيط:
- اضغط لمدة 3 ثوان على أحد الأرقام الأربعة 4 لمناطق الطهي، ثم مرر باصبعك على شريط الطاقة وحركه من 9 إلى 0 باتباع الحركة المرئية. العمليات الموصوفة يجب أن تتم خلال 10 ثوان.

FMA 839 HI	الموديل
ك وات 7.62 (الإعداد الأساسي)	الطاقة العظمى بمجموعها (سطح الطبخ + المدخنة)
ك وات 4.72	الطاقة العظمى بمجموعها (سطح الطبخ + المدخنة)
ك وات 3.72	الطاقة العظمى بمجموعها (سطح الطبخ + المدخنة)
ك وات 3.02	الطاقة العظمى بمجموعها (سطح الطبخ + المدخنة)

التنظيف والصيانة

قم بإزالة أي مادة بلاستيكية مذابة بمكشطة مخصصة للسيراميك بينما لا يزال الفرن ساخناً. خلاف ذلك، يمكن أن تتلف المخلفات سطح السيراميك الزجاجي. قم بإزالة البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول مضاد للكلس، على سبيل المثال الخل أو عصير الليمون، بمجرد أن يبرد سطح الطهي. ثم امسح مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

فلتر الكربون النشط المضاد للروائح يمكن إعادة تدويره! اتبع الإرشادات المرفقة مع طقم المجموعة سواء لإجراء التجديد أو للأوقات الذي يستلزم فيها الاستبدال. فلتر مضاد للشحوم Z: يجب تنظيف الفلاتر مرة كل شهرين 2 من الاستعمال، أو أكثر من ذلك إذا كان استخدام المدخنة يتم أكثر من المعتاد ويمكن غسلها بغسالة الأواني. لا تغسل الشبك في غسالة الأطباق.



توصيات عامة

- ◀ لا تستخدم أبدًا الاسفنج الخادش، صوف فولاذي، حمض المرياتيك أو غيرها من المنتجات التي يمكن أن تخدش أو تترك علامات على السطح.
- ◀ يجب عدم استهلاك الأطعمة التي تسقط أو تودع بشكل غير مقصود على السطح، أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية لسطح الطهي.

تنظيف الجهاز

- ◀ نظف سطح الطهي بعد كل استخدام لمنع أي بقايا طعام من التفتّح.
- ◀ لتنظيف الأوساخ اليومية، استخدم قطعة قماش ناعمة أو اسفنجية ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها، نوصي باستخدام منتجات التنظيف الوافية.
- ◀ إزالة الأوساخ المتبسة، على سبيل المثال فوران الحليب أثناء الغليان، بمكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها.
- ◀ إزالة الأوساخ المحتوية على السكر، على سبيل المثال المرّي الفائض أثناء الطبخ، بمكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. خلاف ذلك، يمكن أن تتلف المخلفات سطح السيراميك الزجاجي.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

رموز الخطأ			
رمز الخطأ	توصيف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
"إشارة صوتية عند التشغيل. ليس هناك رمز الخطأ"	التحكم في المدخنة لا يعمل	تلف أو توصيل سيئ لكابل LIN في اللوحة الإلكترونية للمدخنة	تحقق من التوصيل / استبدل كابل LIN
ER03	تفعيل المستشعر مستمر. TC ينطفئ بعد 10 دقائق.	يوجد ماء أو وعاء زجاجي، على أجهزة استشعار التحكم.	قم بتنظيف سطح الأوامر. قم بإزالة الأشياء من فوق المستشعرات.
ER20	خطأ داخلي في TC	-	قم باستبدال TC
ER21	سخونة مفرطة.	اكتشف مستشعر درجة الحرارة درجة حرارة أعلى من 85 درجة مئوية.	اتركه يبرد ويختفي الخطأ عند درجات حرارة أقل من 75 درجة مئوية. قم بفحص العزل الحراري.
ER22	تقييم زر تالف، واجهة المستخدم تنطفئ بعد 3.5 - 7.5 ثانية.	-	قم باستبدال TC
ER31	الإعدادات بين TC والحث غير متناسق.	لا تتزامن بيانات الموّلد مع بيانات TC.	إعدادات جديدة. قم باستبدال TC قم باستبدال الموّلد.
ER36	خطأ داخلي في TC	-	قم باستبدال TC
ER47	خطأ في الاتصال بين TC والحث	كابل LIN تالف. التيار لا يصل من خلال الكابل LIN.	قم باستبدال الكابل. تحقق من أن إدخال الكابل كان بشكل صحيح.
E2	المستشعر في منطقة الطهي مفرط السخونة. TC ينطفئ بعد 10 دقائق.	القدر أو الطنجرة فارغة	لا تقم بتسخين القدر الفارغة.
E3	القدر أو الطنجرة الخطأ. مناطق الطهي مطفأة.	الأواني تفقد خصائصها المغناطيسية خطأ داخلي في دوائر الموّلد.	قم باستعمال القدر المناسبة استبدل الوحدة
E4	خطأ في الإعدادات. لا يمكن إشعال منطقة الطهي.	لم يتم إعداد وحدة الحث بعد.	قم بعمل الإعداد يدوياً.
E5	لا يوجد اتصال بين الـ U ومولد الحث. لا يمكن إشعال منطقة الطهي	الكابل LIN أو كابل تغذية التيار تالف. خطأ داخلي في دوائر الموّلد أو من الفلتر.	تحقق من الأسلاك و من جهد تغذية التيار. قم باستبدال الوحدة.

قم بفحص جهد التيار الكهربائي في المنزل.	جهد تغذية التيار لا يدخل ضمن الفاصل (انظر البيانات الفنية للحصول على التفاصيل).	الجهد الكهربائي لتغذية التيار لا يدخل ضمن الفاصل (الجهد و / أو التردد). لا يمكن إشعال منطقة الطهي	E6
قم باستبدال الوحدة.	خطأ داخلي في دوائر الموّلد.		
قم باستبدال الوحدة.	-	خطأ داخلي في TC. مناطق الطهي معطّلة.	E7
تنظيف وإزالة أي انسداد.	الشقوق مسدود.		
قم باستبدال الوحدة.	مروحة أو وحدة إلكترونية معطوبة.	عطل في الشقوق.	E8
قم باستبدال المحث.	دائرة المستشعر لدرجة الحرارة مفتوحة أو هناك عطل تماس.	خطأ في مستشعر درجة الحرارة لمنطقة الطهي. منطقة الطهي المقابلة منطفأة.	E9
قم باستبدال الموّلد.	-	خطأ داخلي في TC. مناطق الطهي مطفأة.	EA
قم باستبدال المحث.	لا يوجد فرق في درجة الحرارة (10 ك كحد أدنى / 5 كحد أدنى) بعد تنشيط منطقة الطهي.	مستشعر درجة الحرارة معاق. منطقة الطهي المقابلة منطفأة.	EH

TC = التحكم بواسطة اللمس
 UI = واجهة المستخدم
 NTC = مستشعر درجة الحرارة

الصيانة والإصلاح

- ◀ تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية تتم فقط من قبل الشركة المصنعة أو خدمة الصيانة.
- ◀ تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط من قبل الشركة المصنعة أو قسم الخدمة.
- ◀ عند الاتصال بخدمة الصيانة، يرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع من الخطأ
 - طراز الجهاز (Art./Cod)
 - الرقم التسلسلي (S.N)
- توجد هذه المعلومات على لوحة تعريف الجهاز. لوحة التعريف توجد بأسفل الجهاز.

عند التخلص من الجهاز

- ◀ الرمز  يشير الرمز الموجود على المنتج أو على مواد التعبئة إلى أنه يجب ألا يعامل المنتج كنفائيات منزلية؛ من ناحية أخرى، يجب تسليمه إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. عند ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وعلى صحة الإنسان. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج ونقله وإعادة تدويره، اتصل بالمكتب المحلي المختص أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي تم شراء المنتج منه.
- ◀ يتوافق الجهاز مع التوجيه 2012/19/EU بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في المعدات الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

بيانات الفنية

تعريف المنتج

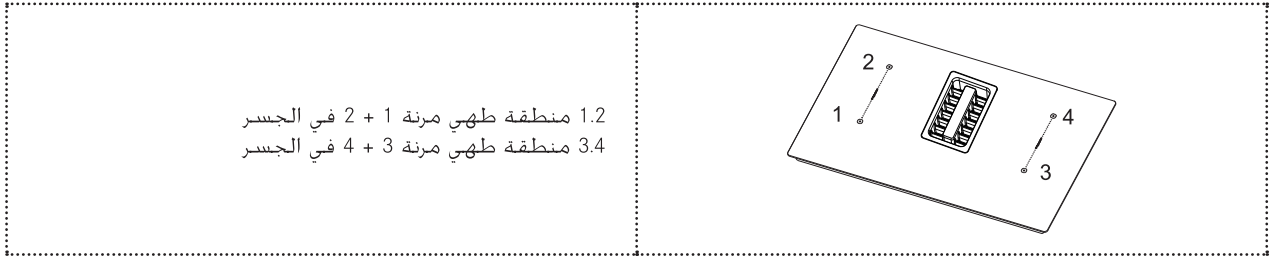
نوع: 4300

الموديل FMA 839 HI

المزيد من المعلومات حول البيانات التقنية متاحة
على الموقع الإلكتروني:
www.franke.com -

◀ راجع لوحة التعريف التي توجد بأسفل الجهاز.
◀ المصنع يجعل التحسينات مستمرة للمنتجات.
لهذا السبب، قد يتغير النص والرسوم التوضيحية
الواردة في تعليمات الاستعمال هذه دون إشعار.

FMA 839 HI



1.2 منطقة طهي مرنة 1 + 2 في الجسر
3.4 منطقة طهي مرنة 3 + 4 في الجسر

المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
الأبعاد ذات الجدوى	-	520 x 830 (طول x عرض)
التغذية الكهربائية الجهد / التردد	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
البيانات الكهربائية لعناصر التسخين		
منطقة الطبخ 1,2,3,4	2100 واط: تعزيز القوة: 3000 W	190 x 210
مناطق الطهي المرنة 1 + 2, 3 + 4	3000 W تعزيز القوة: 3700 واط	390 x 210
المعيار	القيمة	وحدة القياس
وزن الجهاز	21	كجم
عدد مناطق الطهي	4	
مصدر الحرارة	الحث	


İÇERİKLER

Kılavuz bilgileri	30
Güvenlik bilgileri	30
Elektrik bağlantıları	36
Genel bakış	37
Kontrol tipi	38
Komutlar	39
İşlev	41
Aspiratör kontrolleri	44
Kullanıcı menüsü (özelleştirmeler)	45
Montaj menüsü (ocak güç ayarı)	46
Cihaz	47
İşleyiş	50
Temizlik ve bakım	51
Sorun giderme	52
Bakım ve onarım	54
Bertaraf	54
Teknik veriler	55

KILAVUZ BİLGİLERİ

Bu kullanım talimatları, cihazın farklı modelleri için de geçerlidir. Bu nedenle, burada açıklanan bazı özelliklerin ve işlevlerin satın alınan belirli modellerde mevcut olmaması olasıdır.


- ▶ Cihazı kullanmadan önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyunuz.
- ▶ Kullanım talimatlarını saklayın.
- ▶ Bu talimatlarda açıklanan cihazı yalnızca kullanım amacına uygun olarak kullanın.

Sembol	Anlamı
	Tehlike uyarısı. Yaralanma tehlikesi uyarısı.
	Yaralanma veya hasarı önlemek için güvenlik eylemleri ve uyarılar.
	Eylem. Gerçekleştirilmesi gereken bir eylemi belirtir.
	Sonuç. Bir veya daha fazla eylemin sonucu.
	Bir sonraki eylemi gerçekleştirmeden önce yerine getirilmesi gereken bir gereksinim.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

ⓘ Güvenliğiniz için ürünü kurmadan ve kullanmadan önce ve cihazın doğru şekilde kullanılmasını sağlamak için lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Bu talimatlar, kaldırılma veya satış durumunda bile her zaman cihazla birlikte verilmelidir. Kullanıcılar cihazın çalışma ve güvenlik özelliklerinin tam olarak farkında olmalıdır. Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMC standartları

ve EMF Direktifi hükümlerine uygundur ve diğer elektronik cihazlarla müdahale edilmemelidir. Vücudunuzda kalp pili veya bir başka elektronik cihaz var ise, doktorunuz veya cihazın üreticisi ile görüşerek cihazın parazitlere karşı yeterli derecede dayanıklı olup olmadığını değerlendirmelisiniz.

 Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından

yapılmalıdır. Elektrik bağlantılarının yapılmasına geçmeden önce, ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümüne bakın.

Güç kablosuna sahip cihazlar için, terminallerin düzenlenmesi veya kablo ankraji ile terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, akımın geçtiği iletkenlerin, kablunun dışına çıkması durumunda topraklama iletkeninden önce gerileceği şekilde olmalıdır.

- ▷ Üretici, hatalı veya yetersiz kurulumdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- ▷ Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan değer plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- ▷ Sabit elektrik bağlantıları, yürürlükte olan kodların gerektirdiği bağlantı kesme araçlarını içermelidir.
- ▷ I. Sınıf cihazlar için, ev elektrik sisteminin yeterli topraklama sağladığından emin olun.
- ▷ Aspiratörü uygun bir boru kullanarak bacaya bağlayın.

Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilir aksesuarlara bakın (yuvarlak borular için: minimum çap 120 mm). Egzoz borusunun uzunluğu mümkün olduğunca kısa olmalıdır.

- ▷ Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- ▷ Hava deşarjı ile ilgili düzenlemelere uyulması gereklidir.
- ▷ Aspirasyon ünitesini, yanma dumanlarını (kazanlar, bacalar, vb.) taşıyan egzoz borularına bağlamayın.
- ▷ Aspiratör, elektrikli olmayan cihazlarla (örneğin gaz brülörlü cihazlar) birlikte kullanılıyorsa, egzoz gazlarının geri dönüşünü önlemek için odada yeterli derecede havalandırma sağlanmalıdır. Ocak, elektrik haricindeki enerji kaynakları ile çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında, odadaki negatif basınç, dumanların ocak tarafından odaya geri

emilmesini önlemek için 0,04 mbar'ı geçmemelidir.

- ▷ Hava, gaz veya diğer yakıtlar için baca olarak kullanılan bir borudan dışarıya atılmamalıdır.
- ▷ Güç kablosu hasar görürse, tehlikeli durumlardan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya kalifiye bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- ▷ Cihaz fişini erişilebilir bir alanda ve yürürlükteki yönetmeliklerle uyumlu bir prize takın.
- ▷ Dumanın boşaltılması için alınması gereken teknik ve güvenlik önlemleri ile ilgili olarak, yerel makamların belirlediği kurallara dikkatle uyulması önemlidir.

⚠ DİKKAT: cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- ▷ Sadece cihazla birlikte verilen vidaları veya küçük bileşenleri kullanın.

⚠ UYARI: Vidaların veya bağlantı elemanlarının bu talimatların gerektirdiği şekilde takılmaması elektrik tehlikelerine neden olabilir.

- ▷ Optik cihazlar (dürbün, büyüteç, vs.) aracılığıyla ışığa doğrudan bakmayın.
- ▷ Rutin temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▷ Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar izlenmelidir.
- ▷ Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya yetersiz deneyim ve bilgiye sahip kişiler (çocuklar dahil) tarafından, cihazın güvenliğinden sorumlu kişiler tarafından denetlenmediği veya talimat verilmediği sürece kullanılmamalıdır.
- ▷ Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya gerekli deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler

tarafından, ancak cihazın güvenli kullanımını konusunda denetlendikleri veya yeterince talimat verildikleri ve risklerini anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasını yasaklayın.

⚠ UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikçe 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

- ▷ Belirtilen zaman periyodundan sonra, filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (yangın tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.
- ▷ Cihaz, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında odanın yeterli havalandırılmasını sağlamanız önerilir (sadece odadaki havayı yeniden sirküle eden cihazlar için geçerli değildir).

- ▷ **DİKKAT:** Yüzey hasar görürse, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.
- ▷ Yüzey çatlamışsa veya malzemenin kalınlığında gözle görülür bir hasar varsa cihazı açmayın.
- ▷ Islakken cihaza dokunmayın.
- ▷ Ürünü buhar cihazlarıyla temizlemeyin.
- ▷ Aşırı ısınma ihtimaline karşın, ocak yüzeyine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere koymayın.
- ▷ Kullanımdan sonra, ocağı ilgili kumandasından kapatın ve tava dedektörüne güvenmeyin.
- ▷ **DİKKAT:** Gres ve yağ içeren bir ocakta denetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın. Aksine, cihazı kapatın ve alevleri, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle boğun.
- ▷ **DİKKAT:** Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa pişirme

işlemleri sürekli denetim gerektirir.

- ▷ Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- ▷ **DİKKAT:** Yangın tehlikesi: Nesnelere pişirme yüzeylerine koymayın.
- ▷ Cihaz, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam bağlantı kesilmesini sağlayan bir kontak açma mesafesi (3 mm) ile güç kaynağından bağlantısını kesmek mümkün olacak şekilde monte edilecektir.
- ▷ Cihaz hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- ▷ Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.

Mobilya gereksinimleri

- ▷ Ocak, 600 mm genişliğinde veya daha yüksek bir mutfak modülünün üzerindeki mutfak tezgahına gömme montaj için tasarlanmıştır.
- ▷ Cihaz yanıcı malzemeler üzerine monte edilirse, alçak gerilim tesisatları ve yangından korunma için kurallara ve standartlara kesinlikle uymak gerekir.
- ▷ Gömme üniteler için bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılar (min. 100 °C): Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması deformasyona ve ayrılmaya neden olabilir.
- ▷ Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantıları için yeterli alan bulunmalıdır. Cihazın üzerindeki asılı modüller, rahatça çalışabilmesi için yeterli alana izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- ▷ Cihazın arkasındaki tezgahın etrafını çevreleyen dekoratif parke kenarlarının kullanılmasına, minimum mesafenin her zaman kurulum şekillerinde belirtildiği gibi kaldığı sürece izin verilir.

- ▷ Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki minimum mesafe, gömme cihazın montaj şeklinde gösterilir (yan duvar için 150 mm, arka duvar için 40 mm ve yukarıdaki tüm duvar üniteleri için 500 mm).
- ▷ Sıvıların ocak çerçevesi ile tezgah arasına sızmasını önlemek için, takmadan önce verilen yapışkan contayı ocağın tüm dış kenarı boyunca yerleştirin.
- ▷ Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- ▷ Cihaza zarar vermemek için cihazın üstüne çıkmayın.
- ▷ Silikon contanın zarar görmesini önlemek için çerçeveye sıcak tencere ve tava koymayın.
- ▷ Cam-seramik yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın, üzerine sert nesnelere düşürmeyin. Tavaları ve tencereleri cam-seramik yüzeyin üstüne sürüklemeyin.

Doğru kullanım

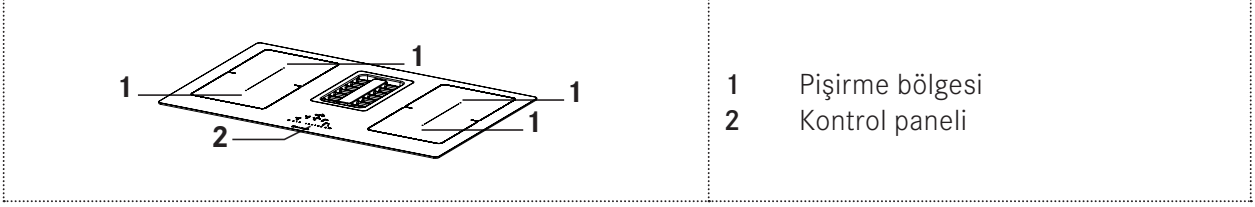
- ▷ Aspiratör, yalnızca ev içi kullanımdaki pişirme kokularının giderilmesi için tasarlanmıştır.
- ▷ Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- ▷ Fritözler kullanım sırasında sürekli olarak izlenmelidir: aşırı ısınmış yağ alev alabilir.
- ▷ Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.

ELEKTRİK BAĞLANTILARI

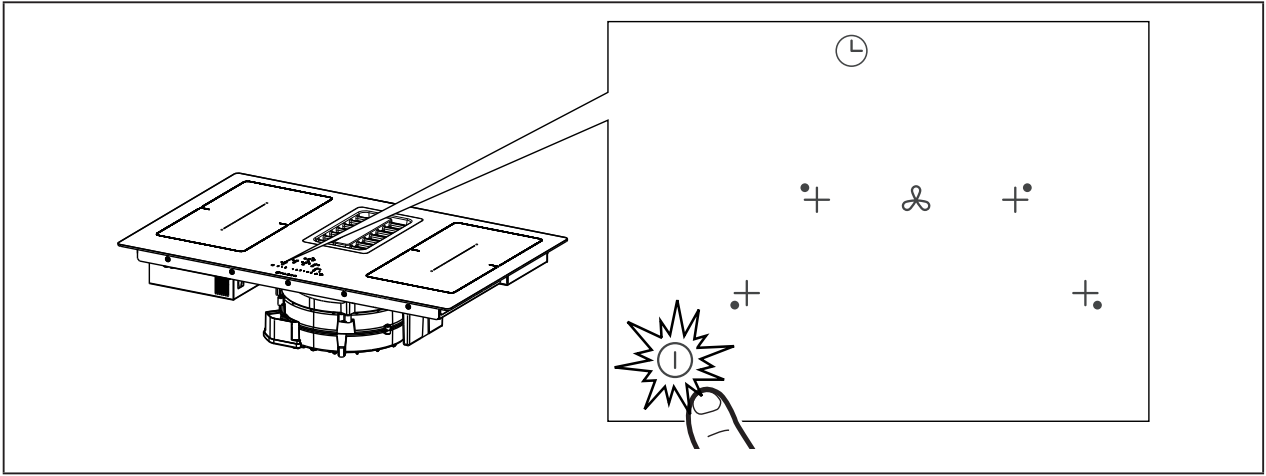
- ▷ Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- ▷ Bu cihaz, "nötr" telin varlığının gerekli olduğu "Y" tipi bir bağlantıya sahiptir. Güç kablosu en az H05VV-F olmalıdır. TEK fazlı, İKİ fazlı ve ÜÇ fazlı bağlantı: bölüm min. iletkenlerin: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: min 7 mm-maks 15 mm.
- ▷ Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- ▷ Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazinkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- ▷ Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).
- ▷ 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F güç kablosunu kullanmanız önerilir. 5 x 2.5 mm², H05V2V2-F güç kablosunu kullanırsanız, şu talimatları izleyin: üç fazlı bağlantı için 2 kabloyu ayırın ve mavi kılıfları gri kablolardan çıkarın.

GENEL BAKIŞ

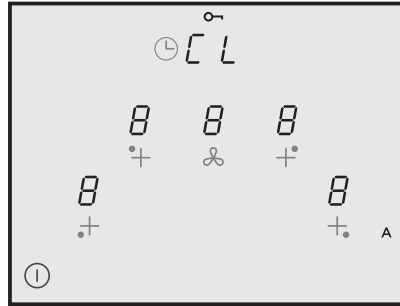
FMA 839 HI - 4 pişirme bölgeci ocak ve entegre davlumbaz



Tuşlar ve ekran öğeleri



Ocak işlevlerini açmak ve açmak için On/Off (1) düğmesine 2 saniye basın. Tüm rakamlar 8 ve zamanlayıcıda "C L" yanar.



Şu anda ocak açık ancak tüm pişirme bölgeleri ve davlumbaz sıfır güçtedir. 20 saniye içinde kullanılmazsa, ocak otomatik olarak kapanacaktır.

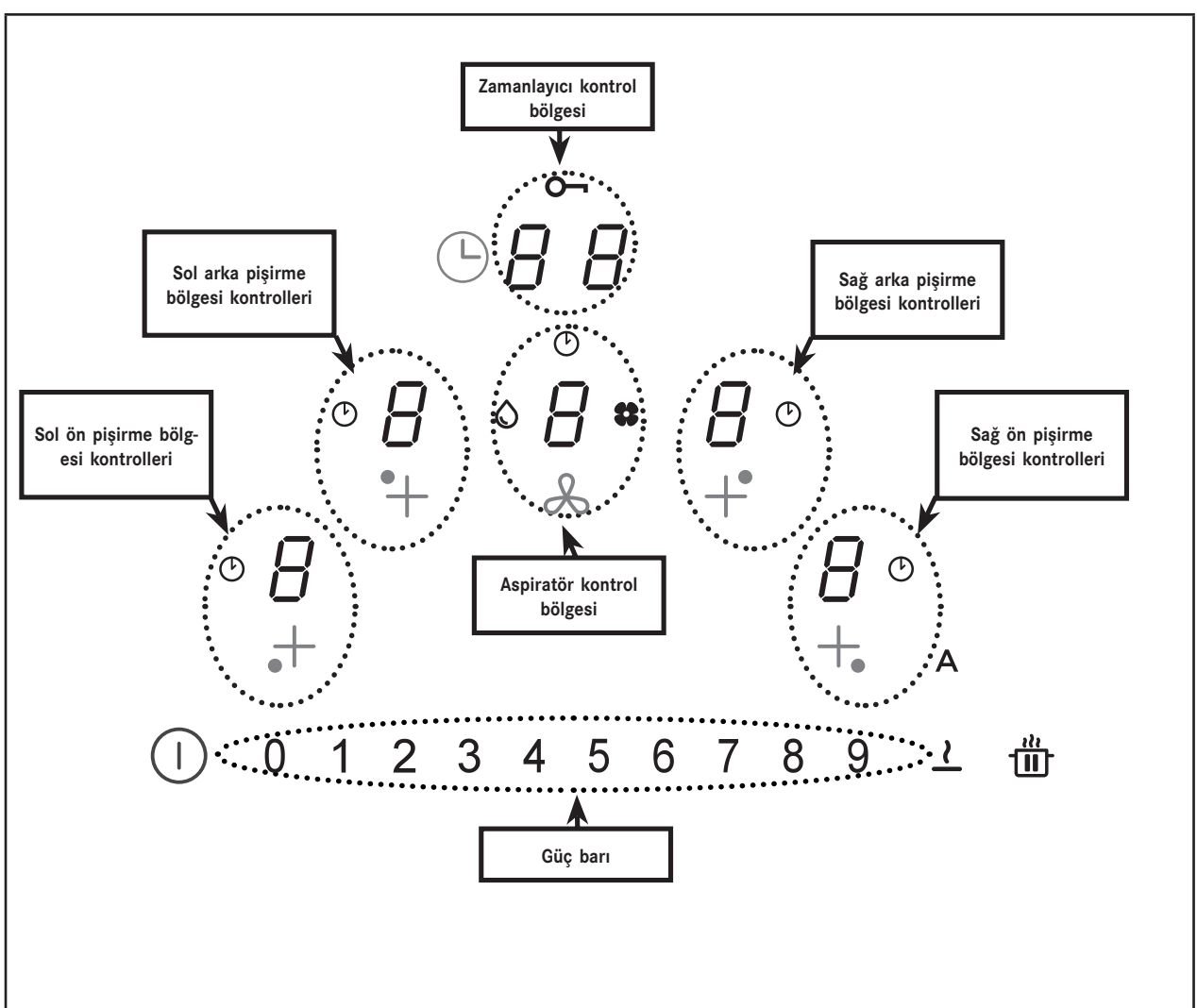
Dikkat: Güvenlik nedenleriyle ocağı On/Off (1) tuşundan kapatmak her zaman mümkündür.


Dikkat: Kontrol Panelinde tüm seçilebilir fonksiyonlar her zaman aydınlatılmış/görünür olacak ve her zaman etkinleştirilecek tek fonksiyon olacaktır.

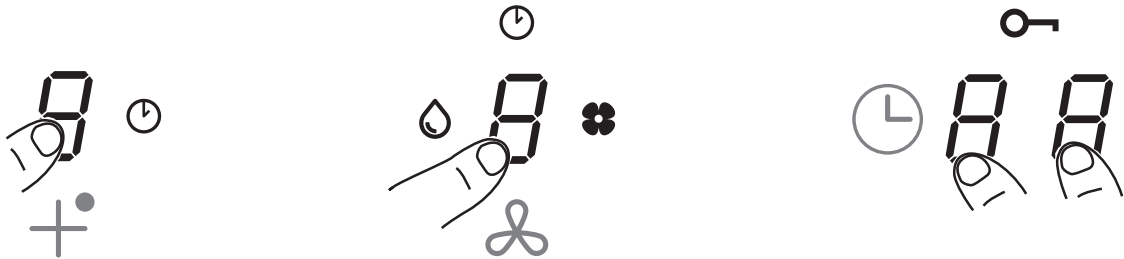
Montajı gerçekleştirecek kişi için uyarılar: Ocağın güç ayarını kontrol edin ve gerekirse değiştirin. "Montaj menüsü (Ocak güç ayarı)" paragrafına bakın.

Varsayılan olarak ocak **7.4 kW'lık** bir emilime ayarlanmıştır.

KONTROL TIPI









Pişirme bölgelerinin, aspiratörün ve zamanlayıcının kontrolleri, referans tuşuna  basılarak etkinleştirilebilir. Onay, ışığı yoğunlaşan rakamın aydınlatılmasıyla verilmiş olur.








KOMUTLAR










Komutlar	Tanım
	<p>Pişirme bölgesi komut seçimi On/Off (1) düğmesine 2 saniye basın. Pişirme bölgeleri, referans bölgenin rakamına 8 basılarak etkinleştirilir. Onay, ilgili rakamın ışığının yoğun aydınlatılmasıyla verilir.</p> <p>Simge (2), seçilen bölgeye karşılık gelen zamanlayıcının etkin olduğunu gösterir (bkz. "pişirme bölgesi zamanlayıcısı" işlevi).</p>
	<p>Aspiratör komutlarının seçimi On/Off (1) düğmesine 2 saniye basın. Davlumbaz komutları referans rakamına basılarak seçilebilir 8. Onay, ilgili rakamın ışığının yoğun aydınlatılmasıyla verilir. Simge (3), davlumbaz işlevlerine karşılık gelen zamanlayıcının etkin olduğunu gösterir. Simge (4), 100 saatlik kullanımdan sonra yağ filtresinin bakım / temizliğini gösterir. Simge (5), 200 saatlik kullanımdan sonra karbon filtrenin (koku) bakımını gösterir.</p>
	<p>Pişirme bölgesi gücü ve / veya aspiratör hızı seçimi On/Off (1) düğmesine 2 saniye basın. Güç çubuğu sadece davlumbazın rakamı veya 4 pişirme bölgesinden biri seçildikten sonra görülebilir. Ayarlanan değeri arttırmamız veya azaltmamız gerekip gerekmediğine bağlı olarak, doğrudan istenen değere basarak veya parmağınızı (sağdan sola veya tam tersi şekilde) kaydırarak pişirme bölgelerinin gücünü veya aspiratör ünitesinin hızını artırabilir veya azaltabilirsiniz.</p>

	<p>Zamanlayıcı komut seçimi On/Off  düğmesine 2 saniye basın. Pişirme bölgelerinin zamanlayıcı yönetimi için kontrol bölgelerini ve standart olarak "C L" görüntülenen aspiratörü seçin (bkz. Zamanlayıcı fonksiyonları).</p> <p>Simge  güvenlik işlevlerinin anahtarını gösterir. "bkz. tuş takımı kilidi (temizleme)"</p>
	<p>Varsayılan olarak, ocak / aspiratörü açıldığında, davlumbaz otomatik modda açılır ve LED A yoğun modda açılır. Pişirme bölgelerinin gücü "1"den büyükse, davlumbaz devreye girer.</p> <p>Yoğundan aza değişim yoğunluğu ile teyit edilen LED'e A basarak kapatılır. Ayrıca, "1" den daha büyük bir değere basılarak, LED'in A güç çubuğunda yoğundan aza olan yoğunluğundaki değişiklik ile teyit edilen şekilde devre dışı bırakılır.</p> <p>Yoğun ışığa geçecek şekilde LED'e A basılarak yeniden etkinleştirilir.</p>
	<p>DURAKLATMA ve YENİDEN BAŞLATMA işlevi.</p> <p>Diğer tuşlarla birlikte kullanıcı menüsüne girişi sağlar.</p>
	<p>Çözdürme İşlevi gıdaları çözer veya tereyağı, çikolata veya bal vs yavaşça eritir.</p> <p>Diğer tuşlarla birlikte montaj menüsüne girişi sağlar.</p>










İŞLEV

İşlev	Tanım
Tuş Takımı Kilidi (Çocuk Güvenliği)	Yanlışlıkla yapılan değişiklikleri önlemek için ocağın ayarlarını kilitlemenizi sağlar.
	Etkinleştirme: Tencere yokken, pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, görülen animasyonu takip ederek güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Tüm rakamlar görüntülediğinde onay verilir  . Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.
	Devre dışı bırakma: Pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, görülen animasyonu takip ederek güç çubuğunu 0' dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.
Tuş Takımı Kilidi (temizleme)	Hızlı temizlik için ocak ayarlarını 15 saniye kilitlemenizi sağlar.
	Etkinleştirme: Ön sağ ve sol pişirme bölgelerinin rakamlarına  aynı anda basın. Zamanlayıcı yönetimi için komut bölgesinin ekranı, geri sayımı 15 saniyeden itibaren gösterir ve aydınlanır  .
	Devre dışı bırakma: Basın  veya 15 saniye sonuna kadar bekleyin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Her pişirme bölgesinin programlanmış şekilde kapatılması için alarmlı geri sayım sayacı.
	Etkinleştirme: Ocak açıldığında, 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda bir değer seçin. Zamanlayıcı komutları bölgesinin rakamlarına ayrı ayrı basın, değerleri güç çubuğunda seçerek ayrı ayrı ayarlayın (en az 1 dakika - maksimum 99 dakika). 10 saniye inaktivite sonrasında onay gerçekleşir. Zamanlayıcı yönetimi için komut bölgesinin ekranı, ayarlanırsa geri sayımı gösterir, aksi takdirde standart olarak "C L" görüntülenir. Tüm bölgelerde zamanlayıcı ayarı yapılmış olabilir ancak ekran her zaman kalan en düşük süreye sahip olanı gösterecektir. Zamanlayıcı değerini değiştirmek için işlemleri tekrarlayın.
	Devre dışı bırakma: Zamanlayıcı değerlerini sıfır olarak ayarlayın veya  tuşuna basın.

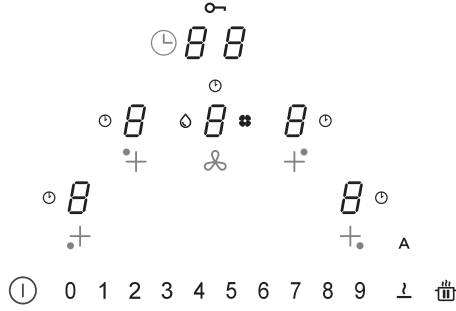
Zamanlayıcı (genel)	Genel kullanım için alarmlı geri sayım sayacı.
	Etkinleştirme: Açıkken ve üstünde tencere olmadan, zamanlayıcı komutları bölgesinin rakamlarına ayrı ayrı basın, değerleri güç çubuğunda seçerek ayrı ayrı ayarlayın (en az 1 dakika - maksimum 99 dakika).
	Zamanlayıcı yönetimi için komut bölgesinin ekranı, ayarlanırsa geri sayımı gösterir, aksi takdirde standart olarak "C L" görüntülenir.
	Devre dışı bırakma: Zamanlayıcı değerlerini sıfıra ayarlayın veya ocak kapalıyken ① iki kez basın.
İşlev bakım sıcak yemek	Etkinleştirme: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve tuşuna basın <u>1</u> . Seçili bölgenin rakamı görüntülenir <u>1</u> .
	Devre dışı bırakma: <u>1</u> tuşuna basın veya ① tuşuna basın.
Turbo İşlevi	Hem pişirme bölgeleri hem de davlumbaz ekstra güce ayarlanabilir.
	Etkinleştirme: Hem davlumbaz hem de pişirme bölgeleri için, güç çubuğundaki "9" tuşuna 2 kez basın. İlgili rakam görüntülenir <u>9</u> .
	Devre dışı bırakma: Güç çubuğundaki diğer olası değerlerden birini seçin.
Hızlı ısıtma fonksiyonu	<p>4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğundaki seçilen değere (1 ila 8) 3 saniye boyunca basın.</p> <p>Ocak belirli bir süreliğine maksimum güce kadar yükselir ve sonra ayarlanmış olan güce geri gider (aşağıdaki tabloya bakın).</p> <p>Ekranında " A " + seçilen değer görüntülenir.</p> <p>1 - > 40 saniye 2 - > 72 saniye 3 - > 120 saniye 4 - > 176 saniye 5 - > 256 saniye 6 - > 432 saniye 7 - > 120 saniye 8 - > 192 saniye 9 - > mevcut değil P - > mevcut değil</p>

İşlev Duraklat + Yeniden Başlat	Bu özellik, kullanıcının kısa bir süre için ayrılması gerekiyorsa, tüm ocak ayarlarını yaklaşık 10 dakika dondurur. Duraklatma sırasında: - Hiçbir pişirme bölgesi enerji vermez. - Tüm zamanlayıcılar durur. - "Turbo" ve "hızlı ısıtma" fonksiyonları devre dışı bırakılır 10 dakika sonra, ocak önceden ayarlanmış tüm işlemlerine devam edecektir.
	Etkinleştirme: Tüm rakamları  gösterecek şekilde en az 1 saniye süreyle  tuşuna basın.
	Devre dışı bırakma: Tuşa  yanıp sönene kadar en az 1 saniye basın, 10 saniye içinde herhangi bir diğer tuşa basın.
Geri Çağırma İşlevi	Bu işlev, istemsiz kapanma veya ani elektrik kesintisi durumunda ocağın tüm ayarlarını kurtarmanıza izin verir.
	Ocak kapalıyken, 6 saniye içinde ocağı  tuşuna basarak tekrar açarsak,  tuş 6 saniyelik yanıp söner. Önceden ayarlanmış işlemlere geri dönmek için tuşa tekrar basın. Hepsi bir bip sesi ile onaylanır.
	Ocak kapatıldığında eğer 6 saniye içinde tekrar açılırsa, önceden ayarlanmış işlemler otomatik olarak geri döner.
Köprü İşlevi	Bu işlev, 2 pişirme bölgesinin birbirine bağlanmasına izin verir, böylelikle tek bir büyük pişirme bölgesi olarak kontrol edilebilirler. Bu, daha büyük bir tabana sahip tencere kullanımına izin verir.
	Etkinleştirme: Ocak açıldığında, işlevin etkinleştirildiğini gösterecek bir rakam  görüntülenene kadar köprülenecek 2 bölgeyi seçmek için aynı anda köprülemek istediğiniz ocakların tuşlarına basın. Gücü ayarlamak için diğer Rakam kullanılır. Dikkat: Sol pişirme bölgeleri, sağdakilere bağlanamaz ve aynısı bunun tersi için de geçerlidir.
	Devre dışı bırakma: Simge  kaybolana kadar köprüyü yaptığınız tuşlara aynı anda basın.
Otomatik tencere algılama işlevi	Pişirme bölgelerinden birine bir tencere yerleştirildiğinde, ocak bunu otomatik olarak algılar ve maksimum yoğunluğa karşılık gelen rakamı açar ve görüntüler  .
Artık ısı göstergesi	Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesi yüzeyinin hala 60 °C'den büyük veya bu ısıya eşit bir sıcaklığa sahip olduğunu ve çıplak elle dokunulduğunda yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik özelliğidir. İlgili pişirme bölgesinin rakamında görüntülenir  .

ASPIRATÖR KONTROLLERİ





	
	<p>Zamanlayıcı Simgesi Aspiratör rakamı seçildiğinde, geri sayımı ayarlamak için zamanlayıcı yönetimi rakamına basın.</p>
	<p>Yağ filtresi bakım simgesi Yağ filtresinin temizlenmesine ilişkin sinyal LED  ile birlikte görüntülenir ve her zaman etkindir.</p>
	<p>Karbon filtre bakım simgesi</p> <ul style="list-style-type: none"> Önceden tanımlı ayarlarda davlumbaz aspirasyon modundadır. Açma/Kapatma tuşuna basın. Yük kapatılmışken, aspiratörü etkinleştirmek için Davlumbaz kumandalarının rakam göstergesine basın. Şunu yapmak için rakam göstergesine yeniden 5 saniye basın: <p>Karbon filtresinin etkinleştirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Karbon filtre (koku giderici) simgesi 1 saniyelik yanar ve cihazdan iki sesli sinyal gelir. <p>Karbon filtresinin devre dışı bırakılması:</p> <ul style="list-style-type: none"> Karbon filtre (koku giderici) simgesi iki kez yanıp söner ve cihazdan iki sesli sinyal gelir.
 	<p>Filtrelerin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi</p> <ul style="list-style-type: none"> Karbon filtrede 200, yağ filtresinde 100 çalışma saati geçtiğinde belirtilen filtrede bakım yapılması gerektiğini bildiren ilgili simge yanar. <p>Ocak kapalıyken filtre bakımını yaptıktan sonra aşağıdaki gibi devam edin:</p> <ul style="list-style-type: none"> Açma/Kapatma düğmesinden ocağı açın Rakamlı çubuğu etkinleştirmek için Davlumbaz rakam göstergesine B basın. "A" tuşuna 5 saniye basın ve iki kez sesli sinyal gelmesi ve simgenin sönmesiyle bildirilen sıfırlama onayının verilmesini bekleyin. Sıfırlama onayı (iki kez sesli sinyal ve simgenin sönmesi) 6 saniye içinde verilmezse, ocağı kapatın ve işlemi baştan tekrarlayın.
	<p>YOĞUN 1 hızını ayarlamak için güç çubuğundaki "9" tuşuna basın. Bu ayar 10 dakikalık bir etkinleştirme için zamanlanmaktadır. Bu süreden sonra, sistem otomatik olarak önceden ayarlanmış hıza döner. Farklı bir hız seçilerek devre dışı bırakılır.</p>
	<p>YOĞUN 2 hızını ayarlamak için güç çubuğundaki "9" tuşuna iki kere basın. Bu ayar 5 dakikalık bir etkinleştirme için zamanlanmaktadır. Bu süreden sonra, sistem otomatik olarak önceden ayarlanmış hıza döner. Farklı bir hız seçilerek devre dışı bırakılır.</p>
<p>Gecikme</p>	<p>Bu işlev yalnızca Otomatik Mod kapalıysa kullanılabilir. Otomatik Mod A tuşuna basarak kapatılır. Aspiratör rakamına basın ve güç çubuğuna bir hız ayarlayın. "CL" gösteren Zamanlayıcıyı yönetmek için rakama basın ancak bu, zaten 15 dakikaya ayarlanmış geri sayıma geçecektir.</p>


KULLANICI MENÜSÜ (ÖZELLEŞTIRMELER)





Kullanıcı menüsü ocağın kullanıcı için gösterimini akustik (ton ve ses) ve görsel olarak özelleştirmek için kullanılır.

① tuşuna basın.
3 saniye içinde ① tuşa tekrar basın.

- Simge  görünecektir
- Tuşu  basılı tutarak pişirme bölgelerinin 4 rakamlı tuşlarına () soldan başlayarak saat yönünde birer birer basın. Her basış bir bip sesi ile belirlenir ve  tuş bırakıldığında şu görülür:

Rakamda  sırayla yazılmış **U** ve Menü Kodunu belirten 2 ila 7 arasında bir rakam görünecektir (aşağıdaki tabloya bakın).

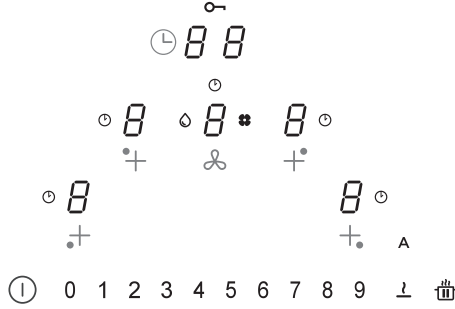
Rakamda  seçimde belirtilen değerlere bağlı bir rakam görünecektir (aşağıdaki tabloya bakın).

Ayarlar menüsüne girmek için güç çubuğunda 2'den 7'ye kadar bir sayıya ve Rakama  basın. (aşağıdaki tabloya bakın).

Doğru değer ayarlandıktan sonra, ① tuşuna basılı tutarak onaylayın.

Menü Kodu	Tanım	Değer
U2	Tuş tonunun ses seviyesini yönetme Menüsü.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Alarm sinyali tonunun ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Ekran parlaklığının yönetimi menüsü.	Maksimum 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Geri sayım animasyonu yönetimi menüsü.	0 - 1
U6	Her zaman aktif tencere tanıma işlevi menüsü	0 - 1
U7	Geri sayımın sonundaki akustik sinyalin yönetimi menüsü.	0 - 1 - 2

MONTAJ MENÜSÜ (OCAK GÜÇ AYARI)



Ev ağına ilk bağlantıda, montajı yapan kişi ağı gerçek olanakları ve kapasitelerini göz önüne alarak ocağın gücünü ayarlamalıdır.

Tekrar kullanımına gerek yok ise, doğrudan tuşu ① kullanarak ocağı açmaya gidilebilir, aksi takdirde menüye girmek için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.

- İlk güçte simge yanıp söner.
- Tuşu basılı tutun.
- Tuşu basılı tutarak pişirme bölgelerinin 4 rakamlı tuşlarına () soldan başlayarak saat yönünde birer birer basın. Her basış bir bip sesi ile belirlenir ve tuş bırakıldığında şu görülür:

Rakam üzerinde dönüşümlü olarak ve yazılı görünür.

Rakam üzerinde yazılı görünecektir.

- Ayarlar menüsüne girmek için güç çubuğunun rakamına ve 8 numarasına basın. İşlem, ekranın (ve) ile (ve) arasında değişmesi ile onaylanır. Şu anda ocak güç ayarları için menüdeyiz.

Rakam tuşuna basın ve aşağıdaki tabloda bulunan güç çubuğunda (0-1-2-3) gösterilen değerlerden birini seçin.

Doğru değer ayarlandıktan sonra, ① tuşuna basılı tutarak onaylayın.

	Kw
0	7,4 Kw
1	4,5 Kw
2	3,5 Kw
3	2,8 Kw

CIHAZ

Güç yönetimi işlevi

Bu ürün bir elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır. Güç yönetimi işlevi, kombine pişirme elemanları (sol ve sağ fazlar) için maksimum 3.7 kW / 16 A güç dağıtımını algılar, güç dağılımını optimize eder ve indüksiyon sisteminin aşırı yüklenmesini önler.

Bu amaçla, toplam güç sürekli olarak izlenir ve gerekirse azaltılır. Gerekli toplam gücü sağlamak mümkün değilse, bir kontrol elemanı, varsayılan olarak 16 A'nın akım emilimini aşmayacak şekilde, başka bir pişirme elemanının gücünü, ilgili güç eğrisinin hemen altındaki seviyeye düşürür.

Bu durumda, jeneratör kullanıcı arayüzü tarafından gönderilen en yüksek önceliğe sahip son komutu tespit eder ve gerekirse başka bir pişirme elemanı için daha önce etkinleştirilen ayarları azaltır.

Güç yönetimi işlevi, ilk başta, pişirme elemanında bir tencerenin varlığı tespit edildiğinde de etkinleştirilir.

Örneğin:

Aynı fazda (sağ ve sol taraftaki fazlar) bir pişirme bölgesinde güç artırma seviyesi (artırma) (P) seçilirse, diğer pişirme bölgesi otomatik olarak 5. güç seviyesini aynı anda aşamaz.

Bu özellik, üründe belirlenen sınırlamaya bağlı olarak değişir (bkz. MONTAJ MENÜSÜ).

İndüksiyon ocakları nasıl çalışır?

İndüksiyon ocakları geleneksel ocaklardan veya metal ocaklardan çok farklı çalışır. Cam-seramik yüzeyin altında bulunan indüksiyon bobini, tencerenin manyetize edilebilir tabanını doğrudan ısıtan yüksek değişkenlikli bir manyetik alan oluşturur.

Cam-seramik yüzey sadece sıcak tencere ile ısıtılır. Tencere pişirme bölgesinden alındığında, güç kaynağı hemen durur.

Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi bir tencere varlığı algılama sistemi ile donatılmıştır. Tencere varlığı algılama sistemi indüksiyon ocakları ile kullanım için uygun bir manyetize tabanı ile tencereyi tanıır.

İşlem sırasında tencere kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanırsanız, çubuk grafiğin yanındaki ekranda **U** yanıp söner.

20 saniyelik tencere algılama süresi boyunca pişirme bölgesine tencere yerleştirilmemişse:

- Pişirme bölgesi 20 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır.
- Her pişirme bölgesinin ekranı **U** gösterir.

Tencereler

Uygun tencereler

İndüksiyon pişirme için sadece tamamen manyetize edilebilir bir tabana sahip tencereler uygundur.

Bir mıknaş, tencerenin tüm tabanının her noktasına yapışır.

İndüksiyon pişirme ile kullanım için uygun tencereler

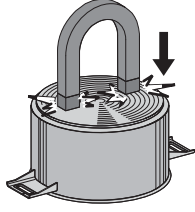
İndüksiyon pişirme yüzeylerinde kullanılacak tencereler, manyetik özelliklere sahip ve yeterince geniş bir taban ile donatılmış metalden yapılmalıdır.

Uygun tencereler:

- ✓ Kalın tabanlı emaye çelik tencereler.
- ✓ Emaye tabanlı dökme demir tencereler.
- ✓ Çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum tencereler.

Uygun olmayan tencereler:

- ✓ Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, refrakter cam, ahşap, seramik ve pişmiş topraktan yapılmış tencere ve tavalar.
- Bir tencerenin uygun olup olmadığını görmek için alt kısmına bir mıknaş getirin: Mıknaş tutulursa, tencere indüksiyonlu pişirme için uygundur. Elinizde mıknaş yoksa, tencereye az miktarda su koyabilir, pişirme bölgesine yerleştirebilir ve ocağı açabilirsiniz. Ekranda simge görünürse **U**, tencere uygun değildir.



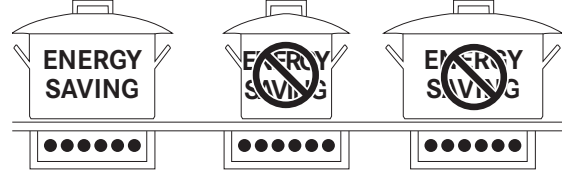
Dikkat: Sadece tamamen düz tabanlı ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun tencereleri kullanın. Düzensiz bir tabana sahip tencere kullanımı, ısı radyasyon sisteminin verimliliğini azaltabilir ve pişirme bölgesinde tencere varlığının tespit edilmesini engelleyebilir.

Pişirme sırasındaki sesler

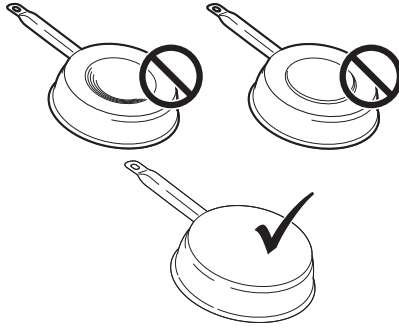
Tencerelerden pişirme sırasında sesler gelebilir. Bu, bir arızayı göstermez ve cihazın çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez. Gürültü kullanılan tencere türüne bağlıdır. Gürültü özellikle sinir bozucu ise, tencereyi değiştirmek faydalı olabilir.

Enerji tasarrufu için öneriler

- ▶ Tencerenin tabanının çapı pişirme bölgesinin çapına karşılık gelmelidir.



- ▶ Bir kızartma tavası alırken, belirtilen çapın alttan veya tavanın üst kısmıninkine karşılık gelip gelmediğini kontrol edin, çünkü üst kısım genellikle alttan daha geniştir.
- ▶ Uzun pişirme süreleri gerektiren yemek hazırlıklarında, bir düdüklü tencere kullanarak zamandan ve enerjiden tasarruf edebilirsiniz. Bu tür pişirme ayrıca gıdalardaki vitaminleri korumanıza izin verir.
- ▶ Düdüklü tencerede yeterli sıvı olduğundan emin olun; sıvı miktarı yeterli değilse ve aşırı ısınır, hem düdüklü tencereye hem de pişirme bölgesine zarar gelebilir.
- ▶ Mümkünse, tencereleri daima uygun bir kapakla kapatın.
- ▶ Pişirmek için yiyecek miktarına uygun bir tencere seçin. Sadece kısmen doldurulmuş geniş tencere kullanımı enerji israfına neden olur.



Pişirme bölgesi	Tencere tabanı	
	Min Ø (önerilen)	Maks Ø (önerilen)
210 mm × 190 mm (tek)	110 mm	145 mm

Ocağın normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanmaktadır. Bu elektromanyetik alanlar doğrudan tencerenin dibinde ısı üretir. Tencere ve tavalar, üretimlerine bağlı olarak çeşitli sesler veya titreşimler üretebilir.

Bu tür ses türleri aşağıdaki gibi açıklanmaktadır:

Hafif ses (bir transformatörün gürültüsü gibi)

Bu ses, yüksek bir ısı seviyesine sahip pişirme yapılırken üretilir ve ocaktan tencerelere aktarılan enerji miktarı tarafından belirlenir. Isı seviyesi azaldığında gürültü durur veya azalır.

Hafif hırıltı

Bu gürültü, tencere boş olduğunda üretilir ve tencere su veya yiyecekle doldurulduğunda durur.

Çatırdama

Bu gürültü, üst üste çok sayıda katmanlı malzemeden oluşan tencerelerde oluşur ve farklı malzemelerin bulunduğu yüzeylerin titreşimlerinden kaynaklanır. Gürültü tencerelerden gelir ve yiyecek hazırlamanın miktarına ve türüne bağlı olarak değişebilir.

Yüksek sesle tıslama

Bu gürültü, üst üste katmanlı farklı malzemelerden oluşan tencerelerde ve dahası maksimum hızda ve ayrıca iki pişirme bölgesinde kullanıldıklarında ortaya çıkar. Isı seviyesi azaldığında gürültü durur veya azalır.

Fan sesleri

Elektronik sistemin düzgün çalışması için, ocağın sıcaklığını ayarlamak gereklidir. Bu amaçla, ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve ayarlamak için aktive edilen bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Ocak sıcaklığı hala çok yüksek olarak tespit edilirse, cihaz kapatıldıktan sonra fan çalışmaya devam edebilir.

Ritmik ve saat benzeri sesler

Bu gürültü sadece en az üç pişirme bölgesi çalışırken ortaya çıkar ve birkaçı kapatıldığında kaybolur veya azalır.

Açıklanan sesler indüksiyon teknolojisinin normal bir özelliğini temsil eder ve bu nedenle kusur olarak kabul edilemez.

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Canlandırma	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, çektirme, güveç	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, çektirme, güveç	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorba, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartma, yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su


İŞLEYİŞ

Cihazı açma

Cihazı açmak için ① basılı tutun.

- Güç seviyelerinin tüm ekranlarında "0" görüntülenir.
- Başka bir seçim yapılmazsa, cihaz güvenlik nedeniyle 20 saniye sonra kapanacaktır.

Bir pişirme bölgesi seçimi

Bir veya daha fazla pişirme bölgesinin referans rakamına  basın ve güç seviyesini ayarlayın.

Bir pişirme bölgesini kapatma

Güç çubuğunda "0" a dokununuz.

- Başka bir seçim yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri kapatılırsa, cihaz 20 saniye sonra kendiliğinden kapanır.

Ocağın kapatılması

Ocağı kapatmak için birkaç saniye dokununuz ①.


- Ekranda başka bir seçim yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri kapatılırsa, cihaz 20 saniye sonra kendiliğinden kapanır.

Artık ısı göstergesi

Bir pişirme bölgesi kapatılmışsa ancak hala sıcaksa, yanık tehlikesini belirtmek için panelde "H" harfi kalır.

Defrost Ayarları


Defrost fonksiyonu ile gıdaları çözdürebilir veya tereyağı, çikolata veya bal eritebilirsiniz.

- İlgili rakama basarak pişirme bölgesini seçin.
-  tuşuna basın.

Powerplus Ayarı

Hem pişirme bölgeleri hem de davlumbaz ekstra güce ayarlanabilir.


Seçilen pişirme bölgesi 10 dakika boyunca ekstra bir güçle çalışır. Örneğin, çok miktarda suyu hızlı bir şekilde ısıtmak için kullanılabilir.

- Bölgelerden birini seçin ve güç çubuğundaki "9" a 2 kez basın. İlgili rakam görüntülenir .

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ayarlandığında, pişirme bölgesi belirli bir süre sonra kapanır.


Zamanlayıcıyı ayarlama

- Ocağı açın
- Pişirme bölgesini ayarlama
- Rakama basın 

- 1 ve 99 dakika arasında seçim yaparak Zamanlayıcıyı ayarlayın.

Zamanlayıcıyı değiştirme


- Zamanlayıcıyı ayarlama
- Değiştirmek istediğiniz zamanlayıcının aktif pişirme bölgesine basın.

- Rakama basın 

- 1 ve 99 dakika arasında seçim yaparak Zamanlayıcıyı ayarlayın.

Köprü işlevi

"Köprü" bağlantısı işlevi, iki tek pişirme bölgesinin etkinleştirilmesini sağlar ve böylece birlikte ayarlanabilir ve çalıştırılabilirler. Bu, daha büyük bir tabana sahip tencere kullanımına izin verir.


İşlevin etkinleştirildiğini göstermek için bir rakam görüntülenene  kadar köprülenecek 2 bölgeyi seçmek için aynı anda istediğiniz tuşlara basın.

Gücü ayarlamak için diğer Rakam kullanılır.

Dikkat: Sol pişirme bölgeleri, sağdakilere bağlanamaz ve aynı şekilde bunun tersi için de geçerlidir.

Çocuk kilidi

- Cihaza erişim
- Etkinleştirme:

Pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Tüm rakamlar görüntülenir . Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.

- Devre dışı bırakma:

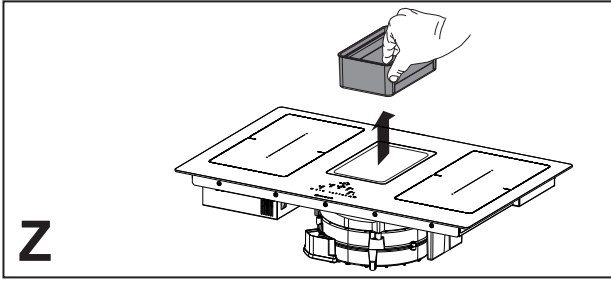
Pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.

MODEL	FMA 839 HI
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayar)
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw

TEMİZLİK VE BAKIM

Aktif karbon koku filtresi yeniden üretilebilir. Hem yeniden üretme hem de değiştirme süreleri için kit ile birlikte verilen talimatları izleyin.

Yağ filtreleri **Z**: Filtreler her 2 aylık kullanımda bir veya yoğun olarak kullanılıyorsa daha sıklıkla temizlenmelidirler ve bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayın.



- ▷ Ocak hala sıcakken erimiş plastikleri cam seramik kazıyıcı ile çıkarın. Aksi takdirde, kalıntılar cam-seramik yüzeye zarar verebilir.
- ▷ Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.

Genel öneriler

- ▷ Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yün, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- ▷ Kazara düşen veya yüzeyde, ocağın işlevsel veya estetik unsurlarında biriken yiyecekler tüketilmemelidir.

Cihazı temizleme

- ▷ Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- ▷ Günlük kirleri temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ve uygun bir deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Koruyucu temizlik ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.
- ▷ Ocak hala sıcakken cam seramik kazıyıcı ile kaynama sırasında taşan süt gibi tabakalaşan kiri çıkarın. Kullanılacak kazıyıcı ile ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.
- ▷ Şeker içeren gıdaları, örneğin pişirme sırasında taşan reçeli, ocak hala sıcakken cam seramik kazıyıcı ile çıkarın. Aksi takdirde, kalıntılar cam-seramik yüzeye zarar verebilir.

SORUN GIDERME

Hata kodları			
Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
"Açılıştaki akustik sinyal. Hata kodu gösterilmez"	Davlumbaz komutları çalışmıyor	Davlumbazın elektronik kartındaki LIN kablosunun hasar görmesi veya hatalı bağlanması	LIN kablosunun bağlantısının doğrulanması/ değiştirilmesi
ER03	Sürekli sensör aktivasyonu. TC 10 saniye sonra kapanır.	Camda, sensörlerde veya kontrolde su veya tencere.	Kontrol yüzeyini temizleyin. Nesnelere sensörlerden çekin.
ER20	TC iç hatası	-	TC'yi değiştirin.
ER21	Hararet.	Sıcaklık sensörü 85° C'den büyük bir sıcaklık tespit etti.	Ocağın soğumasına izin verin ve sorun 75° C'nin altındaki sıcaklıklarda kaybolacaktır.
			Isı yalıtımını kontrol edin.
ER22	Hatalı tuş değerlendirmesi, kullanıcı arayüzü 3.5 - 7.5 saniye sonra kapanır.	-	TC'yi değiştirin.
ER31	TC ve induksiyon arasındaki yapılandırma uyumsuzdur.	Jeneratörün konfigürasyon verileri, TC'ninkilerle aynı değildir.	Yeni yapılandırma.
			TC'yi değiştirin.
			Jeneratörü değiştirin.
ER36	TC iç hatası	-	TC'yi değiştirin.
ER47	TC ve induksiyon arasında iletişim hatası	Hasarlı LIN kablosu. LIN kablosu üzerinde güç yoktur.	Kabloyu değiştirin. Kablonun doğru takıldığından emin olun.
E2	Pişirme bölgesi aşırı ısınma sensörü. TC 10 saniye sonra kapanır.	Boş tencere	Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	Yanlış tencere Pişirme bölgeleri kapalı.	Tencere manyetik özelliklerini kaybediyor.	Uygun tencere kullanın
		Jeneratör devrelerinde iç hata	Modülü değiştirin
E4	Yapılandırma hatası. Pişirme bölgesi etkinleştirilemez.	İndüksiyon modülü henüz yapılandırılmamış.	El ile yapılandırma gerçekleştirin.
E5	UI ve induksiyon jeneratörü arasında iletişim yok. Pişirme bölgesi etkinleştirilemez.	LIN kablolanması veya güç kablosu arızalı.	Kablolanma ve güç kaynağı voltajını kontrol edin.
		Jeneratör veya filtre devrelerinde iç hata.	Modülü değiştirin.

E6	Besleme gerilimi aralık içinde değildir (voltaj ve/veya frekans). Pişirme bölgesi etkinleştirilemez.	Besleme gerilimi aralık içinde değildir (ayrıntılar için teknik verilere bakın).	Şebeke voltajını kontrol edin.
		Jeneratör devrelerinde iç hata.	Modülü değiştirin.
E7	TC iç hatası. Pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır.	-	Modülü değiştirin.
E8	Aspiratör arızası.	Tıkanmış aspiratör.	Temizleyin ve herhangi bir engel varsa kaldırın.
		Arızalı fan veya elektronik modül.	Modülü değiştirin.
E9	Pişirme bölgesi için sıcaklık sensörü hatası. İlgili pişirme bölgesi kapalıdır.	Sıcaklık sensörü devresi açık veya kısa devre var.	İndüktörü değiştirin.
EA	TC iç hatası. Pişirme bölgeleri kapalı.	-	Jeneratörü değiştirin.
EH	Sıcaklık sensörü kilitli. İlgili pişirme bölgesi kapalıdır.	Pişirme bölgesinin etkinleştirilmesinden sonra sıcaklıkta değişim yok (min. 10 K / 5 dk).	İndüktörü değiştirin.

TC = DOKUNMATİK KONTROL

UI = KULLANICI ARAYÜZÜ

NTC = SICAKLIK SENSÖRÜ


BAKIM VE ONARIM

- ▷ Elektrik bileşenlerinin bakımının sadece üretici veya servis tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
- ▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya servis tarafından değiştirildiğinden emin olun.

- ▶ Destek servisine başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:
 - Arıza tipi
 - Cihazın modeli (Mar./Mod.)
 - Seri numarası (S. N.)

Bu bilgi tanımlama plakasında verilmiştir. Tanımlama plakası cihazın altına konulmuştur.

BERTARAF

- ▷ Ürün veya ambalaj malzemesi üzerindeki sembol , ürüne evsel atık olarak muamele edilmemesi gerektiğini, bunun yerine elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümünden sorumlu bir toplama noktasına teslim edilmesi gerektiğini gösterir. Ürünün uygun şekilde bertaraf edilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerindeki potansiyel olumsuz etkilerden kaçınılmasına yardımcı olacaktır. Bu ürünün işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için, ilgili Bölge ofisi, evsel atık toplama servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile iletişime geçin.
- ▷ Cihaz, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertarafı ile ilgili 2012/19/EU Direktifine uygundur.

TEKNİK VERİLER

Ürün tanımlama

Tip: 4300

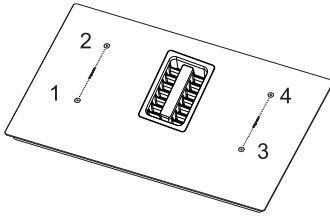
Model: **FMA 839 HI**

- ▶ Ürünün altına takılı olan tanıtım plakasına bakın.
- ▶ Üretici ürünlerde sürekli iyileştirmeler yapmaktadır. Bu nedenle, bu kullanım talimatlarındaki metin ve resimler önceden bildirilmeksizin değiştirilebilir.

Teknik veriler hakkında daha fazla bilgi web sitesinde mevcuttur:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1, 2 esnek pişirme bölgesi 1 + 2 köprü
3, 4 esnek pişirme bölgesi 3 + 4 köprü

Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Faydalı Boyutlar	-	830 × 520 (L x P)
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrik verileri ve ısıtma elemanları		
Pişirme bölgesi 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Esnek pişirme bölgesi 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametre	Değer	Ölçü Birimi
Cihazın ağırlığı	21	kg
Pişirme bölgesi sayısı	4	
Isı kaynağı	indüksiyon	






SISUKORD

Teave juhendi kohta	57
Ohututeave	57
Elektriühendus	62
Ülevaade	63
Juhtnuppude tüübid	64
Juhtelemendid	65
Funktsioonid	67
Õhupuhasti juhtelemendid	70
Kasutajamenüü (kohandused)	71
Installeri menüü (plaadi võimsuse seadistus)	72
Seade	73
Töötamine	76
Puhastamine ja hooldus	77
Probleemide lahendused	78
Hooldus ja remont	80
Kasutuselt kõrvaldamine	80
Tehnilised andmed	81

TEAVE JUHENDI KOHTA

Need juhised kehtivad seadme eri mudelite kohta. Seetõttu on võimalik, et mõned siin kirjeldatud omadused ja funktsioonid pole teie ostetud mudelil saadaval.


- ▶ Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendid läbi.
- ▶ Hoidke kasutusjuhend alles.
- ▶ Kasutage juhendis kirjeldatud seadet ainult ettenähtud otstarbel.

Sümbol	Tähendus
	Ohuhoiatus. Vigastuste oht.
	Ohutud toimingud ja juhised vigastuste või kahjustuste vältimiseks.
	Toiming. Määrake toiming, mida soovite teha.
	Tulemus. Ühe või mitme toimingu tulemus.
	Eeldus, mis peab olema täidetud enne järgmise toimingu tegemist.

OHUTUTEAVE

ⓘ Enda ohutuse ja seadme õige kasutamise tagamiseks lugege see käsiraamat enne toote paigaldamist ja kasutamist hoolikalt läbi. Neid juhiseid tuleb alati hoida seadme juures, ka siis, kui seade teisaldatakse teise kohta või edasi müüakse. Kasutajad peavad täielikult tundma seadme kasutamist ja selle ohutusfunktsioone. Nendel pliitidel on EMÜ standardite ja EMV direktiivi nõuetele vastavad induktsioonsüsteemid ning need ei tohiks põhjustada häireid teiste elektroonikaseadmete töös. Südamestimulaatorite

kandjad ja teiste elektrooniliste implantaatide kasutajad peavad pidama nõu oma arsti või implanteeritud seadme tootjaga, et hinnata, kas see on häirete suhtes piisavalt vastupidav.

 Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik. Enne elektri ühendamist lugege läbi peatükk ELEKTRIÜHENDUS.

Toitekaabliga seadmete puhul peavad klemmid või kaabli ankurpunkti ja klemmide vaheline juhtmeosa olema korraldatud sellisel viisil, mis võimaldab kaabli

selle ankrust lahti tulemisel pingestatud juhtmed välja tõmmata enne maandusjuhet.

- ▷ Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mille põhjuseks on ebaõige paigaldamine.
- ▷ Veenduge, et vooluvõrgu toide vastaks toote sisse kinnitatud identifitseerimisplaadil toodule.
- ▷ Fikseeritud elektriühendused peavad sisaldama kehtivates määrustes ette nähtud kaitsereleesid.
- ▷ I klassi seadmete puhul veenduge, et majapidamistoide garanteeriks adekvaatse maandussüsteemi.
- ▷ Ühendage õhupuhasti sobiva toru abil lõõriga. Pöörake tähelepanu paigaldusjuhendis nimetatud soetatavatele tarvikutele (ümmarguste torude korral on minimaalne läbimõõt 120mm). Väljalasketoru peab olema võimalikult lühike.
- ▷ Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- ▷ Järgida tuleb õhuventilatsiooni määrust.
- ▷ Ärge ühendage õhupuhastit väljalaskekanalitega, mille

kaudu juhitakse kergsüttivaid gaase (boilerid, kaminad jne).

- ▷ Kui õhupuhastit kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega seadmed), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvahetus. Kui pliidiplaati kasutatakse koos teiste mitteelektriliste seadmetega, ei tohiruumi negatiivne rõhk ületada 0,04 mbar, et vältida olukorda, kus pliit tõmbab suitsu tagasi ruumi.
- ▷ Õhku ei tohi suunata kanalisse, mida kasutatakse gaasi või muude kütustega töötavate seadmete suitsulõõrina.
- ▷ Kui toitekaabel on kahjustatud, siis tuleb see ohu vältimiseks välja vahetada tootja, volitatud hoolduskeskuse või kvalifitseeritud tehniku poolt.
- ▷ Ühendage seadme pistik kehtivatele määrustele vastavasse ja ligipääsetavas kohas olevasse pistikupessa.
- ▷ Seoses suitsu väljutamiseks kasutusele võetavate tehniliste ja

ohutusmeetmetega on tähtis hoolikalt järgida kohalike ametkondade väljastatud määrusi.

! TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- ▷ Kasutage ainult seadmega kaasas olnud kruvisid ja teisi väikesi komponente.

! HOIATUS! Käesolevate juhiste eiramine kruvide või kinnitusseadmete paigaldamisel võib põhjustada elektrilöögiohu.

- ▷ Ärge vaadake valgusesse otse optiliste seadmete (binoklid, suurendusklaasid...) abil.
- ▷ Puhastamist ja hooldust ei tohi teostada täiskasvanu järelevalveta lapsed.
- ▷ Lapsi tuleks jälgida, et nad seadmega ei mängiks.
- ▷ Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel on ebapiisavad kogemused ja teadmised, juhul kui puudub nende ohutuse eest vastutavate isikute järelevalve või juhendamine.

- ▷ Seadet tohivad kasutada üle 8 aasta vanused lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ja inimesed, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, järelevalve all või kui neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad sellega kaasnevat ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida.

! HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Olge ettevaatlik, et mitte puutuda soojenduselemente.

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

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

- ▷ **TÄHELEPANU!** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.
- ▷ Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või näha on kahjustusi materjali paksuses.
- ▷ Ärge puudutage seadet, kui teie käed või keha on märjad.
- ▷ Ärge puhastage seadet auruseadmetega.
- ▷ Ärge toetage metallobjekte, nagu näiteks noad, kahvlid, lusikad ja pannide kaaned, pliidi pinnale, kuna need võivad üle kuumeneda.
- ▷ Pärast kasutamist lülitage pliidiplaat välja, ärge jääge lootma pannidetektorile.
- ▷ **TÄHELEPANU!** Rasva või õliga toiduvalmistamine pliidil võib järelevalveta olla ohtlik ja tekitada süttimisohtu. KEELATUD on üritada kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lümmatage leegid näiteks panni kaane või tulekustutustekiga.
- ▷ **TÄHELEPANU!** Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühikesed toiduvalmistamisprotsessid nõuavad pidevat järelevalvet.
- ▷ Seade ei ole loodud käivitamiseks välise taimeri või muu kaugjuhtimissüsteemiga.
- ▷ **TÄHELEPANU!** Tuleoht! Ärge asetage esemeid kuumutuspindadele.
- ▷ Seade peab olema paigaldatud sellisel viisil, et võimaldada vooluvõrgust lahutamine kontaktivahega (3mm), mis tagab täieliku lahutamise III kategooria ülekoormuse tingimustes.
- ▷ Seade ei tohi puutuda kokku ilmastikuga (vihm, päike).
- ▷ Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhistele.

Nõuded mööblile

- ▷ Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinnaga tasaselt 600mm laiusele või laiemale köögiseadmele.
- ▷ Seadme paigaldamisel tuleohtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.

- ▷ Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100°C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- ▷ Kõõgiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- ▷ Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- ▷ Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud tasaselt paigaldatud seadme paigaldusjoonisel (150mm külgseinale, 40mm tagumisele seinale ja 500mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal).
- ▷ Et vältida vedelike imbumist pliidiplaadi raami ja tööpinna vahele, katke enne paigaldamise jätkamist kaasasoleva kleepklindiga kogu pliidiplaadi välisserv.

Õige kasutamine

- ▷ Seade on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- ▷ Ärge kasutage seadet 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 paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- ▷ Seadme kahjustamise vältimiseks ärge astuge seadmele.

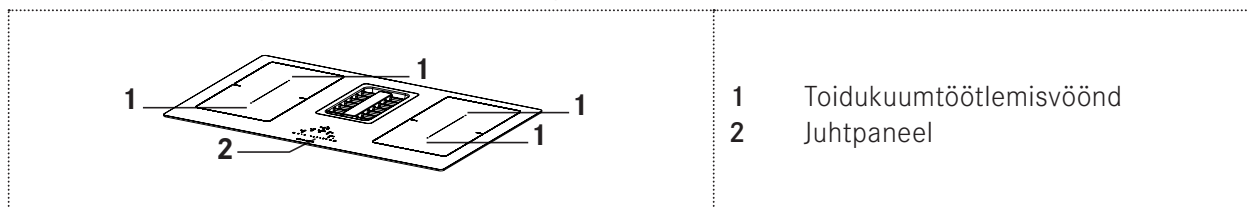
- ▷ Silikoontihendi kahjustamise vältimiseks ärge asetage raami peale kuumasid potte ega panne.
- ▷ Ärge lõigake ega valmistage klaaskeraamilisel pinnal toitu ega laske sellele kukkuda kõvasid esemeid. Ärge lohistage panne ja potte keraamilisel klaasipinnal.

ELEKTRIÜHENDUS

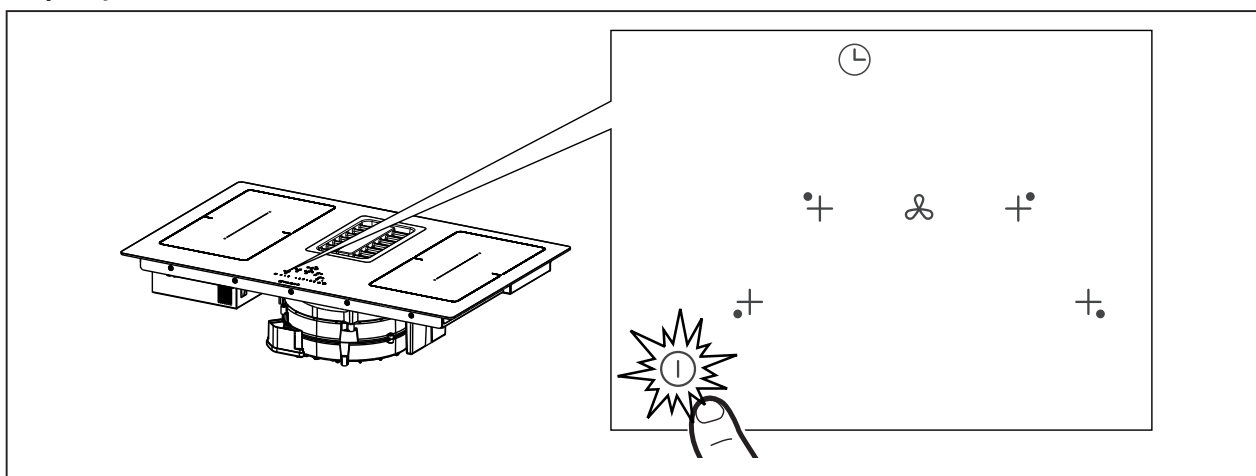
- ▷ Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik.
- ▷ Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus, seetõttu peab toitekaablil olema nn neutraalne juhe. Toitekaabel peab olema vähemalt tüübiga H05VV-F. ÜHE-, KAHE- ja KOLME-faasiline ühendus: kaablite min läbilõige: 2,5mm². Toitekaabli välisdiameeter: 7mm kuni 15mm.
- ▷ Ühendusklemmidele pääseb ligi harukarbi katte eemaldamise teel.
- ▷ Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- ▷ Ühendage seade nagu joonisel näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).
- ▷ Soovitav on kasutada 5 x 2,5mm² H05V2V2-F toitekaablit. 5 x 2,5mm² H05V2V2-F toitekaabli kasutamisel järgige alltoodud juhiseid: kolmefaasilise ühenduse korral eraldage kaks juhet ja eemaldage hallidelt juhtmetelt sinised ümbrised.



ÜLEVAADE

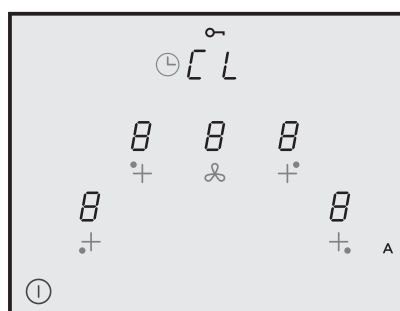
FMA 839 HI – integreeritud õhupuhastiga neljatsooniline pliidiplaat




Nupud ja kuvaelemendid



Et pliit sisse lülitada ja selle funktsioonid aktiveerida, vajutage ja hoidke  toitenuppu umbes 2 sekundit all. Kõigil näidukutel kuvatakse  ja taimeril “C L”.



Sel hetkel on pliit sisse lülitatud, kuid kõik toidukuumtöötlemisvööndid ja õhupuhasti on toiteta. Kui seda ei kasutata, lülitub pliit 20 sekundi järel automaatselt välja.

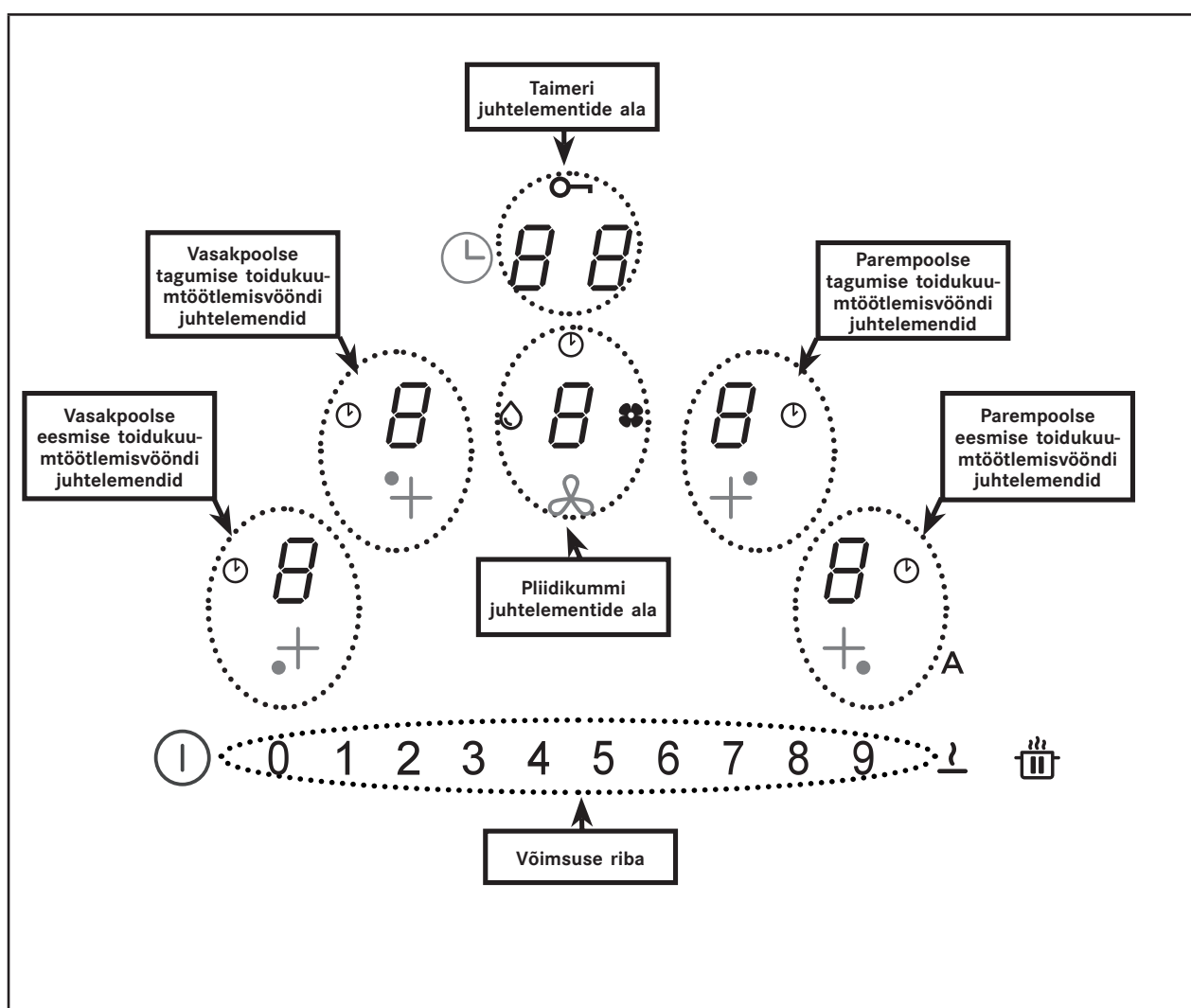
Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati toitenupust välja lülitada .


Tähelepanu! Funktsioonid, mida on võimalik valida, on alati need, mis on juhtpaneelil valgustatud/nähtavad, ning need on alati ainukesed, mida saab aktiveerida.

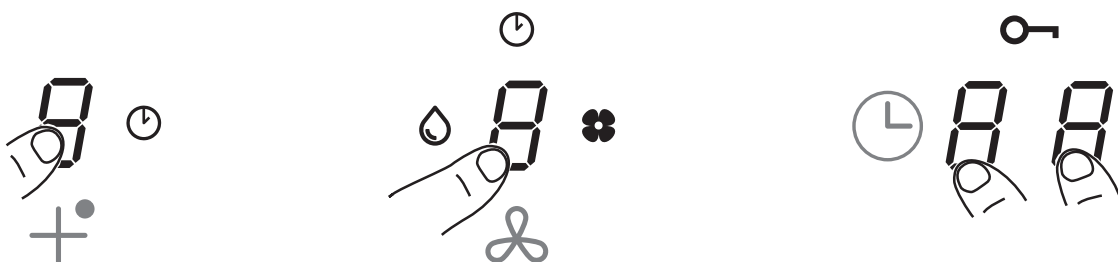
Hoiatused paigaldajale Kontrollige pliidiplaadi võimsuse seadistust ja vajadusel muutke seda. Vt jaotis “**Installeri menüü (plaadi võimsuse seadistus)**”.

Vaikimisi peaks pliidi seadistuseks olema **7,4 kW**.

JUHTNUPPUDE TÜÜBID








Toidukuumtöötlemisvööndite, õhupuhasti ja taimeri juhtelemendid saab aktiveerida, vajutades vastavale näidikule . Operatsiooni kinnitamiseks süttib number intensiivsemalt.














JUHTELEMENDID










Juhtelemendid	Kirjeldus
	<p>Toidukuumtöötlemisvööndi juhtelementide valimine Vajutage ja hoidke 2 sekundi jooksul all toitenuppu . Kuumutusala aktiveerimine käib vajutades nupule . Operatsiooni kinnitamiseks süttib vastav number eredalt.</p> <p>Sümbol näitab, et valitud alale vastav taimer on aktiivne (vt funktsiooni “Toidukuumtöötlemisvööndi taimerid”).</p>
	<p>Õhupuhasti juhtelementide valimine Vajutage ja hoidke 2 sekundi jooksul all toitenuppu . Õhupuhasti juhtelemendid on aktiveeritavad, kui vajutada vastavale näidikule .</p> <p>Operatsiooni kinnitamiseks süttib vastav number eredalt.</p> <p>Sümbol näitab, et õhupuhasti funktsioonidele vastav taimer on aktiivne.</p> <p>Sümbol tähistab rasvafiltri hoolduse/puhastamise vajadust 100 töötunni järel.</p> <p>Sümbol tähistab aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) hoolduse vajadust 200 töötunni järel.</p>
	<p>Toidukuumtöötlemisvööndi võimsuse ja/või õhupuhasti kiiruse valimine Vajutage ja hoidke 2 sekundi jooksul all toitenuppu . Toiteriba on nähtav alles pärast seda, kui olete valinud õhupuhasti või ühe neljast kuumutusosalast.</p> <p>Toidukuumtöötlemisvööndite võimsust või õhupuhasti kiirust saab suurendada või vähendada, vajutades otse soovitud väärtusele või libistades sõrmega (paremalt vasakule või vastupidi) vastavalt sellele, kas seadistatud väärtust on vaja suurendada või vähendada.</p>

	<p>Taimeri juhtelementide valimine</p> <p>Vajutage ja hoidke 2 sekundi jooksul all toitenuppu .</p> <p>Valige toidukuumtöötlemisvööndite ja õhupuhasti taimerite haldamiseks kasutatavad juhtelementide alad, kus harilikult kuvatakse “C L” (vt Taimeri funktsioonid).</p>
	<p>Sümbol  tähistab ohutusfunktsioonide nuppu. (vt “Klahvilukk (puhastamine)”).</p>
<p>A</p>	<p>Standardseadistuseks sisse lülitatud pliidi/õhupuhasti korral on õhupuhasti käivitumine automaatses režiimis eredalt põleva LEDiga A. Õhupuhasti alustab tööd, kui toidukuumtöötlemisvööndite võimsus on suurem kui “1”.</p> <p>See inaktiveerub, kui vajutada LEDi A, mis muudab kinnituseks intensiivsuse eredalt hämarale. Samuti saab selle inaktiveerida, vajutades võimsuse ribal väärtust üle “1”, mida kinnitab LEDi A intensiivsuse muutumine eredalt hämarale.</p> <p>See taasaktiveeritakse vajutades LEDile A, mis hakkab eredalt põlema.</p>
	<p>Funktsiooni PAUS ja TAASKÄIVITAMINE.</p> <p>Koos teiste nuppudega kasutamisel pääseb see ligi kasutaja menüüle.</p>
	<p>Sulatamisfunktsioon sulatab toitu või sulatab õrnalt võid, šokolaadi või mett jne.</p> <p>Koos teiste nuppudega kasutamisel annab see ligipääsu installeri menüüle.</p>










FUNKTSIOONID

Funktsioon	Kirjeldus
Klahvilukk (laste ohutus)	Kasutatakse pliidi seadistuste lukustamiseks, et vältida juhuslikke muudatusi.
	Aktiveerimine: kui pliidil ei ole panne, vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul ühte neljast toidukuumtöötlemisvööndite näidikust. Vabastage see ja libistage sõrmega vastavalt animatsioonile võimsuse ribal 0-st 9-ni. Kinnituseks kuvavad kõik näidikud  . Kirjeldatud operatsioonid tuleb teostada 10 sekundi jooksul.
	Inaktiveerimine: vajutage ühte küpsetusala neljast numbrist 3 sekundit, vabastage ja libistage toiteribal sõrmega 9 kuni 0, järgides nähtavat animatsiooni. Kirjeldatud operatsioonid tuleb teostada 10 sekundi jooksul.
Klahvilukk (puhastamine)	Kasutatakse pliidi seadistuste 15 sekundiks lukustamiseks, et võimaldada kiiret puhastamist.
	Aktiveerimine: vajutage parema ja vasaku eesmise keeduala näidikuid  korruga. Taimeri haldamise juhtelementide ala näidul kuvatakse 15-sekundiline pöördloendus ning  süttib.
	Inaktiveerimine: vajutage  või oodake 15 sekundit.
Toidukuumtöötlemisvööndite taimer	Mahalugemine koos häirega iga toidukuumtöötlemisvööndi plaanitud väljalülitamiseks.
	Aktiveerimine: valige sisse lülitatud pliidil üks neljast toidukuumtöötlemisvööndist ja valige võimsuse ribal väärtus. Vajutage ükshaaval taimeri juhtelementide ala numbreid, määrates väärtused individuaalselt, valides need võimsuse ribal (minimaalne 1 minut – maksimaalne 99 minutit). Kinnitamine toimub pärast 10 sekundi pikkust tegevusetust.
	Kui see on määratud, kuvatakse taimeri haldamise juhtelementide ala näidul mahalugemine. Vastasel juhul kuvab see standardset "C L". Taimeri saab määrata kõigile vöönditele ja näidul kuvatakse lühima järelejäänud ajaga taimer. Taimeri väärtuse muutmiseks korrake kirjeldatud operatsioone.
	Inaktiveerimine: seadke taimeri väärtused nulli või vajutage  .

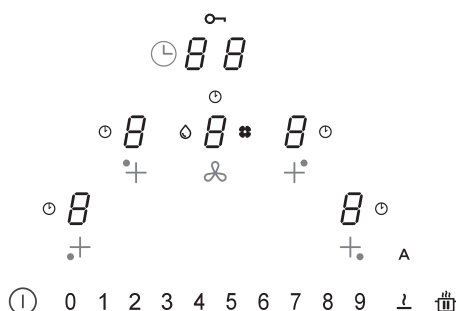
Taimer (üldine)	Mahalugemine koos häirega üldiseks kasutamiseks.																														
	Aktiveerimine: kui pliidiplaat on sees ja sellel pole potte, vajutage eraldi taimeri juhtimisala numbritele ning määrake võimsuse ribal eraldi väärtused (min 1 minut, max 99 minutit). Kui see on määratud, kuvatakse taimeri haldamise juhtelementide ala näidul mahalugemine. Vastasel juhul kuvab see standardselt "C L".																														
	Inaktiveerimine: seadke taimeri väärtused nulli või vajutage kaks korda  , kui pliidiplaat on väljas.																														
Funktsioon hooldus toidu soojana hoidmiseks	Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusosalast ja vajutage nuppu  . Valitud ala näidikul kuvatakse  .																														
	Inaktiveerimine: vajutage nuppu  või  .																														
Turbofunktsioon	Nii kuumutusalasid kui ka õhupuhastit saab seadistada täiendavale võimsusele.																														
	Aktiveerimine: vajutage nii õhupuhasti kui kuumutusalade puhul võimsuse ribal 2 korda "9". Vastaval näidikul kuvatakse  .																														
	Inaktiveerimine: valige võimsuse ribal üks muudest võimalikest väärtustest.																														
Kiirsoojendus-funktsioon	<p>Valige üks 4 toidukuumtöötlemisvööndist ning vajutage ja hoidke valitud väärtust (1 kuni 8) võimsuse ribal 3 sekundit.</p> <p>Pliit saavutab kindlaksmääratud ajaks maksimaalse võimsuse ja lülitub siis määratud võimsusele (vt allolevat tabelit).</p> <p>Näidul kuvatakse "A" pluss valitud väärtus.</p> <table> <tr><td>1</td><td>-></td><td>40 sekundit</td></tr> <tr><td>2</td><td>-></td><td>72 sekundit</td></tr> <tr><td>3</td><td>-></td><td>120 sekundit</td></tr> <tr><td>4</td><td>-></td><td>176 sekundit</td></tr> <tr><td>5</td><td>-></td><td>256 sekundit</td></tr> <tr><td>6</td><td>-></td><td>432 sekundit</td></tr> <tr><td>7</td><td>-></td><td>120 sekundit</td></tr> <tr><td>8</td><td>-></td><td>192 sekundit</td></tr> <tr><td>9</td><td>-></td><td>ei ole saadaval</td></tr> <tr><td>P</td><td>-></td><td>ei ole saadaval</td></tr> </table>	1	->	40 sekundit	2	->	72 sekundit	3	->	120 sekundit	4	->	176 sekundit	5	->	256 sekundit	6	->	432 sekundit	7	->	120 sekundit	8	->	192 sekundit	9	->	ei ole saadaval	P	->	ei ole saadaval
1	->	40 sekundit																													
2	->	72 sekundit																													
3	->	120 sekundit																													
4	->	176 sekundit																													
5	->	256 sekundit																													
6	->	432 sekundit																													
7	->	120 sekundit																													
8	->	192 sekundit																													
9	->	ei ole saadaval																													
P	->	ei ole saadaval																													

Funktsioon Pausi + taaskäivitamine	See funktsioon külmutab kõik pliidi seadistused umbes 10 minutiks, kui pliiti kasutav isik peab lühikeseks ajaks eemale minema. Pausi ajal: - Ükski toidukuumtöötlemisvöönd ei kasuta energiat. - Kõik taimerid on peatatud. - Funktsioonid “Turbo” ja “Kiirsoojendus” on inaktiveeritud Pärast 10 minuti möödumist jätkab pliit eelnevalt määratud tegevustega.
	Aktiveerimine: vajutage nuppu  vähemalt 1 sekundi, kõik näidikud kuvavad  .
	Inaktiveerimine: vajutage nuppu  vähemalt 1 sekundi, kuni see vilgub, seejärel vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu.
Mälufunktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse kõigi pliidi funktsioonide seadistuste taastamiseks tahtmatu väljalülituse või äkilise elektrikatkestuse korral.
	Kui pliit on väljas ja lülitate selle sisse, vajutades 6 sekundit  , vilgub nupp  6 sekundit. Varem seadistatud funktsioonide taastamiseks vajutage nuppu uuesti. Toimingu kinnitamiseks kõlab piiks.
	Kui välja lülitatud pliit 6 sekundi jooksul uuesti sisse lülitatakse, taastatakse eelmised funktsioonide seadistused automaatselt.
Sillafunktsioon	See funktsioon võimaldab 2 toidukuumtöötlemisvööndi ühendamist, et neid saaks juhtida ühe suure toidukuumtöötlemisvööndina. See tähendab, et võimalik on kasutada suurema põhjaga panne.
	Aktiveerimine: Vajutage korraga vajalikke nuppe silla jaoks 2 ala valimiseks, kuni näidik kuvab funktsiooni aktiveerimise näitamiseks  . Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks. Tähelepanu! Vasakpoolseid toidukuumtöötlemisvööndeid ei saa parempoolsetega ühendada, sama kehtib ka vastupidi.
	Inaktiveerimine: vajutage samaaegselt nende alade nuppe, millest olete silla teinud, kuni sümbol  kaob.
Automaatne poti tuvastamise funktsioon	Kui ühele toidukuumtöötlemisvööndist asetatakse pann, tuvastab pliit selle automaatselt ning süütab vastava numbri maksimaalsel intensiivsusel, kuvades  .
Jääksoojuse näit	Jääksoojuse näit on ohutusfunktsioon, mis näitab, et toidukuumtöötlemisvööndi pinna temperatuur on ikka veel 60°C või kõrgem, mis võib palja käega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava toidukuumtöötlemisvööndi näidikul kuvatakse  .

ÕHUPUHASTI JUHTELEMENDID

	
	<p>Taimer sümbool.</p> <p>Kui õhupuhasti näidik on valitud, vajutage loenduri seadistamiseks taimer halduse näidikut.</p>
	<p>Rasvafiltri hoolduse sümbool</p> <p>Rasvafiltri puhastamise märguannet kuvab LED  ja see on alati aktiveeritud.</p>
	<p>Aktiivsöefiltri hoolduse sümbool</p> <ul style="list-style-type: none"> Õhupuhasti on vaikimisi seadistatud väljatõmbe režiimile. Vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu. Ilma aktiivsete koormusteta vajutage õhupuhasti lubamiseks õhupuhasti juhtelementide numbrit. Vajutage ja hoidke numbrit 5 sekundi jooksul uuesti, et: <p>Aktiveerida aktiivsöefilter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) sümbool süttib 1 sekundiks ja kuulda on kahekordset akustilist signaali. <p>Aktiivsöefiltri inaktiveerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> Aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) sümbool vilgub kaks korda ja kuulda on kahekordset akustilist signaali.
 	<p>Filtrite lähtestamine ja taasaktiveerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> Pärast 200-tunnist söefiltri ja 100-tunnist rasvafiltri tööd annab vastavate ikoonide valgustus märku, kui mõnda filtrit on vaja hooldada. <p>Kui filter on hooldatud (pliidiplaat välja lülitatud), toimige järgmiselt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lülitage plaat sisse. Vajutage õhupuhasti sümboolit , see aktiveerib numbririba. Vajutage klahvi "A" vähemalt 5 sekundit ja oodake lähtestamise kinnitust – sellest annab märku kahekordne akustiline signaal ja sümbool kustub. Kui lähtestamise kinnitust (kahekordne akustiline signaal ja sümbool kustub) 6 sekundi jooksul ei tule, lülitage pliidiplaat välja ja korrake toimingut algusest peale.
"9"	<p>1. INTENSIIVSE kiiruse seadmiseks vajutage toiteribal nuppu "9". See seadistus on seatud töötama 10 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.</p>
	<p>2. INTENSIIVSE kiiruse seadmiseks vajutage toiteribal nuppu "9". See seadistus on seatud töötama 5 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.</p>
Viivitus	<p>See funktsioon on saadaval ainult deaktiveeritud automaatse režiimi korral. Automaatse režiimi inaktiveerimiseks vajutage A.</p> <p>Vajutage pliidikummi numbrit ja määrake võimsuse ribal number.</p> <p>Vajutage taimer haldamise nuppu, mis kuvas "CL", kuid muutub nüüd mahaloenduseks. See on eelseadistatud 15 minutile.</p>

KASUTAJAMENÜÜ (KOHANDUSED)



Kasutajamenüü võimaldab kasutajal vastavalt soovile kohandada pliidi helisignaale (toon ja helitugevus) ja visuaalseid signaale.

Vajutage nuppu ①.

Vajutage 3 sekundi jooksul uuesti ①.

- Ilmub sümbol

- Jätkates nupu hoidmist, vajutage ükshaaval päripäeva toidukuumtöötlemisvööndite 4 näidikut (5), alustades vasakpoolsest. Igal vajutusel kõlab piiks ning nupu vabastamisel kuvatakse järgmine:

Näidikule ilmub vaheldumisi U ja number vahemikus 2 kuni 7, mis märgib menüü tüüpi (vt allolevat tabelit).

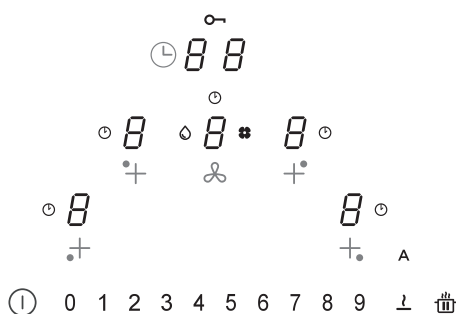
Näidikule ilmub number, mis sõltub valikus näidatud parameetritest (vt allolevat tabelit).

Seadistuste menüüle ligi pääsemiseks vajutage näidikut ning võimsuse riba numbrit 2 kuni 7. (vt allolevat tabelit).

Pärast õige väärtuse sisestamist kinnitage see, vajutades ja hoides kuni kinnituse saamiseni nuppu ①.

Menüükood	Kirjeldus	Väärtus
U2	Menüü nupuhelide helitugevuse haldamiseks.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menüü häiresignaali helide helitugevuse haldamiseks.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menüü kuva valgustustaseme haldamiseks.	Max 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 min.
U5	Menüü mahalugemise animatsiooni haldamiseks.	0 - 1
U6	Panni tuvastamise funktsiooni alati aktiveerimise menüü.	0 - 1
U7	Menüü helisignaali haldamiseks pöördloenduse lõpus.	0 - 1 - 2

INSTALLERI MENÜÜ (PLAADI VÕIMSUSE SEADISTUS)



Esimest korda kodusse vooluvõrku ühendamisel peab paigaldaja määrama pliidi toidukuumtöötlemisvõõndite võimsuse vastavalt vooluvõrgu tegelikele võimetele ja mahule.

Kui see pole vajalik, saab pliidi nupust ① otse sisse lülitada, teine võimalus on toimida järgmiselt.

- Kui toide esimest korda sisse lülitada, siis vlgub 1.


- Hoidke all nuppu 1.

- Vajutage 4 kuumutusala näidikuid (5) ükshaaval vastupäeva, alustades paremalt. Igal vajutusel kõlab piiks ning nupu 1 vabastamisel kuvatakse järgmine:

Näidikul  vahelduvad 8 ja 0.

Näidikul  kuvatakse 0.

- Seadistuste menüüsse pääsemiseks vajutage  ja võimsuse ribal 8. Toimingu kinnitamiseks kuva muutub (8 ja 0) - (8 ja 0). Oleme nüüd pliidi võimsuse seadistuste menüüs.

Vajutage näidikut  ja valige üks võimsuse ribal kuvatud väärtustest (0-1-2-3), järgides alltoodud tabelit.

Pärast õige väärtuse sisestamist kinnitage see, vajutades ja hoides kuni kinnituse saamiseni nuppu ①.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

SEADE

Toite haldamise funktsioon

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon. Toite haldamise funktsioon tuvastab maksimaalse võimsuse 3,7 kW / 16 A pakkumise kombineeritud toiduvalmistamise ekspertidele (parem- ja vasakpoolsed faasid), optimeerides toite jaotust ja vältides induktioonisüsteemi ülekuumenemist.

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

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

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvõõndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide:

Kui samas faasis (parem- ja vasakpoolne faas) valitakse toidukuumtöötlemisvõõndil intensiivne tase (intensiivne) (P), hoitakse automaatselt ära teise toidukuumtöötlemisvõõndi poolt võimsustaseme 5 ületamine.

See aspekt varieerub vastavalt tootele seatud piirangutele (vt jaotis "INSTALLERI MENÜÜ").

Kuidas induktioonpliidid töötavad

Induktsioonpliidid töötavad tavapäraest pliitidest või metallist keeduplaatidest väga erinevalt.


Klaaskeraamikast pinna all asuv induktioonipool loob kiiresti ülimalt muutliku magnetvälja, mis soojendab otse panni magneetuvat põhja.

Klaaskeraamikast pinda soojendab ainult kuum pann.


Panni toidukuumtöötlemisvõõndilt eemaldamisel katkestatakse vooluvarustus kohe.

Panni olemasolu tuvastamine

Kõik toidukuumtöötlemisvõõndid on varustatud panni olemasolu tuvastava süsteemiga. Nõutavasti tunneb ära nõud, millel on magnetiseeritav alus, mis on sobiv induktioonplaatidega kasutamiseks.

Kui pann eemaldatakse töötamise ajal või kui kasutatakse sobimatut panni, vilgub tulpdiagrammi kõrval oleval ekraanil .

Kui 20-sekundilise panni tuvastusperioodi jooksul panna toidukuumtöötlemisvõõndile ei asetata:

- Toidukuumtöötlemisvõõnd lülitub 20 sekundi järel automaatselt välja.
- Igal küpsetusala kuval on .

Pannid

Sobivad pannid

Induktsioonipliitidel toidu valmistamiseks sobivad ainult täielikult magneetuva põhjaga pannid.

Magnet suudab kinnitada kogu panni põhja igale punktile.


Induktsioonipliitidega kasutamiseks sobivad pannid

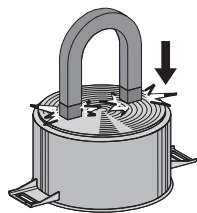
Induktsioon-toidukuumtöötlemisvõõndiltega kasutatavad pannid peavad olema valmistatud metallist, magnetiliste omadustega ja piisavalt laia põhjaga.

Sobivad pannid

- ✓ Emailitud paksu põhjaga teraspannid.
- ✓ Emailitud põhjaga malmpannid.
- ✓ Mitmekihilisest roostevabast terasest, ferriitset roostevabast terasest ja alumiiniumist erilise põhjaga pannid.

Sobimatud pannid

- ✓ Messingist, roostevabast terasest, alumiiniumist, tulekindlast klaasist, puidust, keraamikast ja terrakotast potid ja pannid.
- ▶ Panni sobivuse kontrollimiseks pange selle põhja juurde magnet. Kui see tõmbub, on pann induktioonplaadil küpsetamiseks sobiv. Kui teil ei ole magnetit, võite viia pannile väikese koguse vett, asetada selle toidukuumtöötlemisvõõndile ja lülitada pliidi sisse. Kui näit kuvab sümboolit , on pann sobimatu.



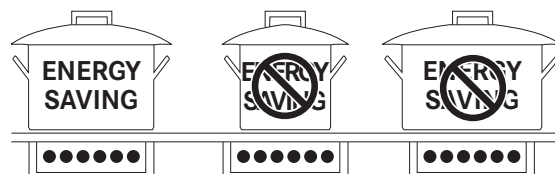
Märkus. Kasutage ainult täielikult lameda põhjaga nõusid, mis on sobivad induktsioonplaatidel kasutamiseks. Ebaühtlase põhjaga pannide kasutamine võib vähendada soojuskiirgussüsteemi tõhusust ning võib takistada panni tuvastamist toidukuumtöötlemisvööndil.

Müra toidu valmistamise ajal

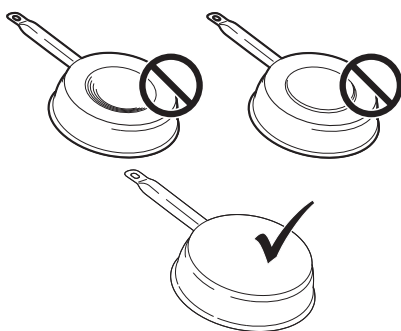
Pannid võivad toidu valmistamise ajal müra tekitada. See ei tähenda riket ega mõjuta seadet mingil viisil. Müra sõltub kasutatava panni tüübist. Kui müra on eriti tüütu, võib olla kasu panni vahetamisest.

Teave energia säästmise kohta

- ▶ Panni põhja läbimõõt peab vastama toidukuumtöötlemisvööndi läbimõõdule.



- ▶ Panni ostmisel kontrollige, kas antud läbimõõt vastab panni põhjale või ülemisele äärelle, kuna teine neist on harilikult esimesest laiem.
- ▶ Pikka valmistusaega vajavate roogade valmistamisel saab nii aega kui energiat kokku hoida kiirkeetja kasutamisega. Samuti võimaldab toidu sel viisil valmistamine säilitada rohkem toidus leiduvaid vitamiine.
- ▶ Veenduge, et kiirkeetja sisaldab piisavalt vedelikku – kui selles pole piisavalt vedelikku ja see üle kuumeneb, võib see kahjustada nii kiirkeetjat kui toidukuumtöötlemisvööndit.
- ▶ Katke pannid võimalusel alati sobiva kaanega.
- ▶ Valige valmistatava toidukoguse jaoks sobiv pann. Suur ja pooltühi pann kulutab energiat.



Toidukuumtöötlemisvöönd	Panni põhi	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
210mm × 190mm (üks)	110mm	145mm

Tavapärane töömüra pliidis

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

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

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

Kerge vilin

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

Krabisemine

See müra esineb hulga erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning seda põhjustab pindade vibratsioon erinevate materjalide kohtumiskohas.

Müra tuleb pannidelt ning võib erineda sõltuvalt toidu kogusest ja kasutatavast toidu valmistamise meetodist.

Vali vilin

See müra esineb erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning samuti kui neid kasutatakse maksimaalsel tasemel ja kahel toidukuumtöötlemisvööndil. Heli kaob või muutub vaikselt, kui kuumust vähendatakse.

Ventilaatori müra

Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib ka pärast seadme väljalülitamist töötada, kui plaadi tuvastatud temperatuur on pärast väljalülitamist liiga kõrge.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

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

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

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Soojendamine	Riis
4	Pikaajaline toidu valmistamine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline toidu valmistamine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Pasta, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	Praekartulid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorstid
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Steik
P	Kiirsoojendus	Vee keetmine

TÖÖTAMINE


Seadme sisselülitamine

Seadme sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu ①.

Kõikidele võimsustaseme näidikutele ilmub "0".

- Kui ühtegi muud valikut ei tehta, lülitub seade 20 sekundi järel ohutuse tagamiseks välja.

Toidukuumtöötlemisvööndi valimine

Vajutage ühel või mitmel toidukuumtöötlemisvööndil  ja määrake võimsustase.

Toidukuumtöötlemisvööndi väljalülitamine

Puudutage võimsuse ribal nuppu "0".

- Kui ühtegi muud valikut ei tehta ja teised toidukuumtöötlemisvööndid on väljas, lülitub seade 20 sekundi järel välja.

Pliidi väljalülitamine

Pliidi välja lülitamiseks puudutage mõne sekundi jooksul nuppu ①.


- Kui näidul ühtegi muud valikut ei tehta ja kõik teised toidukuumtöötlemisvööndid on väljas, lülitub seade 20 sekundi järel välja.

Jääksoojuse näit

Kui toidukuumtöötlemisvöönd on välja lülitatud, kuid see on veel kuum, kuvab paneel tähte "H", et tähistada põletusohu.

Sulatamise seadistused


Sulatamisfunktsiooniga saate üles sulatada toitu või sulatada õrnalt võid, šokolaadi või mett.

- Valige toidukuumtöötlemisvöönd vajutades vastavale numbrile.
- Vajutage nuppu .

PowerPlus reguleerimine

Nii pliidiplaadile kui ka õhupuhastile saab seadistada lisavõimsuse.

Valitud toidukuumtöötlemisvöönd töötab täiendaval võimsusel 10 minutit. Seda saab kasutada näiteks suure koguse vee kiireks soojendamiseks.


- Valige üks tsoon ja vajutage kuumutusosalade võimsuse ribal 2 korda "9". Kuvatakse .

Taimer

Taimeri määramisel lülitub toidukuumtöötlemisvöönd määratud aja järel välja.

Taimeri määramine

- Pliit sees
- Toidukuumtöötlemisvöönd määratud

- Vajutage näidikule .

- Määrake taimer, valides aja vahemikus 1 kuni 99 minutit.

Taimeri muutmine

- Taimer määratud


- Vajutage aktiivse küpsetusala taimerit, mida soovite muuta.

- Vajutage näidikule .

- Määrake taimer, valides aja vahemikus 1 kuni 99 minutit.

Sillafunktsioon

Silla funktsioon võimaldab kahte eri küpsetusala sisse lülitada ja koos kohaldada. See tähendab, et võimalik on kasutada suurema põhjaga panne.

Vajutage korraga vajalikke nuppe silla jaoks 2 ala valimiseks, kuni näidik kuvab funktsiooni aktiveerimise näitamiseks .


Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks.

Tähelepanu! Vasakpoolseid toidukuumtöötlemisvööndeid ei saa parempoolsetega ühendada, sama kehtib ka vastupidi.

Lapselukk

- Seade sees

- Aktiveerimiseks:

Vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul ühte toidukuumtöötlemisvööndite 4 numbrist. Vabastage see ja libistage oma sõrmega võimsuse ribal 0-st 9-ni. Kõik näidikud kuvavad . Kirjeldatud operatsioonid tuleb teostada 10 sekundi jooksul.

- Inaktiveerimine

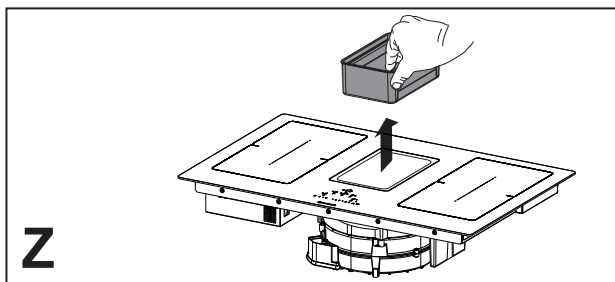
Vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul ühte neljast toidukuumtöötlemisvööndite näidikust. Vabastage see ja libistage sõrmega võimsuse ribal 9-st 0-ni. Kirjeldatud operatsioonid tuleb teostada 10 sekundi jooksul.

MUDEL	FMA 839 HI
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	7,62 kW (standardseadistus)
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,02 kW

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Aktiveeritud söe lõhnafiltrit saab taastada. Järgige komplekti juhendeid aegade osas nii taastamisel kui ka asendamisel.

Rasvafiltrid **Z** Filtrid tuleb puhastada iga 2 kasutuskuu järel, eriti suurel kasutuskoormusel sagedamini. Neid saab pesta nõudepesumasinas. Ärge peske võresid nõudepesumasinas.



- ▷ Eemaldage veel kuumalt pliidilt suhkrut sisaldav toit, näiteks toiduvalmistamise ajal maha loksunud moos, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- ▷ Eemaldage veel kuumalt pliidilt sulanud plast, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- ▷ Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

Üldised soovitused

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

Seadme puhastamine

- ▷ Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist.
- ▷ Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või švammi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- ▷ Eemaldage veel kuumalt pliidilt kõrbenud mustus, näiteks üle keenud piim, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Järgige tootja soovitusi kasutatavate kaabitsate kohta.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakoodid			
Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
“Sisselülitamisel helisignaal. Ühtegi veakoodi ei kuvata”	Õhupuhasti juhtimine ei tööta	LIN kaabel kahjustatud või õhupuhasti elektroonikaplaadiga halvasti ühendatud	Kontrollige ühendust / asendage LIN kaabel
ER03	Pidev anduri aktiveerumine. PJ lülitub 10 s järel välja.	Vesi või pann klaasil, anduritel või juhtelementidel.	Puhastage juhtelementide pind. Eemaldage esemed anduritelt.
ER20	PJ sisemine viga	–	Asendage PJ.
ER21	Ülekuumenemine.	Temperatuuri juhtimine on tuvastanud temperatuuri üle 85°C.	Laske pliidil jahtuda ning viga kaob kui temperatuur on alla 75°C.
			Kontrollige soojusisolatsiooni.
ER22	Vigase nupu hindamine. Kasutajaliides lülitub 3,5 – 7,5 sekundi järel välja.	–	Asendage PJ
ER31	PJ ja induktiooni konfiguratsioonis on vastuolu.	Generaatori konfiguratsiooni andmed ei vasta PJ omadele.	Uus konfiguratsioon.
			Asendage PJ.
			Vahetage generaator.
ER36	PJ sisemine viga	–	Asendage PJ.
ER47	Sideviga PJ ja induktiooni vahel	LIN kaabel kahjustatud. LIN kaablis puudub toide.	Asendage kaabel. Veenduge, et kaabel on õigesti ühendatud.
E2	Toidukuumtöötlemisvõõndi andur kuumeneb üle. PJ lülitub 10 s järel välja.	Pann tühi	Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vale pann. Toidukuumtöötlemisvõõndid on väljas.	Pannid kaotavad oma magneetuvaid omadusi	Kasutage sobivaid panne
		Sisemine viga generaatori vooluringides	Asendage moodul
E4	Konfiguratsiooniviga. Toidukuumtöötlemisvõõndit ei saa aktiveerida.	Induktsioonimoodul pole veel konfigureeritud.	Teostage käsitsi konfigureerimine.
E5	Puudub side KL ja induktioonigeneraatori vahel. Toidukuumtöötlemisvõõndit ei saa aktiveerida	Vigane LIN kaabel või toitekaabel.	Kontrollige kaableid ja vooluvõrgu pinget.
		Sisemine viga generaatori või filtri vooluringides.	Asendage moodul

E6	Toitepinge ei lange vahemikku (pinge ja/või sagedus). Toidukuumtöötlemisvööndit ei saa aktiveerida	Toitepinge ei lange vahemikku (üksikasju vt tehnilistest andmetest).	Kontrollige vooluvõrgu pinget.
		Sisemine viga generaatori vooluringides.	Asendage moodul
E7	PJ sisemine viga. Toidukuumtöötlemisvööndid on deaktiveeritud.	-	Asendage moodul
E8	Õhupuhasti rike.	Pliidikumm on ummistunud.	Puhastage ja eemaldage kõik ummistused.
		Vigane ventilaator või elektroonikamoodul.	Asendage moodul
E9	Toidukuumtöötlemisvööndi temperatuurianduri viga. Vastav toidukuumtöötlemisvöönd on väljas.	Temperatuurianduri vooluring on avatud või selles on lühis.	Vahetage induktor välja.
EA	PJ sisemine viga. Toidukuumtöötlemisvööndid on väljas.	-	Asendage generaator.
EH	Temperatuuriandur blokeeritud. Vastav toidukuumtöötlemisvöönd on väljas.	Temperatuur ei muutu (min 10 K / 5 min) pärast toidukuumtöötlemisvööndi aktiveerimist.	Vahetage induktor välja.

TC = TOUCH CONTROL


UI = KASUTAJALIIDES

NTC = TEMPERAATUURIANDUR

HOOLDUS JA REMONT

- ▷ Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või hooldustehnikud.
- ▷ Veenduge, et kahjustatud kaableid vahetaks välja 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.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

- ▷ Sümbol  tootel või pakkematerjalil näitab, et toodet ei tohi käidelda olmejäätmetena, vaid see tuleb saata elektri- ja elektroonikaseadmeid ümbertöötavasse kogumispunkti. Toote õige käitlemine aitab vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Täiendava teabe saamiseks selle toote töötlemise, kogumise ja ümbertöötamise kohta võtke ühendust kohaliku jäätmetöötlusameti, majapidamisjäätmete käitlemisteenususe või poega, kust te selle toote ostsite.
- ▷ Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: 4300

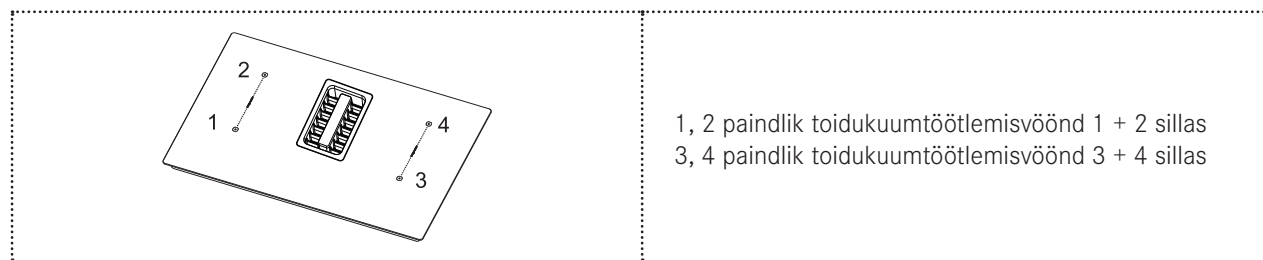
Mudel: **FMA 839 HI**

- ▶ Palun vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.
- ▶ Tootja teeb toodetes pidevaid parandusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid hoiatuseta muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1, 2 paindlik toidukuumtöötlemisvöönd 1 + 2 sillas
3, 4 paindlik toidukuumtöötlemisvöönd 3 + 4 sillas

Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Töömõõtmed	-	830 × 520 (L x S)
Toitepinge/sagedus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N ~ / 2N ~ 380-415V, 50Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrilised ja soojenduselemendi andmed		
Toidukuumtöötlemisvöönd 1, 2, 3, 4	2100 W Power Boost: 3000 W	210 x 190
Paindlik toidukuumtöötlemisvöönd 1 + 2, 3 + 4	3000 W Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameeter	Väärtus	Mõõtühik
Seadme kaal	21	kg
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4	
Soojusallikas	induktsioon	






SATURS

Rokasgrāmatas informācija	83
Drošības informācija	83
Elektriskais savienojums	88
Kopējais skats	89
Vadības ierīču veids	90
Vadības ierīces	91
Funkcijas	93
Tvaika nosūcēja vadības ierīces	96
Lietotāja izvēlne (pielāgojumi)	97
Instalētāja izvēlne (plīts jaudas iestatījums)	98
Ierīce	99
Darbība	102
Tīrīšana un kopšana	103
Problēmu novēršana	104
Apkope un remonts	106
Utilizācija	106
Tehniskie dati	107

ROKASGRĀMATAS INFORMĀCIJA

Šī lietošanas instrukcija ir derīga dažādiem ierīču modeļiem. Tāpēc ir iespējams, ka dažas šeit aprakstītās īpašības un funkcijas nav pieejamas konkrētajā iegādātajā modelī.


- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukcijas.
- ▶ Saglabājiet lietošanas instrukcijas.
- ▶ Lietojiet šajā instrukcijā aprakstīto ierīci tikai atbilstoši paredzētajam lietojumam.

Simbols	Nozīme
	Bīstamības brīdinājums. Bīstamības un traumu brīdinājums.
	Drošības pasākumi un brīdinājumi, lai izvairītos no traumām vai bojājumiem.
	Darbība. Norādiet veicamo darbību.
	Rezultāts. Vienas vai vairāku darbību rezultāts.
	Priekšnosacījums, kas jāizpilda pirms nākamās darbības veikšanas.

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

ⓘ Jūsu drošībai un ierīces pareizai lietošanai pirms izstrādājuma uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Šīs instrukcijas vienmēr jāpievieno ierīcei, pat pārvietošanas vai pārdošanas gadījumā. Lietotājiem pilnībā jāpārzina ierīces darbība un drošības funkcijas. Šo plīšu indukcijas sistēmas atbilst EMS standartu un EMF direktīvas noteikumiem un tās nedrīkst traucēt citu elektronisko ierīču darbību. Personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citām implantētām elektroniskām

ierīcēm jākonsultējas ar ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu, vai ierīce ir pietiekami izturīga pret traucējumiem.

 Elektriskie savienojumi jāveic specializētam tehniķim. Pirms elektroinstalācijas izveides, lūdzu, skatiet sadaļu ELEKTROINSTALĀCIJA.

Iekārtām ar barošanas vadiem, termināliem jābūt izkārtotiem tā vai vadītāju garumam starp vada stiprinājuma vietu un termināliem jābūt tik lielam, lai strāvas vadītāji pirms zemējuma vadītāja

nostieptos, ja vads izslīdētu no vada stiprinājuma.

- ▷ Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, kas radušies nepareizas vai neatbilstošas uzstādīšanas dēļ.
- ▷ Pārbaudiet, vai tīkla spriegums atbilst izstrādājuma iekšpusē piestiprinātajai datu plāksnītei.
- ▷ Stacionāros elektriskos savienojumos jāiekļauj atvienošanas līdzekļi, kas paredzēti spēkā esošajos kodeksos.
- ▷ Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves elektriskā sistēma garantē pietiekamu zemējumu.
- ▷ Pievienojiet tvaika nosūcēju dūmvadam, izmantojot piemērotu cauruli. Skatiet iegādājamos piederumus, kas norādīti uzstādīšanas rokasgrāmatā (apļveida caurulēm: minimālais diametrs 120mm). Drenāžas cauruļvadu garumam jābūt pēc iespējas īsākam.
- ▷ Pievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, izmantojot universālo slēdzi.
- ▷ Ir jāievēro noteikumi par gaisa izplūdi.
- ▷ Nepievienojiet nosūkšanas aparātu pie izplūdes cauruļvadiem, pa kuriem tiek izvadīti degšanas izgarojumi (no ūdens sildītājiem, kamīniem u. c.).
- ▷ Izmantojot nosūcēju kopā ar neelektriskām iekārtām (piemēram, ar gāzi darbināmām iekārtām), telpā ir jānodrošina pietiekama vēdināšana, lai novērstu izplūdes gāzes atplūdi. Ja pārtikas gatavošanas ierīci lieto kopā ar citām ierīcēm, kuras izmanto neelektriskus barošanas avotus, lai nepieļautu nosūcēja ierīces radītu izgarojumu iesūkšanu atpakaļ telpā, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 0,04 mbārus.
- ▷ Gaisu nedrīkst novadīt dūmvadā, kas tiek izmantots tādu izplūdes gāzu novadīšanai, kuras radījušas iekārtas, ko darbina gāze vai citas degvielas.
- ▷ Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kvalificētam tehniķim,

lai izvairītos no bīstamām situācijām.

- ▷ Ievietojiet spraudni kontaktligzdā, kas atbilst piemērojamajiem noteikumiem un atrodas viegli pieejamā vietā.
- ▷ Ļoti svarīgi ir ievērot vietējo iestāžu izstrādātos izplūdes gāzu izvadīšanas tehniskos un drošības noteikumus.

⚠ UZMANĪBU: pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- ▷ Izmantojiet tikai komplektācijā iekļautās skrūves un mazās detaļas.

⚠ UZMANĪBU: neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties ar elektrību saistīti apdraudējumi.

- ▷ Neskatieties tieši gaismā, izmantojot optiskās ierīces (binokļus, palielināmos brilles...).
- ▷ Tīrīšanas un ikdienas uzturēšanas darbus bērni nedrīkst veikt bez pieaugušo uzraudzības.
- ▷ Uzraugiet bērnus, lai neļautu viņiem spēlēties ar ierīci.

- ▷ Šo aprīkojumu nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorālām vai garīgajām spējām, vai ar pieredzes un nepieciešamo zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga un par ierīces drošu lietošanu neinstruē persona, kas atbildīga par viņu drošību.

- ▷ Šo aprīkojumu nedrīkst izmantot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorālām vai garīgajām spējām, vai ar pieredzes un nepieciešamo zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga un par ierīces drošu lietošanu neinstruē persona, kas atbildīga par viņu drošību un apzinās ar to saistītos riskus. Aizliegts bērniem spēlēties ar ierīci.

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

Piesargieties, lai nepieskartos rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti,

tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

- ▷ Pēc noteiktā laika iztīriet un/vai nomainiet filtrus (ugunsbīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu “Tīrīšana un apkope”.
- ▷ Ieteicams nodrošināt pietiekamu telpas ventilāciju, ja ierīci lieto kopā ar ierīcēm, kuras darbina ar gāzi vai citu degvielu (neattiecas uz ierīcēm, kas izraisa telpā esošā gaisa cirkulāciju).
- ▷ **UZMANĪBU:** Ja virsma ir bojāta, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.
- ▷ Neieslēdziet ierīci, ja virsma ir saplaisājusi vai ir redzami materiāla bojājumi.
- ▷ Neaiztieciet ierīci ar mitrām ķermeņa daļām.
- ▷ Izstrādājumu nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- ▷ Nenovietojiet metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus uz plīts virsmas, jo tie var pārkarst.
- ▷ Pēc lietošanas izslēdziet plīts elementu, izmantojot attiecīgo komandu, un

nepaļaujieties uz pannas detektoru.

- ▷ **UZMANĪBU:** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet liesmas dzēst ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- ▷ **UZMANĪBU:** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ļsiem gatavošanas procesiem nepieciešama nepārtraukta uzraudzība.
- ▷ Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ▷ **UZMANĪBU:** Pastāv ugunsgrēka bīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- ▷ Ierīce jāuzstāda tā, lai to varētu atvienot no barošanas avota ar kontakta atvēršanās attālumu (3mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos.

- ▷ Ierīci nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- ▷ Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.

Prasības skapītim

- ▷ Gatavošanas virsma ir paredzēta iebūvēšanai darba virsmā virs 600mm plata vai platāka virtuves skapīša.
- ▷ 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. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina

nepieciešamo komfortu darba laikā.

- ▷ Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- ▷ Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150mm līdz sānu sienai, 40mm līdz aizmugures sienai un 500mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem mezglēm).
- ▷ Lai nepieļautu šķidrumu ieplūšanu starp plīts rāmi un darba virsmu, pirms uzstādīšanas ievietojiet piegādāto līmes blīvējumu pa visu plīts ārējo malu.

Pareiza lietošana

- ▷ Iesūkšanas ierīce ir paredzēta tikai gatavošanas smaku novēršanai mājas apstākļos.
- ▷ Nekādā gadījumā ierīci nedrīkst izmantot citiem

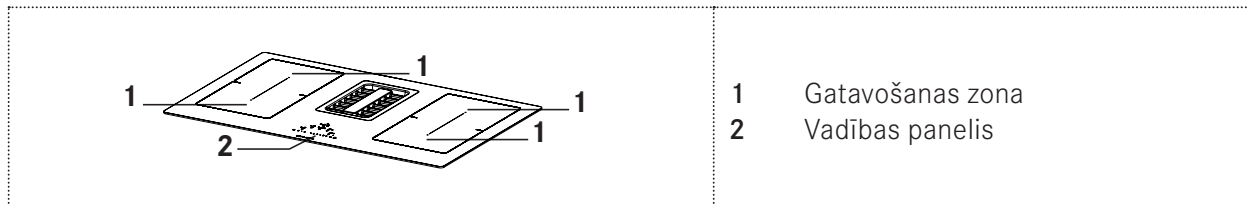
- ▷ mērķiem, nevis tiem, kuriem tā ir paredzēta.
- ▷ Tautkārē katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarsusi eļļa var aizdegties.
- ▷ Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ▷ Lai novērstu tās pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- ▷ Lai nesabojātu ierīci, nekāpiet uz ierīces.
- ▷ Lai nesabojātu silikona blīvējumu, nelieciet uz rāmja karstus katlus un pannas.
- ▷ Negrieziet un nesagatavojiet ēdienu uz stikla keramikas virsmas un nemetiet uz tās cietus priekšmetus. Nevelciet pannas un traukus uz stikla keramikas virsmas.

ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS

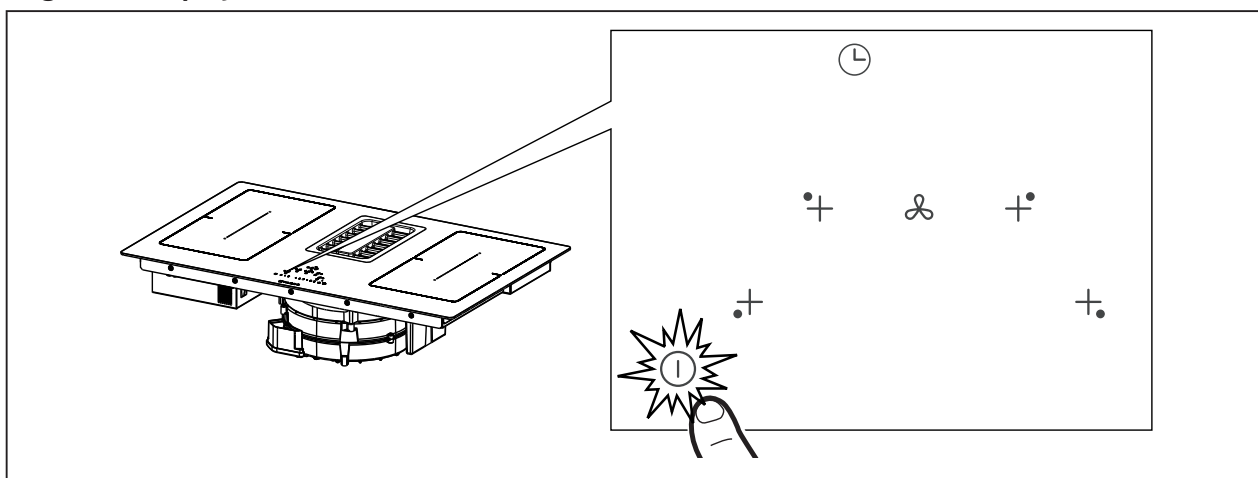
- ▷ Elektriskie savienojumi jāveic specializētam tehnikam.
- ▷ Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, kuram nepieciešams "neitrāls" vads. Strāvas vadam jābūt vismaz H05VV-F tipam. VIENFĀZES, DIVFĀŽU un TRĪSFĀŽU savienojums: min. vadītāju šķērssgriezums: 2,5mm². Barošanas kabeļa ārējais diametrs: min. 7mm - maks. 15mm.
- ▷ Savienojuma spailēm var piekļūt, noņemot sadales kārbas vāku.
- ▷ Pārbaudiet, vai sadzīves elektriskās sistēmas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) ir saderīgi ar ierīces raksturlielumiem.
- ▷ Pievienojiet ierīci, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar valsts līmeni spēkā esošajiem tīkla sprieguma standartiem).
- ▷ Ieteicams izmantot barošanas kabeļus H05V2V2-F, 5 x 2,5mm². Ja izmantojat 5 x 2,5mm² strāvas vadus H05V2V2-F, lūdzu, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus: trīsfāžu savienojumam atdalieliet 2 kabeļus un noņemiet zilos vāciņus no pelēkajiem kabeļiem.

KOPĒJAIS SKATS

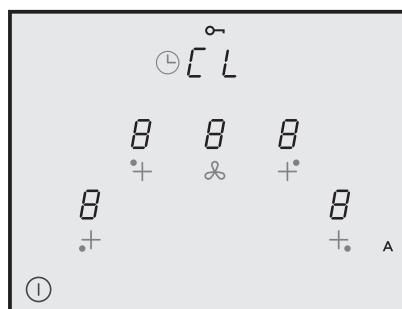
FMA 839 HI - 4 zonu plīts ar iebūvētu tvaika nosūcēju



Pogas un displeja elementi



Lai aktivizētu ierīces funkcijas, piespiediet un turiet 2 sekundes ieslēgšanas/izslēgšanas ⓘ pogu. Visi cipari rāda 8 un taimera "C L".



Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaika nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 20 sekundēm izslēgsies.

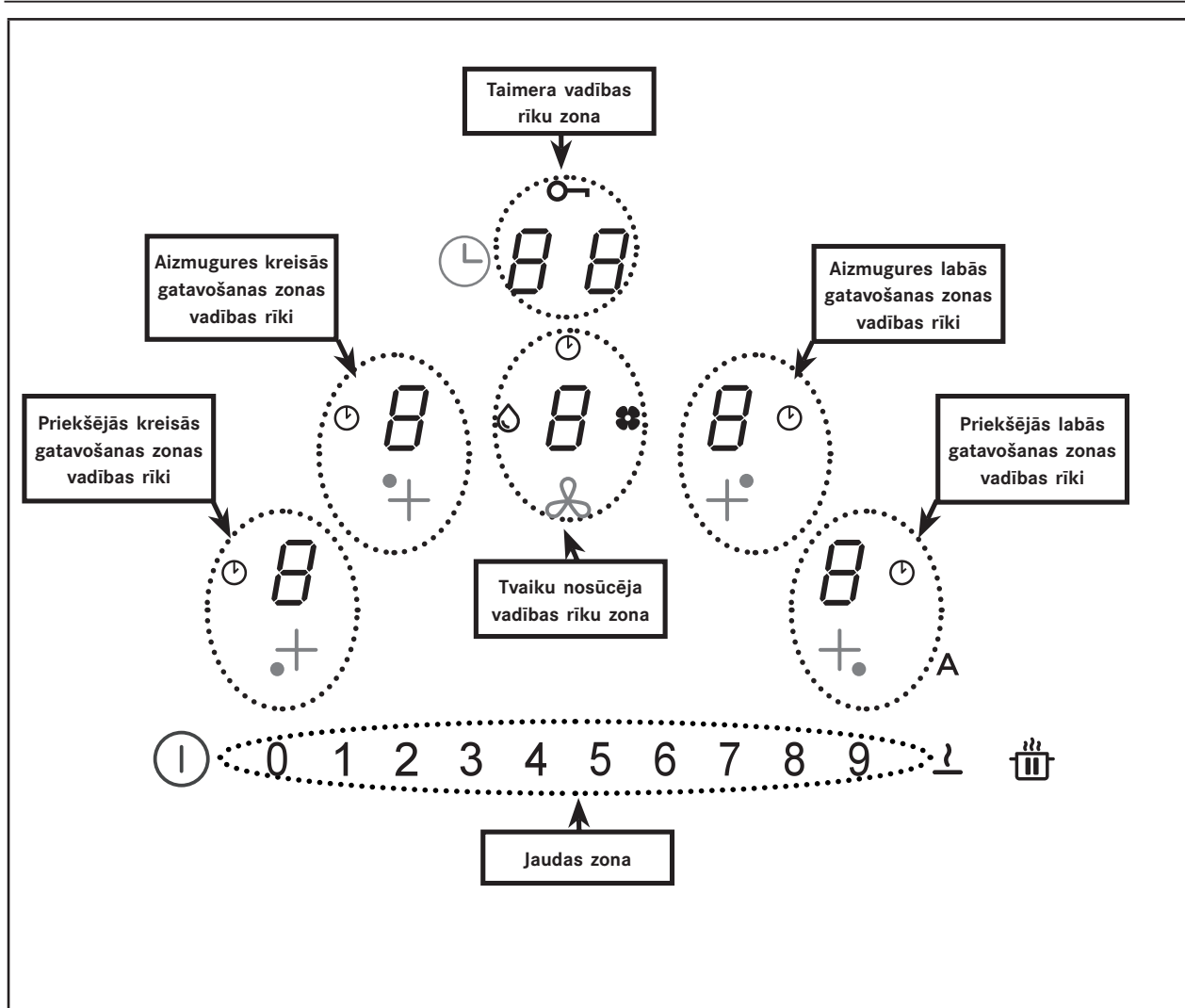
Uzmanību: Drošības apsvērumu dēļ plīti vienmēr būs iespējams izslēgt, izmantojot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⓘ.

Uzmanību: Vadības panelī visas atlasāmās funkcijas vienmēr būs izgaismotas/redzamas, un tās vienmēr būs vienīgās, kuras var aktivizēt.

Brīdinājumi instalētājam: Pārbaudiet un, iespējams, mainiet plīts jaudas iestatījumu. Skatiet sadaļu "**Instalētāja izvēlne (plīts jaudas iestatīšana)**".

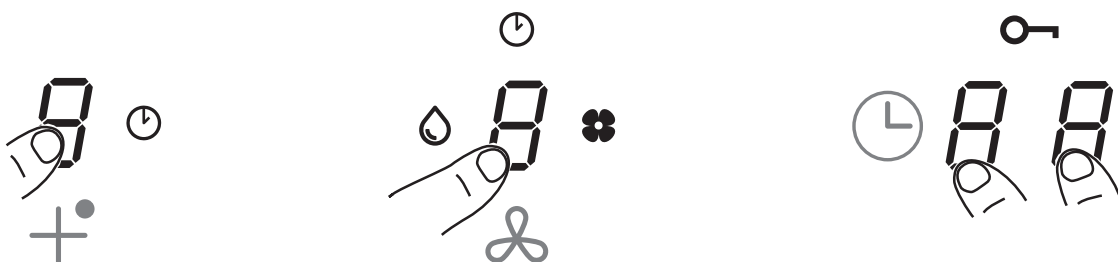
Pēc noklusējuma plītij ir iestatīts jaudas patēriņš **7,4 Kw**.

VADĪBAS IERĪĀU VEIDS









Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja ventilatora un taimera vadības ierīces var aktivizēt, nospiežot atsauces ciparu 8.

Apstiprinot darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots daudz intensīvāk.














VADĪBAS IERĪCES





Vadības rīki	Apraksts
	<p>Gatavošanas zonas vadības rīku izvēle</p> <p>leslēgšanas/izslēgšanas pogu ① piespiediet un turiet 2 sekundes. Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot atsaucē ciparu 8. Lai apstiprinātu darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots intensīvāk.</p> <p>Simbols ⏸ norāda, ka izvēlētajai zonai ir aktivizēts taimeris (skatīt funkciju "Gatavošanas zonas taimeris").</p>
	<p>Tvaiku nosūcēja vadības rīku izvēle</p> <p>leslēgšanas/izslēgšanas pogu ① piespiediet un turiet 2 sekundes. Tvaika nosūcēja vadības ierīces var izvēlēties, nospiežot atsaucē ciparu 8.</p> <p>Lai apstiprinātu darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots intensīvāk. Simbols ⏸ norāda, ka ir aktivizēts tvaiku nosūcēja funkcijām paredzētais taimeris.</p> <p>Simbols 💧 pēc 100 darbības stundām norāda, ka ir jāveic tauku filtra apkope/tīrīšana.</p> <p>Simbols ☼ pēc 200 darbības stundām norāda, ka jāveic aktīvās ogles (smaku) filtra apkope.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Gatavošanas zonas jaudas un/vai tvaika nosūcēja ātruma izvēle</p> <p>leslēgšanas/izslēgšanas pogu ① piespiediet un turiet 2 sekundes. Jaudas josla ir redzama tikai pēc tvaika nosūcēja cipara vai kādas no 4 gatavošanas zonām atlasē.</p> <p>Jūs varat palielināt vai samazināt gatavošanas zonu jaudu vai tvaika nosūcēja ātrumu, nospiežot tieši vajadzīgo vērtību vai velkot ar pirkstu (no labās uz kreiso pusi vai otrādi) atkarībā no tā, vai jāpalielina vai jāsamazina iestatītā vērtība.</p>

	<p>Taimera vadības rīku izvēle Ieslēgšanas/izslēgšanas pogu  piespiediet un turiet 2 sekundes. Izvēlieties vadības zonas, ko lieto gatavošanas zonas taimeru un tvaiku nosūcēja vadībai, kurās parasti tiek parādīts "C L" (skatīt "Taimera funkcijas").</p> <p>Simbols  norāda drošības funkciju taustiņu (sk. "Tastatūras bloķēšana (tīrīšana)").</p>
	<p>Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīti/tvaika nosūcēju, pēdējais tiek aktivizēts automātiskajā režīmā un spilgti iedegas gaismas diode A. Tvaika nosūcējs sāk darboties, ja gatavošanas zonu jauda ir lielāka par "1".</p> <p>To var deaktivizēt, piespiežot gaismas diodi A, kas darbību apstiprina, augstu spilgtumu nomainot ar aptumšotu spilgtumu. To var deaktivizēt, jaudas joslā nospiežot vērtību, kas lielāka par "1". Šīs izmaiņas apstiprina gaismas diode A, kas apgaismojuma intensitāti nomaina no spilgtas un zemu intensitāti.</p> <p>To atkal var aktivizēt, nospiežot gaismas diodi A, kas tiks spoži izgaismots.</p>
	<p>PAUZE un RESTARTĒŠANAS funkcija</p> <p>Ja lieto kopā ar citām pogām, var piekļūt lietotāja izvēlei.</p>
	<p>Atkausēšanas funkcija atkausē pārtiku vai viegli izkausē sviestu, šokolādi vai medu...utt.</p> <p>Kombinācijā ar citiem taustiņiem tas ļauj ievadīt instalētāja izvēlni.</p>










FUNKCIJAS

Funkcija	Apraksts
Tastatūras bloķēšana (bērnu drošība)	<p>Lieto, lai nepieļautu nejaušas modifikācijas un bloķētu plīts iestatījumus.</p>
	<p>Aktivizēšana: ja nav katlu, 3 sekundes nospiediet vienu no 4 gatavošanas zonu cipariem, pēc redzamās animācijas atlaidiet un bīdīet jaudas joslu ar pirkstu no 0 līdz 9. Apstiprinājums tiek dots, kad tiek parādīti visi cipari .</p> <p>Aprakstītā operācija jāpaveic 10 sekunžu laikā.</p>
	<p>Deaktivizēšana: 3 sekundes nospiediet vienu no 4 gatavošanas zonu cipariem, pēc redzamās animācijas atlaidiet un ar pirkstu bīdīet jaudas joslu no 9 līdz 0. Aprakstītā operācija jāpaveic 10 sekunžu laikā.</p>
Tastatūras bloķēšana (tīrīšana)	<p>Lieto, lai plīts iestatījumus bloķētu uz 15 sekundēm un veiktu ātru tīrīšanu.</p>
	<p>Aktivizēšana: vienlaikus nospiediet priekšējās labās un priekšējās kreisās gatavošanas zonas ciparus . Taimera pārvaldības vadības apgabala displejā ir redzams atpakaļskaitītājs no 15 sekundēm un ieslēdzas .</p>
	<p>Deaktivizēšana: nospiediet  vai uzgaidiet 15 sekundes.</p>
Gatavošanas zonu taimeris	<p>Laika atskaite ar brīdinājumu plānotai katras gatavošanas zonas izslēgšanai.</p>
	<p>Aktivizēšana: kad ieslēgta plīts, izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un jaudas joslā atlasiet vērtību.</p> <p>Piespiediet taimera vadības rīku zonas ciparus pa vienam un jaudas zonā individuāli izvēlieties vērtības (minimālā vērtība - 1 minūte, maksimālā vērtība - 99 minūtes).</p> <p>Ja netiks veiktas citas darbības, apstiprināšana tiks veikta pēc 10 sekundēm.</p> <p>Taimera vadības rīku zonas displejs parādīs laika atskaiti (ja tā būs iestatīta). Pretējā gadījumā kā noklusējums tiks parādīts "C L". Visās zonās var būt iestatīts taimeris, un displejā vienmēr būs redzama zona ar zemāko atlikušo laiku.</p> <p>Atkārtojiet operācijas, kas nepieciešamas taimera vērtības maiņai.</p>
	<p>Deaktivizēšana: iestatiet taimera vērtības uz nulli vai nospiediet .</p>

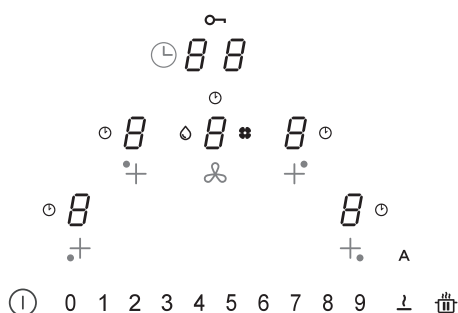
Taimeris (vispārīgs pielietojums)	Taimeris ar brīdinājumu vispārīgam pielietojumam.
	Aktivizēšana: ar ieslēgtu plīti un bez katliem atsevišķi nospiediet taimera vadības zonas ciparus, iestatiet vērtības atsevišķi, izvēloties tās jaudas joslā (minimums 1 minūte - maksimāli 99 minūtes).
	Taimera vadības rīku zonas displejs parādīs laika atskaiti (ja tā būs iestatīta). Pretējā gadījumā kā noklusējums tiks parādīts "C L".
	Deaktivizēšana: iestatiet taimera vērtības uz nulli vai nospiediet  divreiz, kad plīts ir izslēgta.
Funkcija apkope karsts ēdiens	Aktivizēšana: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet pogu  . Parādās izvēlētās zonas cipars  .
	Deaktivizēšana: nospiediet taustiņu  vai nospiediet  .
Turbo funkcija	Gan gatavošanas zonas, gan tvaika nosūcēju var iestatīt uz papildu jaudu.
	Aktivizēšana: tvaiku nosūcējam, gan gatavošanas zonām divreiz nospiediet jaudas joslas "9". Tiek parādīts atbilstošais cipars  .
	Deaktivizēšana: jaudas joslā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām.
Ātrās sildīšanas funkcija	<p>Izvēlieties kādu no 4 gatavošanas zonām un jaudas zonā 3 sekundes turiet izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8).</p> <p>Plīts maksimālo jaudu sasniedz noteiktu laiku un pēc tam pāriet uz iestatīto jaudu (skat. tabulu zemāk).</p> <p>Displejā parādīsies "A" un izvēlētā vērtība.</p> <p>1 -> 40 sekundes 2 -> 72 sekundes 3 -> 120 sekundes 4 -> 176 sekundes 5 -> 256 sekundes 6 -> 432 sekundes 7 -> 120 sekundes 8 -> 192 sekundes 9 -> nav pieejams P -> nav pieejams</p>

Funkcija Pauze + restartēšana	Ja personai, kas lieto plīti, uz īsu brīdi jānododas prom, šī funkcija aptuveni uz 10 minūtēm nofiksēs visus plīts iestatījumus. Pauzes laikā: - nevienā no gatavošanas zonām netiks patērēta enerģija; - visi taimeri tiks apturēti; - Funkcijas “Turbo” un “Ātrā sildīšana” “Turbo” ir deaktivizētas Pēc 10 minūšu perioda beigām plīts turpinās darbību ar visām iepriekš iestatītajām funkcijām.
	Aktivizēšana: nospiediet taustiņu  vismaz 1 sekundi, visi cipari norāda H .
	Deaktivizēšana: nospiediet taustiņu  vismaz 1 sekundi, līdz tas mirgo, 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu taustiņu.
Atjaunošanas funkcija	Šo funkciju lieto, lai neparedzētas izslēgšanās vai pēkšņas elektroenerģijas padeves pārtraukuma gadījumā atjaunotu visus plīts iestatījumus.
	Ja plīts ir izslēgta, ja 6 sekunžu laikā atkal ieslēdzam plīti, izmantojot taustiņu  , taustiņš  mirgo 6 sekundes. Nospiediet taustiņu vēlreiz, lai atjaunotu iepriekš iestatītās funkcijas. To visu apstiprina pīkstiens.
	Ja plīts ir izslēgta, ja tā atkal tiek ieslēgta 6 sekunžu laikā, iepriekš iestatītās funkcijas tiek automātiski atjaunotas.
Tilta funkcija	Šī funkcija ļauj veikt 2 gatavošanas zonu apvienošanu tādā veidā, lai tās varētu vadīt kā vienu lielu gatavošanas zonu. Tas ļauj izmantot katlus ar lielāku pamatni.
	Aktivizēšana: ar ieslēgtu plīti vienlaikus nospiediet vajadzīgos taustiņus, lai izvēlētos 2 sasaistāmās zonas, līdz parādās cipars A , kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas iestatīšanai. Uzmanību. Kreisās puses gatavošanas zonas nevar savienot ar labās puses zonām un otrādi.
	Deaktivizēšana: vienlaikus nospiediet taustiņus, ar kuriem mēs esam izveidojuši tiltu, līdz simbols A pazūd.
Automātiska katla noteikšanas funkcija	Ja mēs novietojam katlu vienā no gatavošanas zonām, plīts to automātiski nosaka un ieslēdz ciparu, kas atbilst maksimālajai intensitātei, parādot 4 .
Atlikušā karstuma indikators	Atlikušā karstuma indikators ir drošības funkcija, kas parāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir virs 60°C, tādēļ, pieskaroties ar kailām rokām, var gūt apdegumus. Attiecīgās gatavošanas zonas displejā tiks parādīts H .


TVAIKA NOSŪCĒJA VADĪBAS IERĪCES


	
	<p>Taimera simbols.</p> <p>Kad ir izvēlēts tvaika nosūcēja cipars, nospiediet taimera vadības ciparus, lai iestatītu atpakaļskaitīšanu.</p>
	<p>Prettauku filtra apkopes simbols</p> <p>Prettauku filtra tīrīšanas signālu parāda gaismas diode . Šis signāls vienmēr ir aktivizēts.</p>
	<p>Aktīvās ogles filtra apkopes simbols</p> <ul style="list-style-type: none"> Pēc noklusējuma tvaiku filtrs ir iestatīts kanāla režīmā. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Kad nav novietota nekāda slodze, lai aktivizētu tvaiku nosūcēju, piespiediet tvaiku nosūcēja vadības rīkus. Vēlreiz piespiediet un turiet piespiestu ciparu uz 5 sekundēm, lai: <p>Aktivizētu ogles filtru:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ogles (pretsmaku) filtra simbols iedegas uz 1 sekundi, un ierīce izdod dubultu pīkstienu. <p>Ogles filtra deaktivizēšana:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ogles (pretsmakas) filtra simbols mirgo divas reizes, un ierīce izdod dubultu pīkstienu.
 	<p>Filtru atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana</p> <ul style="list-style-type: none"> Pēc 200 oglekļa filtra un 100 tauku filtra darbības stundām attiecīgo ikonu apgaismojums signalizē, ka norādītajam filtram ir jāveic apkope. <p>Pēc filtra apkopes ar izslēgtu plīti rīkojieties šādi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ieslēdziet plīti ieslēgšanas/izslēgšanas pogu Nospiediet simbolu 'Nosūcējs' , lai aktivizētu numurēto joslu. Nospiediet taustiņu "A" vismaz 5 sekundes un gaidiet atiestatīšanas apstiprinājumu, ko signalizē dubultā akustiskā skaņa un simbols nodziest. Ja atiestatīšanas apstiprinājums (dubults pīkstiens un simbola izslēgšana) nenotiek 6 sekunžu laikā, izslēdziet plīti un atkārtojiet procedūru no sākuma.
"9"	<p>Nospiediet jaudas joslā "9" lai iestatītu ātrumu INTENSĪVS 1. Šis iestatījums darbosies 10 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā ātrumā. Tas tiek deaktivizēts, izvēloties citu ātrumu.</p>
	<p>Divreiz nospiediet jaudas joslā "9", lai iestatītu ātrumu INTENSĪVS 2. Šis iestatījums darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā ātrumā. Tas tiek deaktivizēts, izvēloties citu ātrumu.</p>
Ka- vēšanās	<p>Šī funkcija būs pieejama tikai tad, ja būs deaktivizēts automātiskais režīms. Automātiskais režīms tiek deaktivizēts, nospiežot A.</p> <p>Piespiediet tvaika nosūcēja ciparu un jaudas zonā iestatiet ātrumu.</p> <p>Nospiediet ciparu, lai pārvaldītu taimeri, kurā parādījās "CL", bet tas pāriet uz atpakaļskaitīšanu, kas jau iestatīta pēc 15 minūtēm.</p>


LIETOTĀJA IZVĒLNE (PIELĀGOJUMI)








Lietotāja izvēlne tiek izmantota, lai pēc vajadzības pielāgotu plīts signālus, gan akustiskos (tonis un skaļums), gan vizuālos.


Nospiediet taustiņu .


3 sekunžu laikā vēlreiz nospiediet taustiņu .

- Parādīsies simbols .

- Turot nospiestu taustiņu , nospiediet 4 gatavošanas zonu taustiņus () pa vienam pulksteņrādītāja kustības virzienā, sākot no kreisās puses. Par katru nospiešanu signalizē pīkstiens un atlaižot taustiņu , redzēsīm:

Ciparā  parādīsies pārmaiņus rakstīts  un skaitlis no 2 līdz 7, kas norāda izvēlnes veidu (skat. tabulu zemāk).

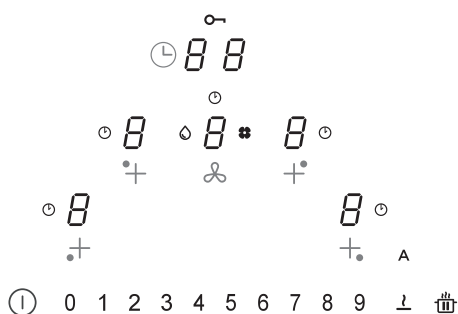
Ciparā  parādīsies skaitlis, kas ir atkarīgs no izvēlē norādītajiem parametriem (skat. tabulu zemāk).

Nospiediet ciparu  un jaudas joslas skaitli no 2 līdz 7, lai atvērtu iestatījumu izvēlni (skat. tabulu zemāk).


Kad pareizā vērtība ir iestatīta, apstipriniet, nospiežot un turot taustiņu , līdz tas ir apstiprināts.

Izvēlnes kods	Apraksts	Vērtība
U2	Izvēlne, kurā iestata pogu skaņas signāla skaļumu.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Izvēlne, kurā iestata brīdinājuma signāla skaļumu.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Izvēlne, kurā iestata displeja apgaismojuma līmeni.	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Izvēlne, kurā iestata laika atskaites animāciju.	0 - 1
U6	Vienmēr aktīvas trauka atpazīšanas funkcijas izvēlne.	0 - 1
U7	Izvēlne skaņas signāla pārvaldīšanai atpakaļskaitīšanas beigās.	0 - 1 - 2

INSTALĒTĀJA IZVĒLNE (PLĪTS JAUDAS IESTATĪJUMS)








Pirmajā savienojumā ar mājas tīklu instalētājam jāiestata plīts uguns jauda, ņemot vērā paša tīkla reālās iespējas un jaudu.


Ja tas nav nepieciešams, mēs varam tieši ieslēgt plīti, izmantojot taustiņu , pretējā gadījumā izpildiet tālāk norādītās darbības, lai atvērtu izvēlni.






- Pirmo reizi darbojoties, simbols  mirgo.


- Turot nospiestu taustiņu .

- Nospiediet 4 gatavošanas zonu taustiņus () pa vienam pretēji pulksteņrādītāja virzienam, sākot no labās puses. Par katru nospiešanu signalizē pīkstiens un atlaižot taustiņu , redzēsīm:

Ciparā  tas būs rakstīts pārmaiņus  un .

Ciparā  parādīsies rakstīts .

- Nospiediet ciparu  barošanas joslas numuru 8, lai atvērtu iestatījumu izvēlni. Šo darbību apstiprina, mainot displeju no ( un ) uz ( un ). Tagad mēs atrodam plīts jaudas iestatījumu izvēlnē.

Nospiediet ciparu  un izvēlieties vienu no jaudas joslā parādītajām vērtībām (0-1-2-3), ievērojot zemāk esošo tabulu.

Kad pareizā vērtība ir iestatīta, apstipriniet, nospiežot un turot taustiņu , līdz tas ir apstiprināts.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

IERĪCE

Jaudas pārvaldības funkcija

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski kontrolētu enerģijas pārvaldības funkciju. Jaudas pārvaldības funkcija nosaka maksimālās jaudas piegādi 3,7 kW/16 A kombinētajiem gatavošanas elementiem (labās un kreisās puses fāzēm), optimizējot jaudas sadalījumu un izvairoties no indukcijas sistēmas pārslodzes.

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

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

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

Piemērs:

Ja vienā fāzē gatavošanas zonā būs izvēlēts pastiprināts (boost) līmenis (**P**) (labā un kreisā fāze), citai zonai automātiski netiks pieļauta 5. jaudas līmeņa pārsniegšana.

Šis aspekts mainās atkarībā no izstrādājumam noteiktā ierobežojuma (skat. sadaļu "INSTALĒTĀJA IZVĒLNE").


Kā darbojas indukcijas plītis

Indukcijas plītis darbojas ļoti atšķirīgi no tradicionālajām vai metāla plāksnēm. Indukcijas spole, kas atrodas zem stikla keramikas virsmas, ātri rada ļoti mainīgu magnētisko lauku, kas tieši silda katla magnetizējamo pamatni.


Stikla keramikas virsmu silda tikai karstais katls. Kad katls tiek noņemts no gatavošanas zonas, strāvas padeve nekavējoties tiek pārtraukta.

Katla klātbūtnes noteikšana

Ikviena gatavošanas zona ir aprīkota ar katla klātbūtnes noteikšanas sistēmu. Katla klātbūtnes noteikšanas sistēma atpazīst virtuves trauku ar magnetizējamu pamatni, kas ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas plīts virsmas.

Ja darbības laikā katls tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots katls, blakus joslu diagrammai mirgo displejs ar .

Ja 20 sekunžu katla klātbūtnes noteikšanas laikā uz gatavošanas zonas nav novietoti katli:

- Gatavošanas zona pēc 20 sekundēm automātiski izslēdzas.
- Katras gatavošanas zonas displejā ir redzams .

Katli

Piemēroti katli

Gatavošanai uz indukcijas plīts ir piemēroti tikai katli ar pilnībā magnetizējamu pamatni.

Katram punktam ap katla pamatni ir piestiprināts magnēts.


Katli, kas ir piemēroti, lai gatavotu ar indukcijas sistēmu

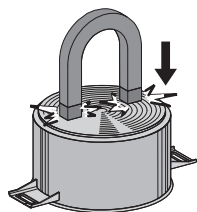
Uz indukcijas gatavošanas virsmām izmantojamiem katliem jābūt izgatavotiem no metāla, ar magnētiskām īpašībām un aprīkoti ar pietiekami plašu pamatni.

Piemēroti katli:

- ✓ Emaljēti tērauda katli ar biezu pamatni.
- ✓ Čuguna katli ar emaljētu pamatni.
- ✓ Katli no daudzslāņu nerūsējošā tērauda, ferīta nerūsējošā tērauda un alumīnija ar īpašu pamatni.

Nepiemēroti katli:

- ✓ Vara, nerūsējoša tērauda, alumīnija, ugunsdroša stikla, koka, keramikas un apdedzināta māla katli.
- ▶ Lai noskaidrotu, vai katls ir piemērots, pietuviniet magnētu pie katla pamatnes: ja tas pievelkas, katls ir piemērots gatavošanai ar indukciju. Ja jums nav magnēta, varat ieliet katlā nedaudz ūdens, novietot tu uz gatavošanas zonas un ieslēgt gatavošanas zonu. Ja displejā parādās simbols , katls nav piemērots.



Uzmanību: izmantojiet tikai katlus ar pilnīgi plakānu pamatni un piemērotas indukcijas gatavošanas virsmas. Katlu ar neregulāru pamatni izmantošana var mazināt siltuma starojuma sistēmas efektivitāti un kavēt katla klātbūtnes noteikšanu gatavošanas zonā.

Trokšņi gatavošanas laikā

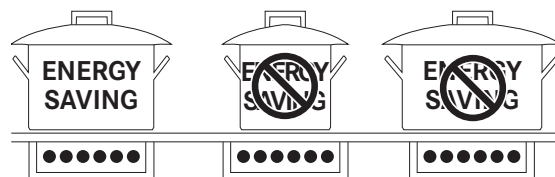
Katli var radīt trokšņus gatavošanas laikā. Tie nenorāda uz kādiem darbības traucējumiem, kā arī nekādā veidā neietekmē iekārtas darbību.

Troksnis ir atkarīgs no izmantotajiem katliem.

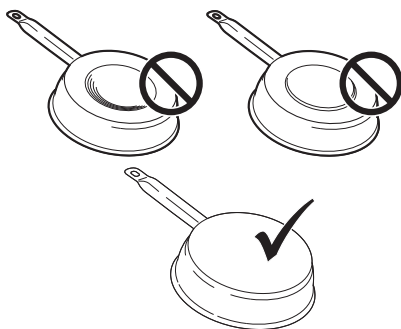
Ja troksnis ir īpaši traucējošs, var būt noderīgi nomainīt katlu.

Indikācijas enerģijas taupīšanai

- ▶ Katla diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram.



- ▶ Pērkot katlu, pārbaudiet, vai norādītais diametrs atbilst katla apakšas vai augšdaļas diametram, jo pēdējais parasti ir platāks apakšdaļā.
- ▶ Gatavojot ēdienus, kuru pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, varat ietaupīt laiku un enerģiju, izmantojot ātrvārāmo plīti. Šis ēdiena gatavošanas veids ļauj arī saglabāt vitamīnus pārtikā.
- ▶ Pārliecinieties, ka tvaika katlā ir pietiekami daudz šķidruma, jo, ja šķidruma ir par maz un tas pārkarst, var tikt bojāts gan tvaika katls, gan gatavošanas zona.
- ▶ Ja iespējams, katlus vienmēr pārklājiet ar piemērotu vāku.
- ▶ Izvēlieties gatavojamā ēdiena daudzumam atbilstošu katlu. Liels un pustukšs katls rada lielu enerģijas patēriņu.



Gatavošanas zona	Katla apakšdaļa	
	Min Ø (ieteicams)	Maks. Ø (ieteicams)
210mm × 190mm (viens)	110mm	145 mm

Normāli plīts darbības trokšņi

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

Šie trokšņu veidi ir aprakstīti šādi:

Viegls troksnis (piemēram, transformatora troksnis)

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

Klusa svilpošana

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

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, gatavojot katlos, kas sastāv no daudziem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, un to izraisa virsmu vibrācijas, kur dažādie materiāli saskaras. Troksnis rodas no katliem un var atšķirties atkarībā no ēdiena pagatavošanas daudzuma un veida.

Skaļa svilpošana

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

Ventilatora trokšņi

Lai pareizi darbotos elektroniskā sistēma, ir jāpielāgo plīts temperatūra. Šim nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta.

Ritmiskas skaņas, kas līdzīgas pulksteņa atzīmēšanai

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

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

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Izkausē, nedaudz silda	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Izkausē, nedaudz silda	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Atjaunošana	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, samazināšana, sautēšana	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, samazināšana, sautēšana	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Makaroni, zupas, sautēta gaļa
7	Maiga cepšana	Rōsti (kartupeļu pankūkas), omletes, panēti un cepti ēdieni, desas
8	Cepšana, fritēšana	Gaļa, kartupeļu plāksnītes
9	Ātrā cepšana	Steiks
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens


DARBĪBA

Ierīces ieslēgšana

Nospiediet un turiet , lai ieslēgtu ierīci.

- Visos jaudas līmeņa displejos parādās "0".
- Ja netiks veiktas citas izvēles, ierīce drošības nolūkos pēc 20 sekundēm izslēgsies.

Gatavošanas zonas atlase

Lai iestatītu jaudas līmeni, vienai vai vairākām gatavošanas zonām nospiediet uz attiecīgā cipara , un iestatiet jaudas līmeni.

Gatavošanas zonas izslēgšana

Pieskarieties barošanas joslas vienumam "0".

- Ja netiks veiktas citas izvēles, un pārējās gatavošanas zonas būs izslēgtas, ierīce izslēgsies pēc 20 sekundēm.

Plīts izslēgšana

Pieskarieties dažas sekundes , lai plīti izslēgtu.


- Ja displejā netiks veiktas citas izvēles, displejs un pārējās gatavošanas zonas būs izslēgtas, ierīce izslēgsies pēc 20 sekundēm.

Atlikušā siltuma indikators

Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas, kamēr tā vēl aizvien ir karsta, panelī turpina degt "H", kas norāda, ka pastāv apdegumu gūšanas risks.

Atkausēšanas iestatījumi


Izmantojot atkausēšanas funkciju, jūs varat lēnām atkausēt pārtikas produktus vai izkausēt sviestu, šokolādi vai medu.

- Piespiežot attiecīgo ciparu, izvēlieties gatavošanas zonu.
- Nospiediet pogu .

PowerPlus pielāgošana

Gan plītis, gan tvaika nosūcēju var iestatīt uz papildu jaudu.


Izvēlētā gatavošanas zona darbojas ar papildu jaudu 10 minūtes. To var izmantot, piemēram, lai ātri uzsildītu lielu daudzumu ūdens.

- Izvēlieties vienu no zonām un 2-reiz nospiediet barošanas joslas "9". Tiek parādīts atbilstošais cipars .

Taimeris


Ja taimeris ir iestatīts, gatavošanas zona pēc noteikta laika tiek izslēgta.

Taimera iestatīšana


- Ieslēdzās plīts
- Gatavošanas zona iestatīta
- Nospiediet ciparu .

- Iestatiet taimeris (izvēlieties laiku no 1 līdz 99 minūtēm).

Taimera maiņa

- Taimeris iestatīts
- Nospiediet uz tās taimera aktīvās gatavošanas zonas, kurai vēlaties veikt izmaiņas.
- Nospiediet ciparu .
- Iestatiet taimeris (izvēlieties laiku no 1 līdz 99 minūtēm).


Tilta funkcija

Savienojuma funkcija "tilts" ļauj aktivizēt divas atsevišķas gatavošanas zonas, lai tās varētu darboties un tikt pielāgotas kopā. Tas ļauj izmantot katlus ar lielāku pamatni. Nospiediet vajadzīgos taustiņus vienlaicīgi, lai izvēlētos divas zonas, kuras jāsasaista, līdz parādās cipars , kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta.

Otrs cipars tiek izmantots jaudas iestatīšanai.

Uzmanību: Kreisās puses gatavošanas zonas nevar savienot ar labās puses zonām un otrādi.

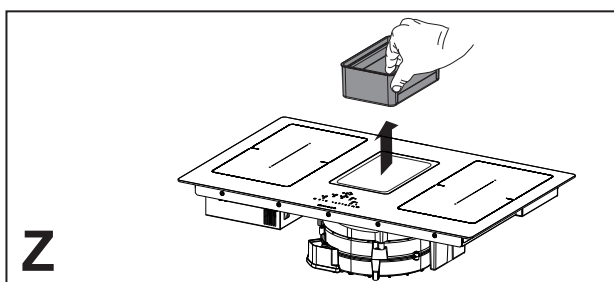
Bērnu drošības bloķēšana

- Ierīce ir ieslēgta
- Aktivizēšana:
 - Nospiediet 3 sekundes vienu no 4 gatavošanas zonu cipariem, atlaidiet un ar pirkstu bīdīet jaudas joslu no 0 līdz 9. Tiek parādīti visi cipari . Aprakstītā operācija jāpaveic 10 sekunžu laikā.
- Deaktivizēšana:
 - Nospiediet 3 sekundes vienu no 4 gatavošanas zonu cipariem, atlaidiet un ar pirkstu bīdīet jaudas joslu no 9 līdz 0. Aprakstītā operācija jāpaveic 10 sekunžu laikā.

MODELIS	FMA 839 HI
Maks. kopējā jauda (plīts + tvaiku nosūcējs)	7,62 kW (standarta iestatījums)
Maks. kopējā jauda (plīts + tvaiku nosūcējs)	4,72 kW
Maks. kopējā jauda (plīts + tvaiku nosūcējs)	3,72 kW
Maks. kopējā jauda (plīts + tvaiku nosūcējs)	3,02 kW

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Aktīvās ogles smaku filtru ir iespējams atjaunot. Sekojiet norādījumiem uz komplekta gan par atjaunošanas metodi, gan nomaiņas laikiem. Tauku filtri **Z**: Filtri jātīra ik pēc 2 lietošanas mēnešiem vai biežāk, ja to lietošana ir īpaši intensīva, un tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Režģus nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.



- ▷ Lai notīrītu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- ▷ Notīriet kaļķa plankumus, izmantojot nelielu daudzumu atkaļķošanas šķīduma, piemēram, etiķa vai citrona sulas, kad plīts ir atdzisusi. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

Vispārējie ieteikumi

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

Ierīces tīrīšana

- ▷ Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas reizes jānotīra.
- ▷ Lai notīrītu ikdienas netīrumus, izmantojiet mīkstu drānu vai sūkli, kas samitrināts ūdenī un piemērotā tīrīšanas līdzeklī. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- ▷ Lai notīrītu piekaltušus netīrumus, piemēram, pienu, kas gatavošanas laikā pārgājis pāri, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem skrāpjiem.
- ▷ Lai notīrītu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, ievārijumu, kas gatavošanas laikā pārgājis pāri, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Kļūdu kodi			
Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
"Ieslēgts skaņas signāls. Nav redzams kļūdas kods"	Tvaika nosūcēja vadība nedarbojas	Bojāts LIN kabelis, vai tas ir slikti pievienots pie elektronikas plates.	Pārbaudīt savienojumu / nomainīt LIN kabeli.
ER03	Nepārtraukti nostrādā sensors. TC izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Uz stikla, sensoriem vai uz vadības rīkiem nokļuvis ūdens.	Notīriet vadība virsmu. No sensoriem aizvāciet nepiederošos priekšmetus.
ER20	TC iekšējā kļūda.	-	Nomainiet TC.
ER21	Pārkaršana.	Temperatūras vadība ir konstatējusi temperatūru, kas ir augstāka par 85°C.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, un kļūda pazūd, ja temperatūra ir zemāka par 75°C.
			Pārbaudiet siltumizolāciju.
ER22	Kļūdainis pogas novērtējums, lietotāja saskarne izslēdzas pēc 3,5 - 7,5 sekundēm.	-	Nomainiet TC
ER31	TC un indukcijas konfigurācijas neatbilstība.	Ģenerators konfigurācijas dati nesakrīt ar TC datiem.	Jauna konfigurācija.
			Nomainiet TC.
			Nomainīt ģeneratoru.
ER36	TC iekšējā kļūda.	-	Nomainiet TC.
ER47	Kļūda saziņā starp TC un induktoru	Bojāts LIN kabelis. LIN kabelī nav barošanas.	Nomainīt kabeli. Pārbaudīt, vai kabelis ir pareizi pievienots.
E2	Pārkarst gatavošanas zonas sensors. TC izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tukšs trauks.	Nesildīt tukšus traukus.
E3	Neatbilstošs trauks. Gatavošanas zonas ir izslēgtas.	Trauki ir zaudējuši savas magnētiskās īpašības	Lietojiet atbilstošus traukus
		Iekšējā kļūda ģenerators ķēdēs	Nomainīt moduli
E4	Konfigurācijas kļūda. Gatavošanas zonu nav iespējams aktivizēt	Indukcijas modulis vēl nav konfigurēts.	Veikt manuālu konfigurēšanu.
E5	Nav komunikācijas starp lietotāja saskarni un indukcijas ģeneratoru. Gatavošanas zonu nav iespējams aktivizēt	Bojāts LIN kabelis vai barošanas kabelis.	Pārbaudīt kabelus un barošanas spriegumu.
		Iekšējā kļūda ģenerators vai filtra ķēdēs.	Nomainīt moduli.

E6	Barošanas spriegums ir ārpus pieļaujamā diapazona (spriegums un/vai frekvence). Gatavošanas zonu nav iespējams aktivizēt	Barošanas spriegums ir ārpus pieļaujamā diapazona (sīkāka informācija ir sniegta tehniskajos parametros).	Pārbaudīt tīkla spriegumu.
		Iekšējā kļūda ģenerators ķēdēs.	Nomainīt moduli.
E7	TC iekšējā kļūda. Gatavošanas zonas ir deaktivizētas.	-	Nomainīt moduli.
E8	Tvaiki nosūcēja kļūme.	Tvaiki nosūcējs ir aizsērējis.	Iztīriet un aizvāciet jebkādas nosprostojumus.
		Bojāts ventilators vai elektronikas modulis.	Nomainīt moduli.
E9	Gatavošanas zonas temperatūras sensora kļūda. Attiecīgā gatavošanas zona ir izslēgta.	Temperatūras sensora ķēde ir pārtraukta, vai ir radies īsslēgums.	Nomainiet induktoru.
EA	TC iekšējā kļūda. Gatavošanas zonas ir izslēgtas.	-	Nomainīt ģeneratoru.
EH	Bloķēts temperatūras sensors. Attiecīgā gatavošanas zona ir izslēgta.	Pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas temperatūra (min. 10 K/5 min) netiek mainīta.	Nomainiet induktoru.

TC = PIESKĀRIENA VADĪBA

UI = LIETOTĀJA SASKARNE

NTC = TEMPERATŪRAS SENSORS

APKOPE UN REMONTS


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

- ▶ Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

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

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

UTILIZĀCIJA

- ▷ Simbols  uz produkta vai iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem; gluži pretēji, tas jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu otrreizējai pārstrādei. Pareizas produkta utilizācijas nodrošināšana palīdzēs izvairīties no iespējamās negatīvās ietekmes uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šī produkta apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, sazinieties ar kompetentās iestādes biroju, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā produkts tika iegādāts.
- ▷ Ierīce atbilst elektrisko un elektronisko ierīču bīstamo vielu lietojuma samazināšanas un atkritumu utilizācijas direktīvai 2012/19/ES.

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: 4300

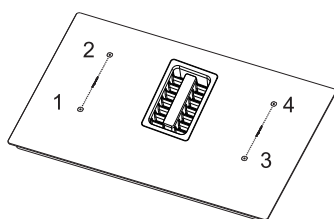
Modelis: **FMA 839 HI**

- ▶ Skatiet identifikācijas plāksnīti, kas piestiprināta produkta apakšpusē.
- ▶ Ražotājs nepārtraukti veic izstrādājumu uzlabojumus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Plašāka informācija par tehniskajiem datiem ir pieejama vietnē:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1, 2 Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1 + 2
sasaistītā
3, 4 Elastīgi lietojama gatavošanas zona 3 + 4
sasaistītā

Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Darba izmēri	-	830 × 520 (P x D)
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriskie un sildelementu parametri		
Gatavošanas zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametrs	Vērtība	Mērvienība
Ierīces svars	21	kg
Gatavošanas zonu skaits	4	
Siltuma avots	indukcija	






RODYKLĖ

Informacija apie vadovą	109
Saugos informacija	109
Elektros prijungimas	114
Įrangos vaizdas	115
Valdiklių tipai	116
Valdikliai	117
Funkcijos	119
Gartraukio valdikliai	122
Naudotojo meniu (asmeniniai nustatymai)	123
Montuotojo meniu (kaitlentės galios nustatymas)	124
Prietaisas	125
Veikimas	128
Valymas ir priežiūra	128
Problemų sprendimas	130
Priežiūra ir remontas	132
Išmetimas	132
Techniniai duomenys	133

INFORMACIJA APIE VADOVĄ

Šios naudojimo instrukcijos taikomos skirtingiems prietaiso modeliams. Todėl gali pasitaikyti, kad kai kurios čia aprašytos savybės ir funkcijos nebus konkrečiame įsigytame modelyje.


- ▶ Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.
- ▶ Saugokite naudojimo instrukcijas.
- ▶ Šiose naudojimo instrukcijose aprašyta prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį.

Simbolis	Reikšmė
	Įspėjimas apie vadovą. Įspėjimas apie sužalojimo pavojų.
	Saugūs veiksmai ir perspėjimai norint išvengti sužalojimų arba žalos.
	Veiksmas. Nurodo veiksmą, kurį reikia atlikti.
	Rezultatas. Vieno ar kelių veiksmų rezultatas.
	Sąlyga, kuri turi būti įvykdyta prieš atliekant sekantį veiksmą.

SAUGOS INFORMACIJA

ⓘ Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją prieš montuodami ir naudodami produktą dėl jūsų pačių saugumo ir siekiant užtikrinti tinkamą naudojimąsi įrenginiu. Ši instrukcija visada turi būti laikoma su įrenginiu, net jei jis perkeliamas į kitą vietą ar parduodamas. Naudotojai turi žinoti visas įrenginio eksploataavimo ir saugos funkcijas. Šių kaitlenčių indukcinės sistemos atitinka EMS standartų bei EMF direktyvos reikalavimus ir neturi

trikdyti kitų elektroninių įrenginių veikimo. Asmenys, kuriems implantuoti širdies stimulatoriai ar kiti elektroniniai implantai, turi išsiaiškinti su savo gydytoju arba implanto gamintoju, ar šie įrenginiai yra pakankamai atsparūs trikdžiams.

 Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas. Prieš pradėdami jungti elektros jungtis perskaitykite skyrių ELEKTROS PRJUNGIMAS.

Jei naudojamas renginys su maitinimo laidu, gnybtai ar laido atkarpa tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų turi būti išdėstyti taip, kad, jei laidas iškristų iš jo tvirtinimo taško, su įtampa veikiančius laidus būtų galima ištraukti anksčiau nei įžeminimo laidą.

- ▷ Gamintojas nebus atsakingas už bet kokią žalą dėl neteisingo ar netinkamo montavimo.
- ▷ Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis atitinka ant produkto viduje pritvirtintos identifikacinės plokštelės nurodytą maitinimo šaltinį.
- ▷ Fiksuotuose elektros jungtyse turi būti galiojančiuose teisės aktuose numatyti išjungimo įtaisai.
- ▷ I klasės įrenginiai: patikrinkite, ar tiekiant elektrą buitiniam vartotojui garantuojamas pakankamas įžeminimas.
- ▷ Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio tinkamu vamzdžiu. Montavimo vadove nurodoma, kokius priedus galima įsigyti (apvalūs vamzdžiai: mažiausias skersmuo 120mm). Išleidimo vamzdžių ilgis turi būti kuo mažesnis.
- ▷ Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- ▷ Privaloma laikytis oro vėdinimo taisyklių.
- ▷ Nejunkite gartraukio į išleidžiamo oro kanalų, kuriuose gali būti degių garų (katilų, židinių ir t. t.).
- ▷ Jei gartraukis naudojamas kartu su neelektriniais prietaisais (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kitais neelektriniais energijos šaltiniais naudojančiais prietaisais, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 0,04 mbar, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų įsiurbimo į patalpą.
- ▷ Oras neturi būti nukreipiamas į dūmtakį, kuris skirtas dūmams iš įrenginių, naudojančių dujas ar kitas kuro rūšis, šalinti.

- ▷ Jei maitinimo laidas yra pažeistas, siekiant išvengti bet kokio pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas aptarnavimo centras ar kvalifikuotas technikas.
- ▷ Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
- ▷ Privaloma atidžiai laikytis vietos valdžios institucijų nustatytų taisyklių dėl dūmų šalinimo techninių ir saugos priemonių.

⚠ DĖMESIO: prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsauginę plėvelę.

- ▷ Naudokite tik su įrenginiu tiekiamus varžtus ir kitas mažas dalis.

⚠ PERSPĖJIMAS: varžtus ir tvirtinimo detales naudojant ne taip, kaip nurodyta šiose instrukcijose, galimas elektros smūgio pavojus.

- ▷ Į lemputę tiesiogiai nežiūrėkite per optinius prietaisus (žiūronus, didinamuosius stiklus...).
- ▷ Vaikai negali valyti ir prižiūrėti įrenginio, išskyrus

atvejus, jei juos prižiūri suaugę asmenys.

- ▷ Stebėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ▷ Šio prietaiso negali naudoti asmenys (taip pat ir vaikai), turintys fizinę, jutiminę arba protinę negalią arba jei jiems trūksta tinkamos patirties arba žinių, jei nebus iš anksto prižiūrimi ir išmokyti naudoti prietaisą už jų saugumą atsakingų asmenų.
- ▷ Šiuo įrenginiu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais ir nepatyrę ar neapmokyti asmenys, jei jie yra prižiūrimi ar buvo tinkamai apmokyti saugiai naudotis įrenginiu bei supranta jo keliamą pavojų. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

⚠ PERSPĖJIMAS. Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų.

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

- ▷ Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus po nurodyto laiko (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- ▷ Visada tinkamai vėdinkite patalpą, jei įrenginys yra naudojamas kartu su kitais dujomis arba kitu kuru varomais įrenginiais (tai netaikoma prietaisams, kurie tik cirkuliuoja orą kambaryje).
- ▷ **DĖMESIO.** Jei paviršius pažeistas, išjunkite prietaisą, kad nekiltų nutrenkimo elektra pavojus.
- ▷ Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- ▷ Nelieskite įrenginio, jei jūsų rankos ar kūnas yra šlapi.
- ▷ Nenaudokite garų prietaisų produkto valymui.
- ▷ Nedėkite metalinių objektų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir keptuvių dangčių, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali perkaisti.
- ▷ Išjunkite kaitlentę po naudojimo, nepasikliaukite keptuvių jutikliais.
- ▷ **DĖMESIO.** Palikti be priežiūros gaminamus patiekalus su daug riebalų ar aliejaus yra pavojinga, nes gali kilti ugnis. NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui. Išjunkite įrenginį ir uždenkite liepsną, pavyzdžiui, naudodami keptuvės dangtį ar priešgaisrinę antklodę.
- ▷ **DĖMESIO.** Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpam gaminant maistą reikia nuolat prižiūrėti.
- ▷ Įrenginys nėra įjungiamas naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotoliniu būdu valdomą sistemą.
- ▷ **DĖMESIO.** Gaisro pavojus. Nedėkite objektų ant kaitlentės paviršiaus.
- ▷ Įrenginys turi būti sumontuotas tokiu būdu, kad jį būtų galima atjungti nuo elektros tinklo kontaktine anga (3mm), kuri užtikrina visišką atjungimą, esant III kategorijos perkrovos sąlygoms.
- ▷ Įrenginys niekada neturi būti veikiamas oro sąlygų (lietaus, saulės).

- ▷ Prietaiso ventilacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.

Reikalavimai spintai

- ▷ Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600mm ar didesnis.
- ▷ Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- ▷ Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais klizais (min. 100°C): naudojant netinkamą medžiagą ir klizus, gali deformuotis arba atkibti.
- ▷ Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui. Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.
- ▷ Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus

atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.

- ▷ Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įmontuojamo įrenginio montavimo brėžinyje (150mm iki šoninės sienos, 40mm iki galinės sienos ir 500mm iki virš įrenginio ant sienos tvirtinamų baldų).
- ▷ Kad skysčiai negalėtų patekti tarp kaitlentės rėmo ir stalviršio, prieš montuodami, per visą išorinį kaitlentės kraštą uždėkite pridėtą lipnų tarpiklį.

Tinkamas 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 prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

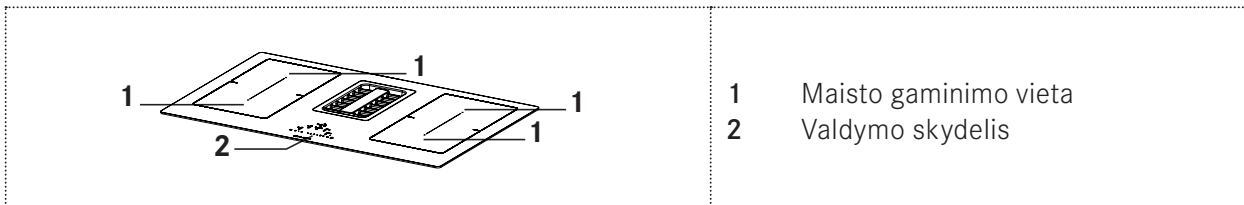
- ▷ Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jos neperkaistų.
- ▷ Nelipkite ant prietaiso, kad jo nesugadintumėte.
- ▷ Kad nepažeistumėte silikoninio tarpiklio, nedėkite karštų keptuvių ar skardų ant rėmo.
- ▷ Nepjaustykite ir neruoškite maisto ant stiklo keramikinio paviršiaus ir saugokite, kad ant jo nenukristų kieti objektai. Netraukite skardų ir keptuvių ant stiklo keramikinio paviršiaus.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS

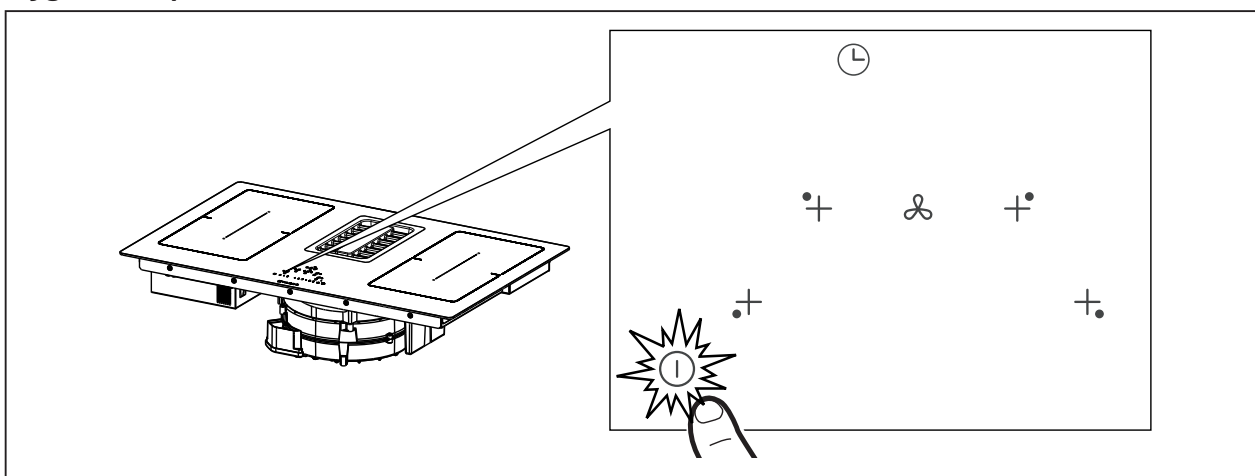
- ▷ Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas.
- ▷ Šio įrenginio prijungimas yra „Y“ tipo, todėl maitinimo laide turi būti „neutralus“ laidas. Maitinimo laidas turi būti bent H05VV-F tipo. VIENFAZĖ, DVIFAZĖ ir TRIFAZĖ jungtis: min. laidų pjūvis: 2,5mm². Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 7mm - maks. 15mm.
- ▷ 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 įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampos standartų).
- ▷ Rekomenduojama naudoti maitinimo laidą H05V2V2-F, kurio dydis 5 x 2,5mm². Jei naudojamas maitinimo laidas H05V2V2-F nuo 5 x 2,5mm², laikykitės toliau pateiktų instrukcijų: trifazei jungčiai atskirkite 2 laidus ir nuimkite mėlynus apvalkalus nuo pilkų laidų.

ĮRANGOS VAIZDAS

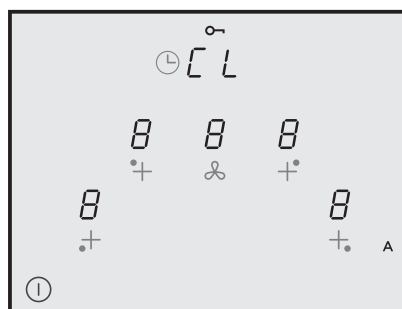
FMA 839 HI - 4 vietų kaitlentė su integruotu gartraukiu



Mygtukai ir peržiūros elementai



Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off ① 2 sekundes, kad įjungtumėte kaitlentę ir aktyvuotumėte jos funkcijas. Visi skaitmenys rodo 8, o laikmačio „C L“.



Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet maisto gaminimo vietoms ir gartraukiui galia nėra tiekama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 20 sekundžių.

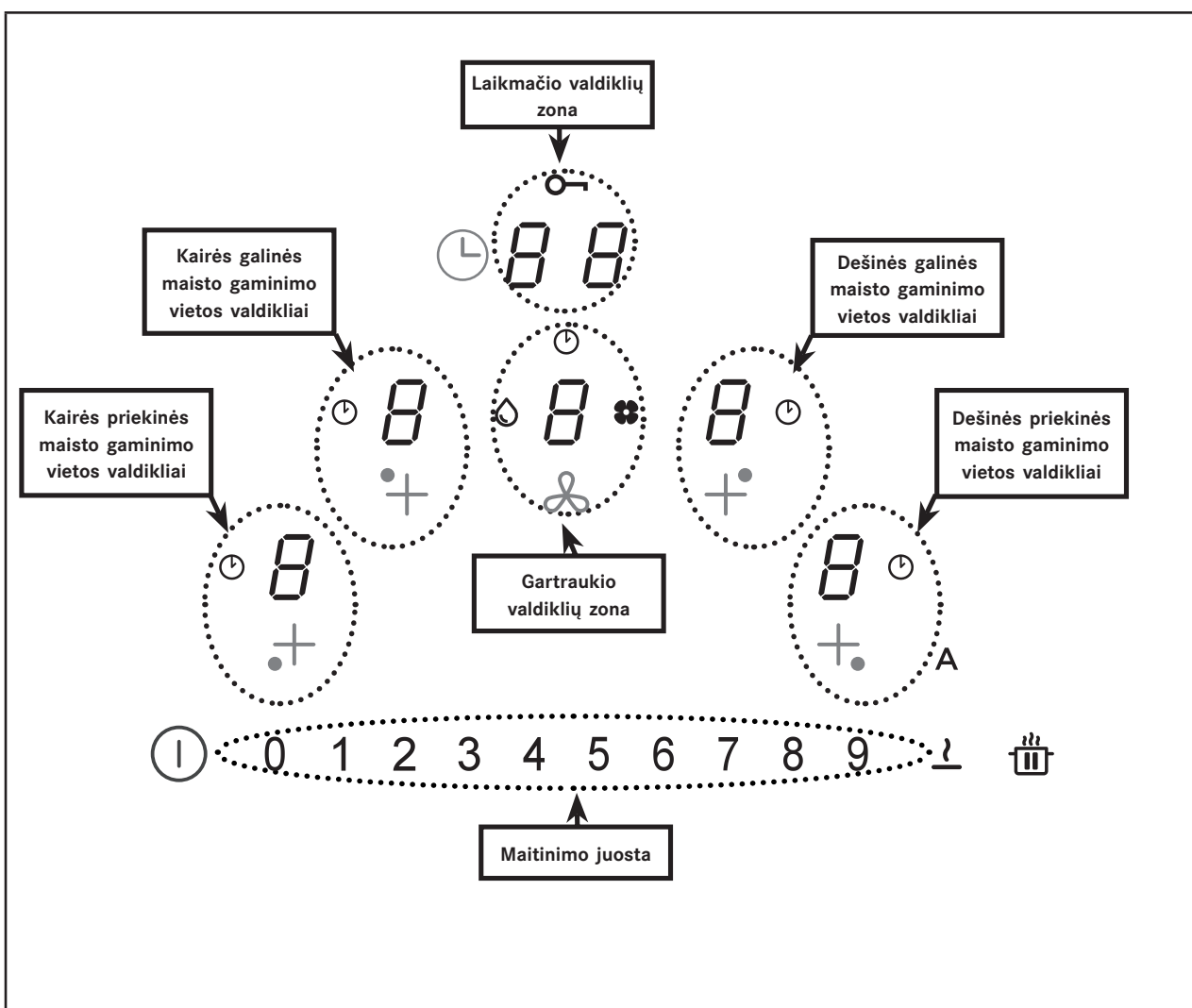
Dėmesio: Dėl saugumo priežasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off ①.

Dėmesio: Pasirenkamos funkcijos visada bus apšviestos / rodomos valdymo skydelyje; tai bus vienintelės aktyvuojamos funkcijos.

Perspėjimai montuotojui: Patikrinkite kaitlentės galios nustatymą ir keiskite jį, jei reikia. Žr. skirsnį „Montuotojo meniu (kaitlentės galios nustatymas)“.

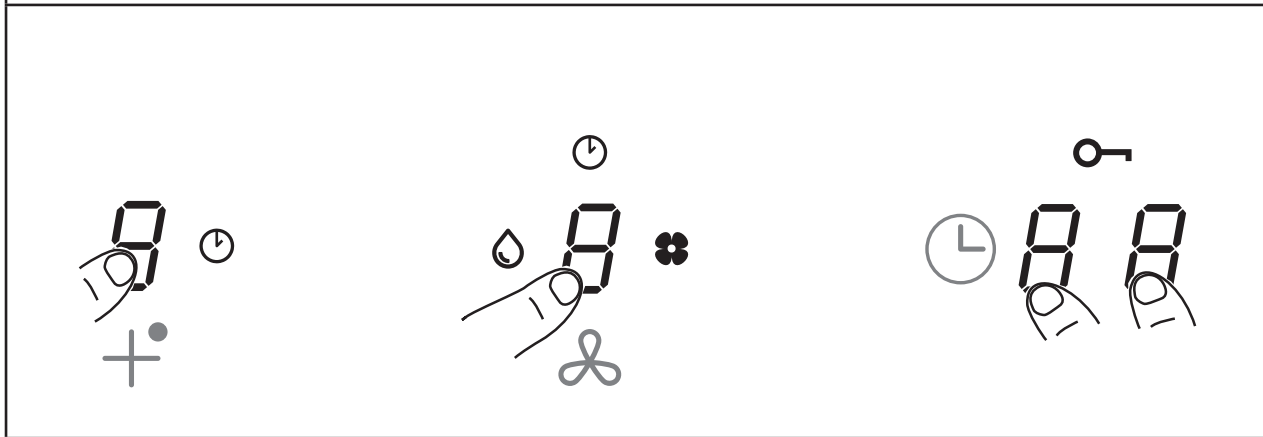
Numatytasis kaitlentės nustatymas yra nustatytas **7,4 Kw** suvartojimui.

VALDIKLIŲ TIPAI

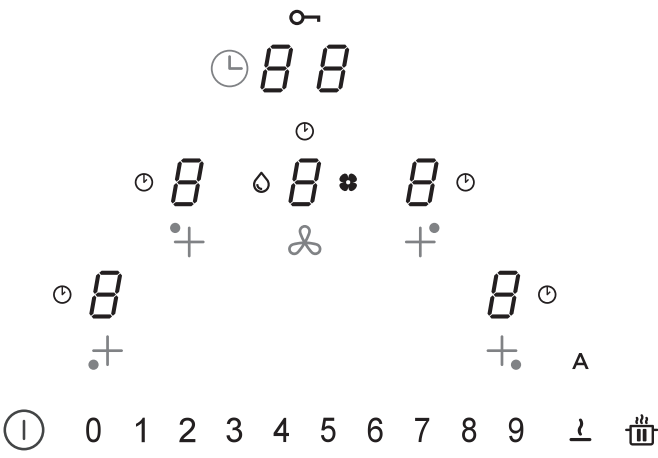

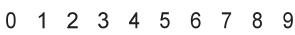


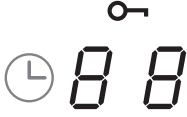



Maisto gaminimo vietų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti suaktyvinti paspaudžiant atitinkamą skaitmenį 8.

Veiksmą patvirtinantis skaitmuo užsidega ryškiau.














VALDIKLIAI










Valdikliai	Aprašymas
	<p>Maisto gaminimo vietos pasirinkimo valdikliai</p> <p>Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes ①.</p> <p>Maisto gaminimo vietos gali būti suaktyvintos paspaudžiant atitinkamą skaitmenį 8.</p> <p>Veiksmą patvirtinantis atitinkamas skaitmuo užsidega ryškiau.</p> <p>Simbolis ⌚ reiškia, kad pasirinktos vietos laikmatis yra aktyvus (žiūrėti funkciją „Maisto gaminimo vietos laikmačiai“).</p>
	<p>Gartraukio valdiklių pasirinkimas</p> <p>Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes ①.</p> <p>Gartraukio valdiklius galima pasirinkti paspaudus atitinkamą skaitmenį 8.</p> <p>Veiksmą patvirtinantis atitinkamas skaitmuo užsidega ryškiau.</p> <p>Simbolis ⌚ reiškia, kad gartraukio funkcijų laikmatis yra aktyvus.</p> <p>Simbolis 💧 reiškia riebalų filtro priežiūrą / valymą po 100 naudojimo valandų.</p> <p>Simbolis 🌸 reiškia aktyvuotos anglies (kvapų) filtro priežiūrą po 200 naudojimo valandų.</p>
	<p>Maisto gaminimo vietos galios ir/ar gartraukio greičio pasirinkimas</p> <p>Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes ①.</p> <p>Galios juosta matoma tik pasirinkus gartraukio skaitmenį arba vieną iš 4 maisto gaminimo vietų.</p> <p>Maisto gaminimo vietų galia arba gartraukio greitis gali būti padidinamas ar sumažinamas paspaudus reikalingą reikšmę arba perbraukus pirštu (iš dešinės į kairę ar atvirkščiai) pagal padidinamą ar sumažinamą reikšmę.</p>

	<p>Laikmačio valdiklių pasirinkimas</p> <p>Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes .</p> <p>Pasirinkite valdiklių sritis, kurios yra naudojamos maisto gaminimo laikmačių ir gartraukio valdymui. Jose įprastai rodoma „C L“ (žiūrėti laikmačio funkcijas).</p>
<p style="text-align: center;">A</p>	<p>Pagal numatytąjį nustatymą, kai kaitlentė / gartraukis įjungiamas, gartraukis automatiškai suaktyvinamas ir LED A dega intensyviai. Kaitlentė pradeda veikti, jei nustatyta kaitinimo zonų galia yra didesnė nei „1“.</p> <p>Kaitlentė išjungiamą paspaudus LED A, kurio ryškumas sumažėja patvirtinant veiksmą. Kaitlentė taip pat gali būti išjungiamą maitinimo juostoje paspaudus didesnę nei „1“ reikšmę; tai patvirtinama mažesniu LED A ryškumu.</p> <p>Kaitlentė aktyvuojama paspaudus LED A, kuris pradeda šviesti ryškiau.</p>
	<p>PAUZĖS ir PAKARTOTINIO PALEIDIMO funkcija.</p> <p>Jeį naudojama su kitais mygtukais, atidaromas vartotojo meniu.</p>
	<p>Funkcija „Defrost“ atitirpdo maisto produktus arba švelniai ištirpdo sviestą, šokoladą arba medų...ir t. t.</p> <p>Jeį naudojama su kitais mygtukais, atidaromas montuotojo meniu.</p>










FUNKCIJOS

Funkcija	Aprašymas
Klaviatūros užrakinimas (Vaikų saugumas)	Naudojama kaitlentės nustatymų užrakinimui, siekiant apsaugoti nuo netyčinio jų pakeitimo.
	Suaktyvinimas: jei nėra uždėtų keptuvių, nuspauskite ir laikykite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų skaitmenų 3 sekundes. Atleiskite skaitmenį ir perbraukite pirštu maitinimo juosta nuo 0 iki 9, kaip rodoma. Visi užsidegę skaitmenys patvirtina atliktą veiksmą  . Nurodyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
	Išjungimas: nuspauskite ir laikykite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų skaitmenų 3 sekundes. Atleiskite skaitmenį ir perbraukite pirštu maitinimo juosta nuo 9 iki 0, kaip rodoma. Nurodyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
Klaviatūros užrakinimas (valymas)	Naudojama kaitlentės nustatymų užrakinimui 15 sekundžių, siekiant greitai nuvalyti kaitlentę.
	Suaktyvinimas: vienu metu spauskite priekinės dešinėsios ir priekinės kairiosios maisto gaminimo vietų skaitmenis  . Laikmačio valdymo zonos ekrane skaičiuojama 15 sekundžių ir užsidega  .
	Išjungimas: paspauskite  arba palaukite, kol praeis 15 sekundžių.
Maisto gaminimo vietų laikmatis	Atgalinis skaitiklis su signalu planuojamam kiekvienos maisto gaminimo vietos išjungimui.
	Suaktyvinimas: kai kaitlentė yra įjungta, pasirinkite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų ir pasirinkite reikšmę maitinimo juostoje. Spauskite po vieną skaitmenį laikmačio valdiklių zonoje, nustatydami atskiras reikšmes ir pasirinkdami jas maitinimo juostoje (minimali - 1 minutė, maksimali - 99 minutės). Patvirtinimas atliekamas praėjus 10 sekundžių nuo veiksmo.
	Laikmačio valdymo zonos ekrane rodomas atgalinis skaičiavimas, jei jis buvo nustatytas. Priešingu atveju jame rodoma „C L“. Laikmatis gali būti nustatomas visoms, o ekrane visada bus rodomas trumpiausias likęs laikas. Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte laikmačio reikšmę.
	Išjungimas: laikmačio dydžius nustatykite nuliui arba paspauskite  .

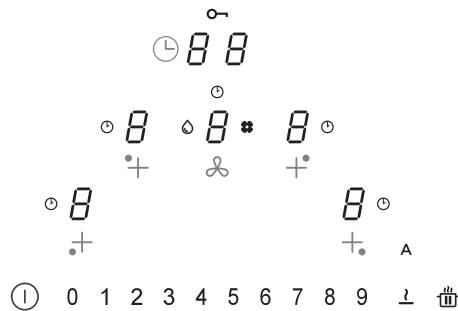
Laikmatis (bendras)	Atgalinis skaitiklis su signalu bendram naudojimui.
	Suaktyvinimas: jei kaitlentė yra įjungta ir ant jos nėra uždėtų keptuvių, spauskite po vieną skaitmenį laikmačio valdymo zonoje, nustatydami atskiras reikšmes ir pasirinkdami jas maitinimo juostoje (minimali - 1 minutė, maksimali - 99 minutės). Laikmačio valdymo zonos ekrane rodomas atgalinis skaičiavimas, jei jis buvo nustatytas. Priešingu atveju jame rodoma „C L“.
	Išjungimas: laikmačio dydžius nustatykite nuliui arba paspauskite  du kartus, kai kaitlentė išjungta.
Funkcija maisto šilumos palaikymui	Suaktyvinimas: pasirinkite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų ir paspauskite klavišą  . Pasirinktos vietos skaitmuo rodytų  .
	Išjungimas: paspauskite klavišą  arba paspauskite  .
Turbo funkcija	Nustatoma papildoma maisto gaminimo vietų ir gartraukio galia.
	Suaktyvinimas: prie gartraukio ir maisto gaminimo vietų maitinimo juostos 2 kartus spauskite „9“. Atitinkamas skaitmuo rodo  .
	Išjungimas: galios juostoje pasirinkite vieną iš kitų galimų verčių.
Greito šildymo funkcija	<p>Pasirinkite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų ir nuspauskite bei 3 sekundes laikykite pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) maitinimo juostoje. Kaitlentės galia nustatytam laikui padidės iki maksimalios galios ir tada pereis prie nustatytos galios (žr. lentelę apačioje). Ekrane rodoma „A“ ir pasirinkta reikšmė.</p> <p>1 -> 40 sekundžių 2 -> 72 sekundės 3 -> 120 sekundžių 4 -> 176 sekundžių 5 -> 256 sekundžių 6 -> 432 sekundžių 7 -> 120 sekundžių 8 -> 192 sekundžių 9 -> nėra P -> nėra</p>

Funkcija Pauzė + Pakartotinis paleidimas	Ši funkcija sustabdo visus kaitlentės nustatymus maždaug 10 minučių, jei kaitlentę naudojantis asmuo turi trumpam išeiti. Pauzės metu: - Nei viena maisto gaminimo vieta nenaudoja energijos. - Visi laikmačiai yra sustabdyti. - „Turbo“ ir „Greito šildymo“ funkcijos yra išjungiamos Praėjus 10 minučių kaitlentė tęs visus anksčiau nustatytus veiksmus.
	Suaktyvinimas: bent 1 sekundę spauskite klavišą  , visi skaitmenys rodys  .
	Išjungimas: paspauskite ir laikykite  bent 1 sekundę, kol pradeda mirkčioti. Paspauskite bet kurį mygtuką per 10 sekundžių.
Prisiminimo funkcija	Ši funkcija yra naudojama visų kaitlentės funkcijų nustatymų prisiminimui, įvykus netyčiniam išjungimui ar dingus maitinimui.
	Kai kaitlentė išjungta, jei per 6 sekundes vėl įjungiate kaitlentę klavišu  , klavišas  mirksi 6 sekundes. Iš naujo paspauskite klavišą, kad atstatytumėte prieš tai nustatytas funkcijas. Pyptelėjimas patvirtina veiksmą.
	Jei kaitlentė yra išjungta ir vėl įjungiamą per 6 sekundes, ankstesni funkcijų nustatymai atkuriami automatiškai.
Tilto funkcija	Ši funkcija leidžia sujungti 2 maisto gaminimo vietas, kad jos būtų valdomos kaip viena didelė maisto gaminimo vieta. Tai reiškia, kad jūs galite naudoti keptuves su didesniu dugnu.
	Suaktyvinimas: jei kaitlentė yra įjungta, vienu metu spauskite reikiamus mygtukus, kad pasirinktumėte 2 vietas ir sudarytumėte tiltą, kol skaitmuo rodo  - tai reiškia, kad funkcija buvo aktyvuota. Kitas skaitmuo naudojamas galios lygio nustatymui. Dėmesio: Kairės pusės maisto gaminimo vietos negali būti sujungtos su dešinės pusės vietomis ir atvirkščiai.
	Išjungimas: vienu metu spauskite klavišus, su kuriais sujungėte, kol dings simbolis  .
Automatinė keptuvės aptikimo funkcija	Jei ant vienos maisto gaminimo vietos uždėta keptuvė, kaitlentė aptinka ją automatiškai ir uždega atitinkamą skaitmenį maksimaliu ryškumu bei rodo  .
Likutinio karščio indikatorius	Likusios šilumos indikatorius yra saugos funkcija, rodanti, kad maisto gaminimo vietos temperatūra yra 60°C ar aukštesnė; palietus ją ranka gali atsirasti nudegimų. Atitinkamos maisto gaminimo vietos skaitmuo rodo  .

GARTRAUKIO VALDIKLIAI

	
	<p>Laikmačio simbolis. Pasirinkę gartraukio skaitmenį, paspauskite laikmačio valdymo skaitmenį, kad nustatytumėte atgalinį skaičiavimą.</p>
	<p>Riebalų filtro priežiūros simbolis Visada įjungtas LED  rodo riebalų filtro valymo signalą.</p>
	<p>Anglies filtro priežiūros simbolis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Numatytas gartraukio nustatymas yra ištraukimo režimas. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Paspauskite gartraukio valdymo skaitmenis, kad įjungtumėte jį. Paspauskite ir laikykite skaitmenį 5 sekundes, kad: <p>Įjungtumėte anglies filtrą:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anglies (kvapų) filtro simbolis įsijungia per 1 sekundę ir prietaisas įjungia du garso signalus. <p>Išjungtumėte anglies filtrą:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anglies (kvapų) filtro simbolis sumirksi du kartus ir prietaisas įjungia du garso signalus.
 	<p>Filtrų atstatymas ir suaktyvinimas iš naujo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praėjus anglies filtro 200 veikimo valandų ir riebalų filtro 100 veikimo valandų, įsijungusios atitinkamos piktogramos praneš, kad reikia atlikti nurodyto filtro priežiūros darbus. <p>Atlikę filtro priežiūros darbus, kai kaitlentė išjungta, atlikite tokius veiksmus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įjunkite kaitlentę įjungimo / išjungimo mygtuku • Paspauskite gartraukio skaitmenį, , kad suaktyvintumėte skaičių juostą. • Spauskite mygtuką „A“ mažiausiai 5 sekundes ir palaukite atstatymo patvirtinimo, apie kurį praneša du garso signalai ir išsijungęs simbolis. • Jei atstatymo patvirtinimas (du garso signalai ir simbolio išsijungimas) neįvyksta per 6 sekundes, išjunkite kaitlentę ir pakartokite procedūrą nuo pradžių.
„9“	<p>Galios juostoje spauskite „9“, kad nustatytumėte greitį INTENSIVUS 1. Šis nustatymas veikia 10 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.</p>
	<p>Paspauskite galios juostą du kartus „9“ kad nustatytumėte greitį INTENSIVUS 2. Šis nustatymas veikia 5 minutes. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.</p>
Atidėjimas	<p>Ši funkcija veikia tik išjungus automatinį režimą. Automatinis režimas išjungiamas paspaudus A. Nuspauskite gartraukio skaitmenį ir nustatykite greitį galios juostoje. Nuspauskite laiko valdymo skaitmenį, kuris rodo „CL“ ir pradės atgalinį skaičiavimą. Šis nustatymas veikia 15 minučių.</p>


NAUDOTOJO MENIU (ASMENINIAI NUSTATYMAI)







Naudotojo meniu suteikia naudotojui galimybę pritaikyti kaitlentės garsinius (toną ir garsumą) ir vaizdinius signalus.


Paspauskite klavišą .


Dar kartą paspauskite  per 3 sekundes.

- Bus parodytas simbolis 

- Laikydami nuspaudę , spauskite 4 maisto gaminimo vietų skaitmenis () po vieną laikrodžio rodyklės kryptimi, pradedant nuo kairiojo. Paspaudus girdimas pyptelėjimas; atleidus mygtuką  rodoma:

Skaitmuo  pakaitomis rodys **U** ir skaičių nuo 2 iki 7, kuris nurodo meniu tipą (žr. lentelę apačioje).

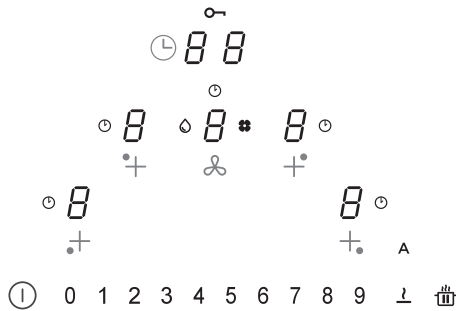
Skaitmenyje  bus parodytas skaičius, priklausantis nuo pasirinkimui rodomų parametru (žr. lentelę apačioje).

Paspauskite skaitmenį  ir skaičių nuo 2 iki 7 galios juostoje, kad atidarytumėte nustatymų meniu (žr. lentelę apačioje).

Nustatę tinkamą dydį, patvirtinkite laikydami nuspaudę klavišą , kol bus patvirtinta.

Meniu kodas	Aprašymas	Vertė
U2	Mygtukų garsumo valdymo meniu.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Pavojaus signalo garsumo valdymo meniu.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Ekranų apšvietimo lygio meniu.	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Atgalinio skaičiavimo vaizdo meniu.	0 - 1
U6	Visada įjungtos keptuvės atpažinimo funkcijos meniu.	0 - 1
U7	Atgalinio skaitiklio skambučio meniu.	0 - 1 - 2

MONTUOTOJO MENIU (KAITLENTĖS GALIOS NUSTATYMAS)



Pirmą kartą prijungdamas kaitlentę prie buitinio elektros energijos lizdo, montuotojas turi nustatyti kaitlentės maisto gaminimo vietų galią pagal faktines maitinimo šaltinio galimybes ir talpą. Jei tai nėra reikalinga, kaitlentė gali būti įjungiamą tiesiogiai klavišu ①; priešingu atveju, atlikite šiuos veiksmus, kad atidarytumėte meniu.

- Pirmą kartą tiekiant energiją, simbolis mirksi.
- Laikykite nuspaudę klavišą .
- Spauskite 4 maisto gaminimo vietų skaitmenis () po vieną prieš laikrodžio rodyklę, pradėdami nuo dešinės. Paspaudus girdimas pyptelėjimas; atleidus mygtuką rodoma:

Skaitmuo pakaitomis rodys ir .

Skaitmenyje bus parodytas užrašas .

- Paspauskite skaitmenį ir skaičių 8 maitinimo juostoje, kad atidarytumėte nustatymų meniu. Šis veiksmas patvirtinamas pakeičiant rodyką nuo (ir) iki (ir). Atidarytas kaitlentės galios nustatymų meniu.

Spauskite skaitmenį ir pasirinkite vieną iš maitinimo juostoje rodomų reikšmių (0-1-2-3) pagal žemiau pateiktą lentelę.

Nustatę tinkamą dydį, patvirtinkite laikydami nuspaudę klavišą ①, kol bus patvirtinta.

	Kw
0	7,4 Kw
1	4,5 Kw
2	3,5 Kw
3	2,8 Kw

PRIETAISAS

Galios valdymo funkcija

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija. Galios valdymo funkcija nustato, kada visiems maisto gaminimo elementams (kairės ir dešinės pusės fazėms) tiekiama maksimali 3,7 kW/16 A galia, optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant bet kokios indukcinės sistemos perkrovos.

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

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

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

Pavyzdys:

Jei toje pačioje maisto gaminimo vietos fazėje (kairėje ir dešinėje fazėje) pasirenkamas galios padidinimo lygis (padidintas) (P), kita maisto gaminimo vieta yra automatiškai apsaugoma nuo didesnio nei 5 galios lygio.

Šis aspektas kinta priklausomai nuo produktui nustatyto apribojimo (žr. skirsnį „MONTUOTOJO MENIU“).


Kaip veikia indukcinės kaitlentės

Indukcinės kaitlentės veikia labai skirtingai nuo tradicinių kaitlenčių ar metalinių plokščių viryklių. Po stiklo keramikos paviršiumi esanti indukcinė ritė greitai sukuria labai kintamą magnetinį lauką, kuris tiesiogiai kaitina magnetinį keptuvės dugną.


Stiklo keramikos paviršių kaitina tik karšta keptuvė. Nuėmus keptuvę nuo maisto gaminimo vietos, tiekiama srovė yra nedelsiant nutraukiama.

Keptuvės aptikimas

Kiekvienoje maisto gaminimo vietoje yra įrengta keptuvės aptikimo sistema. Indo aptikimas atpažįsta indą su įmagnetinamu dugnu, kuris yra tinkamas naudoti su indukcinėmis kaitlentėmis.

Jei keptuvė nuimama veikimo metu arba jei naudojama netinkama keptuvė, ekranas šalia juostinio grafiko mirksi su .

Jei per 20 sekundžių trukmės keptuvės aptikimo terminą ant maisto gaminimo vietos nepadedama keptuvė:

- Maisto gaminimo vieta automatiškai išsijungs po 20 sekundžių.
- Kiekvienos maisto gaminimo vietos ekrane rodoma .

Keptuvės

Tinkamos keptuvės

Su indukcinė kaitlente galima naudoti tik keptuves su visiškai magnetiniu pagrindu.

Magnetas gali prikibti prie bet kurio viso keptuvės dugno taško.


Su indukcinėmis kaitlentėmis tinkamos naudoti keptuvės

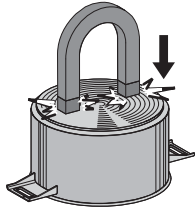
Ant indukcinų maisto gaminimo paviršių naudojamos keptuvės turi būti pagamintos iš metalo, turėti magnetinių savybių ir pakankamai platų pagrindą.

Tinkamos keptuvės:

- ✓ Emaliuotos plieno keptuvės storu dugnu.
- ✓ Ketaus keptuvės emaliuotu dugnu.
- ✓ Indai iš daugiasluoksnio nerūdijančio plieno, feritinio nerūdijančio plieno ir aliuminio su specialiu dugnu.

Netinkamos keptuvės:

- ✓ Žalvario, nerūdijančio plieno, aliuminio, ugniai atsparaus stiklo, medžio, keramikos ir molio puodai bei keptuvės.
- ▶ Norėdami pamatyti, ar indas tinkamas, pridėkite magnetą prie dugno: jei magnetas pritraukiamas, indas tinka indukcinėi kaitlentei. Jei neturite magneto, įpilkite į keptuvę šiek tiek vandens, uždėkite ją ant maisto gaminimo vietos ir įjunkite kaitlentę. Jei ekrane rodomas simbolis , reiškia, kad indas netinkamas.



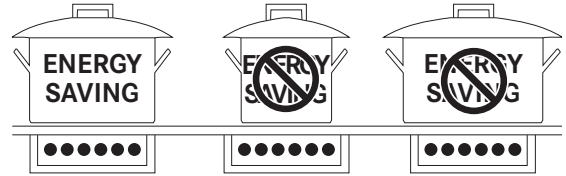
Dėmesio: naudokite indus tik su visiškai plokščiu dugnu ir tinkamus indukcinėms maisto gaminimo vietoms. Naudojant indą su nelygiu dugnu gali sumažėti kaitinimo sistemos efektyvumas ir indas nebus aptiktas ant maisto gaminimo vietos.

Triukšmas maisto gaminimo metu

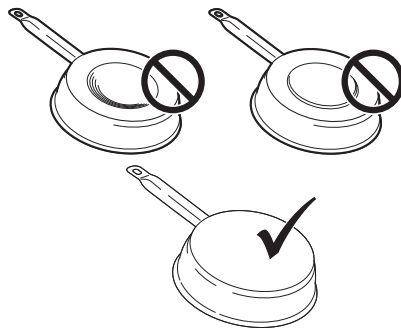
Keptuvės gali skleisti triukšmą maisto gaminimo metu. Tai nėra gedimas ir tai neturi jokios įtakos įrenginio veikimui. Triukšmas priklauso nuo naudojamos keptuvės rūšies. Jei triukšmas kelia diskomfortą, tai galima išspręsti pakeitus indą.

Informacija apie energijos taupymą

- ▶ Keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su maisto gaminimo vietos skersmeniu.



- ▶ Pirkdami keptuvę, patikrinkite, ar nurodytas skersmuo reiškia keptuvės dugną, ar jos viršų, nes viršus dažnai yra platesnis nei dugnas.
- ▶ Jei ruošiate ilgai gaminamus patiekalus, garpuodis gali padėti sutaupyti laiko ir energijos. Toks maisto gaminimas taip pat padeda išsaugoti daugiau vitaminų.
- ▶ Patikrinkite, ar garpuodyje yra pakankamai skysčio; jei jame nėra pakankamai skysčio ir jis perkaista, tai gali pažeisti tiek garpuodį, tiek maisto gaminimo vietą.
- ▶ Jei įmanoma, visada uždenkite keptuves tinkamu dangčiu.
- ▶ Pasirinkite keptuvę, kuri tinka ruošiamo maisto kiekiui. Naudojant didelį pustūštį indą švaistoma energija.



Maisto gaminimo vieta	Keptuvės dugnas	
	Min. Ø (rekomenduojama)	Maks. Ø (rekomenduojama)
210mm × 190mm (vienas)	110mm	145mm

Įprastas darbinis dangčio keliamas triukšmas

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

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Tylus zvimbimas (kaip transformatoriaus triukšmas)

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

Tylus švilpimas

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

Traškėjimas

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

Garsus švilpimas

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

Ventiliatoriaus triukšmas

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

Ritmiški garsai kaip tiksintis laikrodis

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

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

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pašildymas	Ryžiai
4	Ilgai trunkantis gaminimas, tirštėjimas, lėtas troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilgai trunkantis gaminimas, tirštėjimas, lėtas troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Rōsti (gruzdintos bulvytės), omletas, džiūvėsėliuose apvoliotas ir keptas maistas, dešrelės
8	Kepimas, kepimas riebaluose	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Steikas
P	Greitas kaitinimas	Verdantis vanduo


VEIKIMAS

Įrenginio įjungimas

Nuspauskite ir laikykite , kad įjungtumėte įrenginį.

- Visuose galios lygio ekranuose rodoma „0“.
- Jei neatliksite jokio kito pasirinkimo, įrenginys išsijungs po 20 sekundžių dėl saugumo priežasčių.

Maisto gaminimo vietos pasirinkimas

Spauskite vienos ar kelių maisto gaminimo vietų skaitmenį  ir nustatykite galios lygį.

Maisto gaminimo vietos išjungimas

Paspauskite „0“ maitinimo juostoje.

- Jei neatliksite kito pasirinkimo ir kitos maisto gaminimo vietos bus išjungtos, įrenginys išsijungs po 20 sekundžių.

Kaitlentės išjungimas

Palieskite  ir palaikykite keletą sekundžių, kad kaitlentė išsijungtų.


- Jei ekrane neatliksite kito pasirinkimo ir kitos maisto gaminimo vietos bus išjungtos, įrenginys išsijungs po 20 sekundžių.

Liekamojo karščio indikatorius

Jei išjungus po maisto gaminimo vietą ji vis dar karšta ekrane šviečia „H“, kol yra pavojus nusideginti.

Atšildymo nustatymai


Naudodami atitirpinimo funkciją galite atitirpinti maistą arba atsargiai lydyti sviestą, šokoladą ar medų.

- Pasirinkite maisto gaminimo vietą paspaudę atitinkamą skaitmenį.
- Paspauskite klavišą .

„PowerPlus“ reguliavimas

Tiek kaitlentėse, tiek gartraukyje galima nustatyti papildomą galią.


Pasirinkta maisto gaminimo vieta veiks didesnės galios režimu 10 minučių. Tai gali būti naudojama norint greitai sušildyti didelį maisto kiekį ar vandenį.

- Pasirinkite vieną iš vietų ir 2 kartus paspauskite „9“ maitinimo juostoje. Atitinkamas skaitmuo rodo .

Laikmatis


Nustačius laikmatį, maisto gaminimo vieta išsijungia po nustatyto laikotarpio.

Laikmačio nustatymas

- Įjungta kaitlentė
- Nustatyta maisto gaminimo vieta
- Paspauskite skaitmenį .


- Nustatykite laikmatį, pasirinkdami laiką nuo 1 iki 99 minučių.

Laikmačio keitimas

- Laikmatis nustatytas
- Paspauskite aktyvios maisto gaminimo vietos laikmatį, kurį norite keisti.
- Paspauskite skaitmenį .
- Nustatykite laikmatį, pasirinkdami laiką nuo 1 iki 99 minučių.

Tilto funkcija


„Tilto“ jungties funkcija leidžia aktyvuoti dvi atskiras maisto gaminimo vietas, kad jos galėtų veikti ir būti reguliuojamos kartu. Tai reiškia, kad jūs galite naudoti keptuves su didesniu dugnu.

Vienu metu spauskite reikiamus mygtukus, kad pasirinktumėte 2 vietas ir sudarytumėte tiltą, kol skaitmuo rodytų  – tai reiškia, kad funkcija buvo aktyvuota.

Kitas skaitmuo naudojamas galios lygio nustatymui.

Dėmesio: Kairės pusės maisto gaminimo vietos negali būti sujungtos su dešinės pusės vietomis ir atvirkščiai.

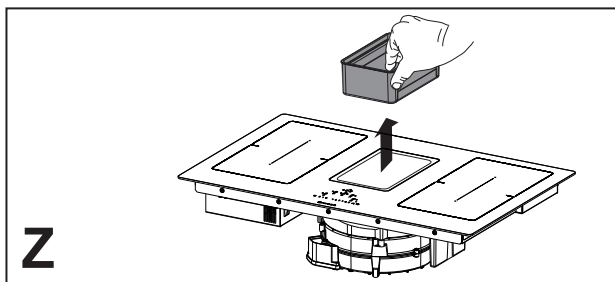
Apsauga nuo vaikų

- Įjungtas įrenginys
- Įjungimas:
 - paspauskite ir laikykite vieną iš keturių maisto gaminimo vietų skaitmenų 3 sekundes. Atleiskite ir perbraukite pirštu nuo 0 iki 9 per maitinimo juostą. Visi skaitmenys rodo . Nurodyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
- Išjungimas:
 - Paspauskite ir laikykite vieną iš keturių maisto gaminimo vietų skaitmenų 3 sekundes. Atleiskite ir perbraukite pirštu nuo 9 iki 0 per maitinimo juostą. Nurodyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.

MODELIS	FMA 839 HI
Bendra maksimali galia (kaitlentė + gartraukis)	7.62 Kw (standartinis nustatymas)
Bendra maksimali galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Bendra maksimali galia (kaitlentė + gartraukis)	3.72 Kw
Bendra maksimali galia (kaitlentė + gartraukis)	3.02 Kw

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Aktyvintą anglinį kvapų filtrą galima regeneruoti. Vykdykite ant paties rinkinio pateiktus nurodymus dėl regeneravimo būdo ir dėl keitimo laiko. Riebalų filtrai **Z**: Filtrai turi būti valomi kas 2 mėnesius ar dažniau, jei įrenginys naudojamas intensyviai. Filtrai gali būti plaunami indų plautuvėje. Neplaukite grotelių indaplovėje.



- ▷ Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- ▷ Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

Bendros rekomendacijos

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

Įrenginio valymas

- ▷ Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsugotumėte maisto likučius nuo pridegimo.
- ▷ Nuvalykite visus nešvarumus švelnia šluoste ar kempine, suvilgyta vandeniu ir tinkama plovimo priemone. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- ▷ Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- ▷ Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidų kodai			
Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
„Garsinis signalas įjungus. Nerodomas joks klaidos kodas“	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą/pakeiskite LIN kabelį
ER03	Nuolatinis jutiklio įjungimas. Jutiklinis valdymas išsijungia po 10 sek.	Vanduo arba keptuvė ant stiklo, jutiklių ar valdiklių.	Nuvalykite valdymo paviršių. Pašalinkite objektus nuo jutiklių.
ER20	Jutiklinio valdymo vidinė klaida	-	Pakeiskite jutiklinį valdymą.
ER21	Perkaitimas.	Temperatūros valdiklis nustatė, kad temperatūra yra aukštesnė nei 85°C.	Leiskite kaitlentei atvėsti ir klaida išnyks, temperatūrai nukritus žemiau 75°C.
			Patikrinkite šilumos izoliaciją.
ER22	Sugedęs mygtukų tikrinimas, UI išsijungia po 3,5–7,5 sek.	-	Pakeiskite TC
ER31	Jutiklinio valdymo ir indukcijos konfigūracijos nesutapimas.	Generatoriaus konfigūracijos duomenys nesutampa su jutiklinio valdymo duomenimis.	Nauja konfigūracija.
			Pakeiskite jutiklinį valdymą.
			Pakeiskite generatorių.
ER36	Jutiklinio valdymo vidinė klaida	-	Pakeiskite jutiklinį valdymą.
ER47	Ryšio tarp TC ir indukcinio generatoriaus klaida	Pažeistas LIN laidas. LIN laidu netiekiamas maitinimas.	Pakeiskite laidą. Patikrinkite, ar laidas yra tinkamai įkištas.
E2	Maisto gaminimo vietos jutiklio perkaitimas. Jutiklinis valdymas išsijungia po 10 sek.	Tuščia keptuvė	Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Netinkama keptuvė. Maisto gaminimo vietos yra išjungtos.	Keptuvės praranda savo magnetines savybes	Naudokite tinkamas keptuves
		Vidinė generatoriaus grandinių klaida	Pakeiskite modulį
E4	Konfigūravimo klaida. Maisto gaminimo vieta negali būti įjungta.	Indukcijos modulis dar nėra sukonfigūruotas.	Atlikite rankinį konfigūravimą.
E5	Nėra ryšio tarp vartotojo sąsajos ir indukcijos generatoriaus. Maisto gaminimo vieta negali būti įjungta.	LIN laido ar maitinimo laido gedimas.	Patikrinkite laidus ir maitinimo įtampą.
		Generatoriaus ar filtro grandinių vidinė klaida.	Pakeiskite modulį.

E6	Maitinimo įtampa nepatenka į diapazoną (įtampos ir/ar dažnio). Maisto gaminimo vieta negali būti įjungta.	Maitinimo įtampa nepatenka į diapazoną (žiūrėti techninius duomenis).	Patikrinkite tinklo įtampą.
		Vidinė generatoriaus grandinių klaida.	Pakeiskite modulį.
E7	Jutiklinio valdymo vidinė klaida. Maisto gaminimo vietos yra išjungtos.	-	Pakeiskite modulį.
E8	Gartraukio gedimas.	Gartraukis yra užblokuotas.	Išvalykite ir pašalinkite visas blokuojančias medžiagas.
		Ventiliatoriaus ar elektroninio modulio gedimas.	Pakeiskite modulį.
E9	Maisto gaminimo vietos temperatūros jutiklio klaida. Atitinkama maisto gaminimo vieta yra išjungta.	Atidaryta temperatūros jutiklio grandinė arba įvyko trumpas sujungimas.	Pakeiskite induktorių.
EA	Jutiklinio valdymo vidinė klaida. Maisto gaminimo vietos yra išjungtos.	-	Pakeiskite generatorių.
EH	Užblokuotas temperatūros jutiklis. Atitinkama maisto gaminimo vieta yra išjungta.	Jokio temperatūros pokyčio (min. 10 K / 5 min.) po maisto gaminimo vietos suaktyvinimo.	Pakeiskite induktorių.

TC = LIEČIAMAS VALDIKLIS


UI = NAUDOTOJO SAŠAJA

NTC = TEMPERATŪROS JUTIKLIS

PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

- ▷ Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūrą atliktų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.
 - ▷ Pasirūpinkite, kad pažeistus laidus galėtų keisti tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.
 - ▶ Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:
 - Gedimo tipas
 - Įrenginio modelis (Art./Kod.)
 - Serijos numeris (S.N.)
- Ši informacija pateikiama identifikavimo plokštelėje. Identifikavimo plokštelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

IŠMETIMAS

- ▷ Simbolis  ant gaminio arba ant jo pakuotės rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kaip buitines atliekas. Jis turi būti perduotas utilizuoti į tinkamą elektros ir elektronikos prietaisų surinkimo punktą. Tinkamas produkto atliekų šalinimas padės išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmogaus sveikatai. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios instituciją, buitinių atliekų utilizavimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje šį įrenginį pirkote.
- ▷ Įrenginys atitinka direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninėje įrangoje naudojamų pavojingų medžiagų mažinimo ir atliekų šalinimo.

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: 4300

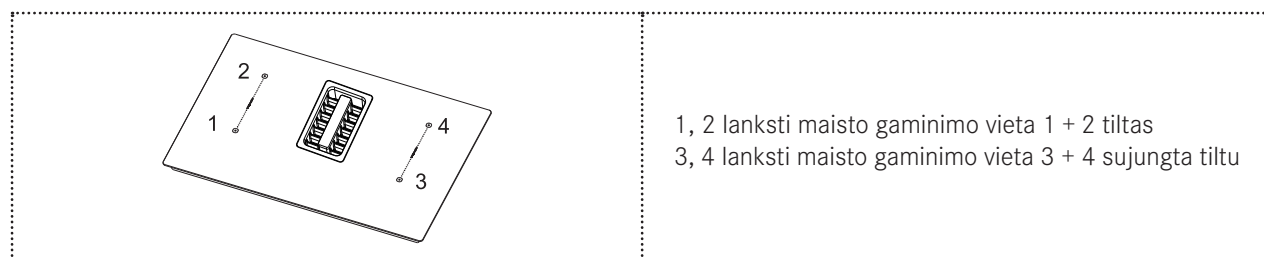
Modelis: **FMA 839 HI**

- ▶ Žiūrėti prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.
- ▶ Gamintojas nuolat tobulina produktus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje:

– www.franke.com

FMA 839 HI



Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Darbiniai gabaritai	-	830 × 520 (P x G)
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrinių ir kaitinimo elementų duomenys		
Maisto gaminimo vieta 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Lanksti maisto gaminimo vieta 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametras	Vertė	Matavimo vienetas
Įrenginio svoris	21	kg
Maisto gaminimo vietų skaičius	4	
Šilumos šaltinis	indukcija	

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Australia

Franke Aus. Pty. Ltd.
(PR Kitchen Systems)
Melbourne 3175
Phone +61 3 9700 9100

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil
Dona Francisca, 8.300. Bloco N – Sala 49 –
Condomínio Perini Business Park Distrito
Industrial - 89219-600
Joinville - SC - Brasil
Fone +55 47 3431 0500

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan
Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

