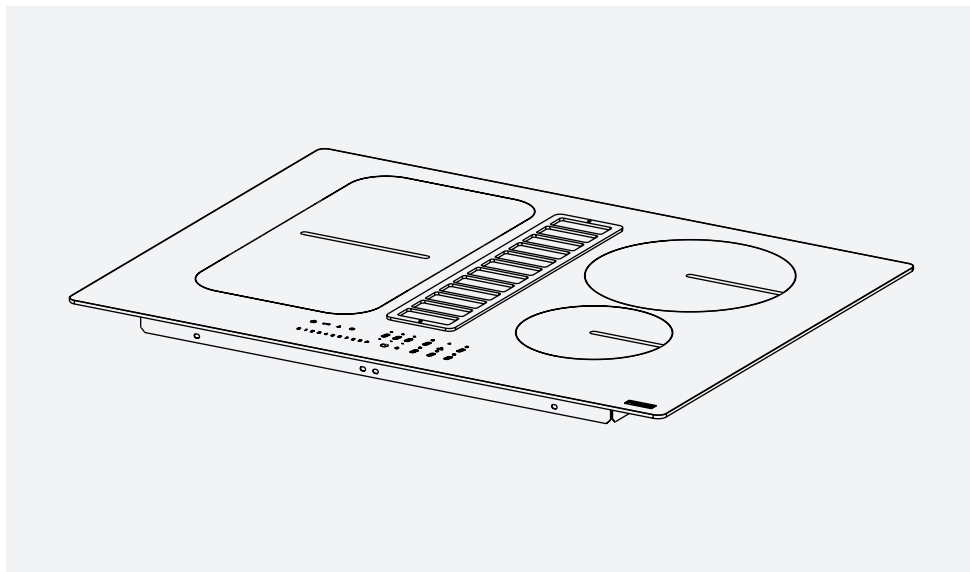


SMART



FSM 709 HI

FSM 709 HI LL KIT


DA	Brugsvejledning
IS	Handbók uppsetningar
EL	Εγχειρίδιο χρήστη
CS	Návod pro uživatele
PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
UK	Посібник користувача
RU	Руководство пользоват
AR	بالحث دليل المستخدم
TR	Kullanım kılavuzu


*Make
it
Wonderful*

FRANKE

DA	3
IS	19
GR	34
CZ	52
PL	68
RO	86
UK	104
RU	122
AR	140
TR	160

1. SIKKERHEDSOP- LYSNINGER

 Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

 Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet **ELEKTRISKE TILSLUTNINGER** inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være

anbragt på en sådan måde, at den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.


- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Der skal være installeret energiafbrydere i det faste system i overensstemmelse med reglerne for ledningssystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se det tilbehør, der kan købes, angivet i installationsvejledningen (for runde rør: minimumdiameter på 120 mm) Udsugningsrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-

elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 4 Pa at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.
- Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

 **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan kompromittere sikker drift af apparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Gasserne kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en køkkenemhætte eller et hvilket som helst andet udsugningsapparat til mados, skal man sørge for, at gasapparaterne testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er nogen re-

turstrømning af forbrændingsgasser.

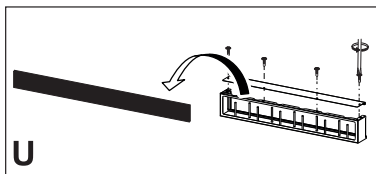
2. BRUG

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

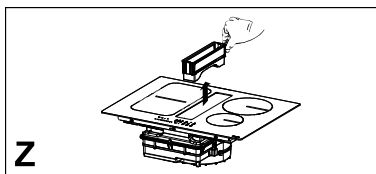
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul ikke medfølger, skal du følge instruktionerne, der følger med sættet, både vedrørende regenerering og udskiftningstider.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (U) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filtre i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscykluser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cykluser). Kon-

takt den tekniske assistance for at bestille et nyt (U)-filter.



Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine. (Z).



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengørings-

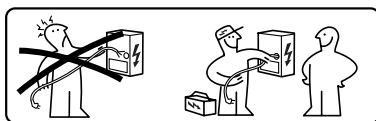
- midler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
 - Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
 - Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
 - Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningsskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover).
 - For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

4. KRAV TIL MØBLERNE

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



⚠ ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, EN-KELFASET- og TO-FASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.


- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).



Vigtigt! Svejs ikke kabler!


6. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

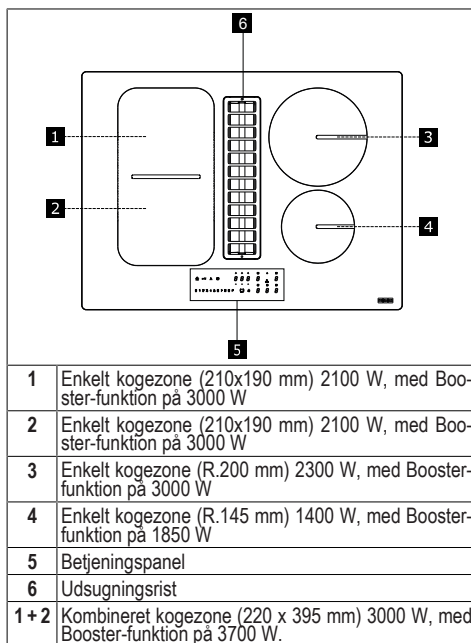
Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placér gryden inden du tænder kogezone.
- Placér de mindste gryder på de mindste kogezone.

- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBEKRIVELSE




INDIKATORER

Detektering af kogevej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

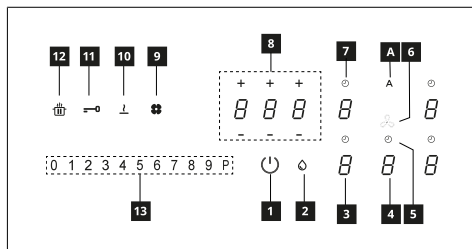
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en

temperatur, der er lig med eller over 50°C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver **H**.

8. BETJENINGSPANEL



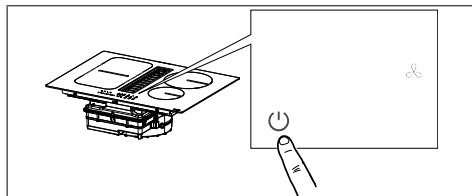
1	Tændt/Slukket
2	Indikator for mættet fedtfilter
3	Indikator for kogezonens effektniveau
4	Indikator for udsugningens effektniveau
5	Styring af udsugningstimer
6	Symbol udsugningens betjeningszone
7	Styring af kogezonetimer
8	Zone Timerstyring
9	Indikator for mættet aktivt kulfilter
10	Knap for smeltfunktion
11	Knap for Låsefunktion
12	Knap for Pausefunktion
13	Rullestatur
A	Knap for Autofunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet **8**. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezone, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den. Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

□ Tænding af apparatet:



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off.

Advarsel: På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

G

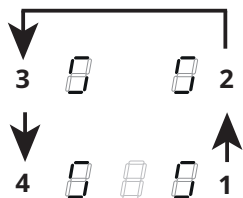
Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.


Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med **1** eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun **8** blinker.
2. Tryk og hold på **8** kogezonens tal angiver **8**.
3. Mens du holder **8** nede, skal man begynde at trykke på zonetallene og gå mod urets retning.




Det bageste venstre tal angiver  og et nummer, der angiver menutypen. Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

Vælg tallet med , og tryk på “8” på effektbjælken.

Vælg forreste venstre tal, og vælg den korrekte indstilling.













Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på effektbjælken	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Bekræft ved at berøre og holde  nede, når den korrekte værdi er indtastet.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </p>	
Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet</p> <p>For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 5 tal (ikke synligt) ved siden af punktet på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver .</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk og hold et af de 5 kogezone-tal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens.</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen.</p> <p>Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.</p> <p>For at aktivere: tryk på og hold nede i 1 sekund.</p> <p>For at deaktivere: tryk på .</p>
Boost-funktion	<p>Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.</p> <p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "P"-værdien på effektbjælken. Det tilsvarende tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.</p>
Timer for kogezone	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: Når kogezone er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone.</p> <p>De 3 tal angiver "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;"> Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.</p> <p>Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast.</p> <p>Hvis timeren er aktiv i flere kogezone, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.</p> <p>For at deaktivere: Når kogezone er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone.</p> <p>Indstil de tre tal til "0 0 0" ved hjælp af "+" eller "-", eller tryk på On/Off-tasten.</p>

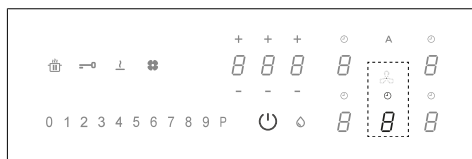
<p>Timer (generelt)</p>	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. De 3 tal til styring af timeren angiver "- - -". Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;">  Timer - Tiendedele - Minutter </p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.</p> <p>For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. Tryk på tallet for at åbne timermenuen og bruge "+" og "-" til at indstille displayet på "0 0 0 "" eller tryk på On/Off-knappen.</p>																						
<p>Smeltfunktion</p>	<p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone og tryk på .</p> <p>Den valgte zones tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .</p>																						
<p>Opvarmningsfunktion</p>	<p>Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 598 1038 895"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A". Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen. man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.</p>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						
<p>Pausefunktion</p>	<p>Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.</p> <p>For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.</p>																						
<p>Tilbagekaldelsesfunktion</p>	<p>Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrudelse.</p> <p>Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på , blinker knappen  i 6 sekunder. Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.</p>																						
<p>Kombineret tilstand ("bro"-funktion)</p>	<p>Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.</p> <p>For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre eller højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.</p>																						

AUTO-funktion "A"	Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen "A" tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "1". Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "4" på effektbjælken. Kontrollampens "A" lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensiteten bliver mere intens.
--------------------------	--

11. TILBEREDNINGSTABEL



Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegetning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

12. UDSUGNINGSFUNKTION









Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

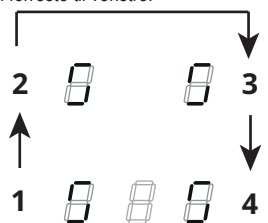
"9"	Tryk på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
"P"	Tryk to gange på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Funktion Delay	Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på "A". Tryk på udsugningsenhedens tal og indstil en hastighed på effektbjælken. Tryk på tallet til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.
	Timer-symbol Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.

	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv.
	Symbol for vedligeholdelse af kulfilter Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for: Aktivering af kulfilter: Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund. Inaktivering af kulfilter: Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul. Nulstilling og genaktivering af kulfilter Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes. tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

13. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

- Tryk på .
- Tryk igen på  og hold nede i 3 sekunder.
- Knappen  begynder at blinke.
- Tryk og hold på : kogezonens tal angiver .
- Mens du holder  trykket, skal du trykke på kogezonetallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den forreste til venstre.





Det bageste venstre tal angiver skiftevis  og et nummer fra 2 til 7, der angiver menukoden.

Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

- Tryk på det bageste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.
- Tryk på det forreste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Menu-kode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knapperens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutæleralarmens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 - Animering deaktiveret 1 - Animering aktiveret
U6	Menu til gryderegeringsfunktionen.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Blinker konstant og slukning 1 - Ti blink og slukning 2 - Et blink og slukning

- Bekræft ved at berøre og holde  i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.
- Tryk på  for at forlade menuen uden at gemme. Brugermenuen lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

14. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et kogeobjekt på kogeelementet.

Eksempel:


Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

15. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezoneer.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoneer	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre	110 mm	190 mm.
Enkelt forrest højre	110 mm	145 mm.
Enkelt bagest højre	110 mm	200 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezoneen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.

Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

Normal støj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når koge grejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezoneer. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

Støj fra ventilatoren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezone er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

De beskrevne støj er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

16. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramiskoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

17. VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikationskiltet. Identifikationskiltet sidder på bunden af enheden.

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

18. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: FSM 709 HI

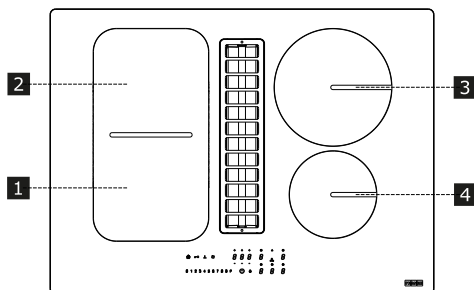
Model: FSM 709 HI LL KIT

Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.

Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Du kan finde flere oplysninger om tekniske data på webstedet: www.franke.com

MODEL	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW



1,2 Flexibel kogezone 1 + 2 På bro		
3,4 Flexibel kogezone		
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	700 x 520 (B x D)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Kogezone 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Kogezone 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Flexibel kogezone 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	

1. ÖRYGGISUPPLÝS- INGAR

i Til að tryggja öryggi þitt og rétta notkun tækisins, vinsamlegast lestu þessa handbók vandlega fyrir uppsetningu og notkun. Geymdu þessar leiðbeiningar ávallt með tækinu, jafnvel þótt það sé selt eða afhent þriðja aðila. Mikilvægt er að notendur þekki alla notkunar- og öryggis-eiginleika tækisins. Þessar hellur eru með spankerfi sem uppfylla kröfur EMC-staðla og EMF-tilskipunina og ættu ekki að trufla önnur rafeindatæki. Gangráðsnotendur og þeir sem nota aðrar raf-eindaígræðslur verða að ráðfæra sig við lækni eða framleiðanda ígrædda tækisins til að meta hvort það sé nægilega ónæmt fyrir truflunum eða ekki.

! Rafmagnstengingar skal faglærður tæknimaður annast. Vinsamlegast lestu kaflann sem ber yfirskriftina **RAF-MAGNSTENINGAR** áður en rafmagnstengingin er gerð.

Fyrir tæki með rafmagnssnúru verður að leggja tengi eða leiðslur á milli festipunkts snúrunnar og skautanna þannig að hægt sé að draga straumleiðslu

una út fyrir jarðtengileiðsluna ef hún skyldi losna.

- Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir tjóni sem stafar af rangri eða ófullnægjandi uppsetningu.
- Gangið úr skugga um að eiginleikar veiturafmagnsins samsvari þeim sem tilgreindir er á merkiplötunni sem innan á vöruna.
- Straumlökarnir verða að vera uppsettir í fasta kerfinu í samræmi við reglur um raflagnir.
- Fyrir tæki í flokki I skal ganga úr skugga um að heimarafkerfið sé með viðeigandi jarðtengingu.
- Tengjið sogháfinn við úttakið með hentugu röri. Skoðið aukahlutina sem eru fánlegir og eru tilgreindir eru í uppsetningarhandbókinni (fyrir hringlaga rör: lágmarksbvermál 120 mm). Lengd útsogslagna verður að vera eins stutt og mögulegt er.
- Tengjið vöruna við rafmagn með því að nota fjöltengi-rofa.
- Fylgja skal reglugerðum um loftræstingu.
- Tengjið aldrei sogbúnaðinn við rásir sem flytja brunaloft (hitarar, eldstæði o.s.frv.).
- Ef sogháfurinn er notaður samhliða tækjum sem ekki nota rafmagn (t.d. tækjum með gasbrennurum), er nauðsynlegt að tryggja nægilega loftræstingu í herberginu til að koma í veg fyrir bakflæði útblásturs. Þegar eldunar-tækið er notaður ásamt öðr-

- um tækjum sem ekki nota rafmagn, má neikvæður þrýstingur í herberginu ekki vera meiri en 4 Pa til að koma í veg fyrir að gufurnar sogist aftur inn í herbergið um eldunartækið.
- Ekki má sleppa loftinu út í lagnir sem einnig eru notaðar sem rás fyrir tæki knúin gasi eða öðru eldsneyti.
 - Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandinn, viðurkennd þjónustumiðstöð eða hæfur tækni maður að skipta henni út til að forðast alla hættu.
 - Tenging tækið við innstungu sem er í samræmi við gildandi reglur og er á aðgengilegu stað.
 - Að því er varðar þær öryggis- og tæknilegu ráðstafanir sem gera þarf við útsog lofts, er mikilvægt að farið sé eftir þeim reglugerðum sem staðbundin yfirvöld setja.

⚠ VIÐVÖRUN: Fjarlægjið hlífðarplastið áður en tækið er sett upp.

- Notið aðeins þær skrufur og festingar sem fylgja tækinu.

⚠ VIÐVÖRUN: Ef skrufur eða festibúnaður er ekki settur upp eins og lýst er í þessum leiðbeiningum getur það leitt til hættu á raflosti.

- Börn mega ekki annast þrif og viðhald nema fullorðinn hafi eftirlit með þeim.

- Börn skulu fá leiðbeiningar til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
- Þetta tæki má ekki nota af einstaklingum (þar með talið börnum) með takmarkaða líkamlega, skynjunar eða andlega hæfileika, eða óreynda eða óþjáfaða einstaklinga, nema náið eftirlit sé með þeim og þeim leiðbeint um örugga notkun tækisins af einstaklingi sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.
- Þetta tæki mega börn eldri en átta ára nota og einstaklingar með takmarkaða líkamlega, skynjunar eða andlega hæfileika eða með ófullnægjandi reynslu og þekkingu, að því tilskildu að þeir séu undir nánú eftirliti og leiðbeiningum varðandi örugga notkun tækisins og um hættuna sem því fylgir. Leyfið ekki börnum að leika sér með tækið.

⚠ VIÐVÖRUN: Tækið og aðgengilegir hlutar þess verða mjög heitir við notkun.

Gætið þess vel að snerta ekki upphitunarhlutana.

Haldið börnum yngri en 8 ára fjarri tækinu nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hreinsið og/eða skiptið um síurnar eftir tímabilið sem gefið er upp (eldhætta). Sjá málsgreinina um þrif og viðhald.
- Avallt skal tryggja nægilega loftræstingu í herberginu þegar tækið er notað í tengslum við önnur tæki sem knúin

eru með gasi eða öðru eldsneyti (þetta á ekki við um tæki sem einungis sjá um hringrás loftsins innan herbergisins).

VIÐVÖRUN: Ef yfirborðið sýnir einhver merki um sprungu skal slökkva á tækinu til að koma í veg fyrir hættu á raflosti.

- Kveikið ekki á tækinu ef yfirborðið er sprungið eða skemmdir sjást á þykkt efnisins.
- Snertið ekki tækið ef hendurnar eða líkaminn er blautur.
- Notið ekki gufutæki til að þrifa vöruna.
- Setjið ekki málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok eldunaríláta á yfirborð hellunnar þar sem þeir geta ofhitnað.
- Slökktu á helluborðinu með viðeigandi hnöppum eftir notkun; treystið ekki á ílátavísana.

VIÐVÖRUN: Eldun á helluborði með olíu og fitu án eftirlits getur verið hættulegt og gæti valdið eldsvoða. Reynið **ALDREI** að slökkva loga með vatni. Slökkvið á tækinu og kæfið logana með því til dæmis að hylja þá með pönnuloki eða eldvarnarteppi.

VIÐVÖRUN: Það verður að fylgjast með eldunarferlinu. Stöðugt verður að fylgjast með stuttu eldunarferli.

- Tækið er ekki hannað til að ræsa það með utanaðkomandi tímastilli eða sérstöku fjarstýringarkerfi.

VIÐVÖRUN: Eldhætta: setjið ekki hluti á eldunarpletina.

- Tækið verður að vera uppsett þannig að hægt sé að rjúfa strauminn með snertibili (3 mm) sem tryggir fullkomna afþengingu við yfirspennuflokk III.
- Tækið má aldrei útsetja fyrir veður og vind (rigningu, sól).
- Loftræsting tækisins verður að vera í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.
- Haldið umbúðunum frá börnum og dýrum.
- Eldhúsháfar og önnur eldunarloftræsting geta haft áhrif á örugga notkun tækjabúnaðar sem brennir gasi eða öðru eldsneyti (þar með talið í öðrum herbergjum) vegna bakflæðis brunaloftegunda. Þessar loftegundir geta valdið kolmónoxíðeitrun. Eftir að eldhúsháfur hefur verið settur upp eða önnur eldunarloftræsting skal ganga úr skugga um að gasbúnaðurinn sé prófaður af viðukenndum tæknimanni til að tryggja að ekkert bakflæði brunaloftegunda sé til staðar.

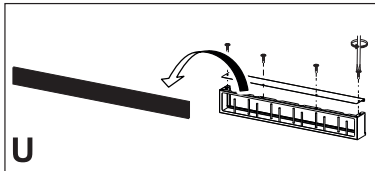
2. NOTKUN

- Háfurinn er hannaður eingöngu til að útrýma eldunargufum við heimilisnotkun.
- Notið tækið aldrei í öðrum tilgangi en þeim sem það er hannað fyrir.
- Hafa skal stöðugt eftirlit með djúpteikingarpottum: kviknað getur í olíu sem ofhitnar.
- Notið ekki tækið með ytri tímastillirofa eða sérstöku fjarstýringarkerfi.

- Til að forðast ofhitun má ekki setja tækið upp bakvið hurð/lúgu.
- Standið ekki á tækinu þar sem það getur skemmt það.
- Setjið ekki heit eldunarílát á umgjörðina þar sem það getur skemmt silfkonþéttingarnar.
- Skerið hvorki né undirbúið matvæli á yfirborði tækisins og gætið þess að missa ekki harða hluti á það. Dragið ekki eldunarílát yfir yfirborðið.

3. ÞRIF OG VIÐHALD

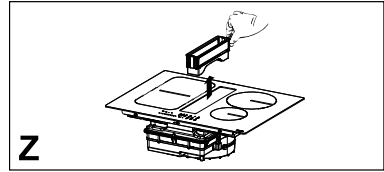
- Slökkvið á tækinu eða takið það úr sambandi við rafmagn áður en viðhaldi er sinnt.
- Ef virka kolalyktarsían fylgir ekki með, fylgið leiðbeiningunum sem fylgja settinu fyrir bæði endurnýjunarferli og skiptitíma.
- Ef virka kolalyktarsían fylgir með og er af gerðinni (U) (sjá samsetningarleiðbeiningar) er hægt að endurnýja hana. Virka kolalyktarsíuna er hægt að þvo og endurnýja á 3-4 mánaða fresti (eða oftar ef húfurinn er mikið notaður), að hámarki 8 sinnum (við sérstaklega mikla notkun er mælt með að þú fari ekki yfir 5 lotur). Til að panta nýja „U“-síu, vinsamlegast hafðu samband við aðstoðarþjónustuna.



Endurnýjunarferli:

- Þvoðu í uppþvottavél við HÁM. hitastig 70° eða handþvoðu í heitu vatni án þess að nota slípanði svampa (ekki nota hreinsiefni!).
- Þurrkið í ofni við hitastig að HÁM. 70° í 2 klukkustundir (ráðlegt er að lesa notendahandbók og uppsetningarleiðbeiningar með viðkomandi ofni vandlega).

- Hreinsa þarf fitusíurnar á tveggja mánaða fresti eða oftar ef um er að ræða sérstaklega mikla notkun. Hægt er að þvo þær í uppþvottavél. Þvoið ekki grillið í uppþvottavélinni. (Z).



Almennar ráðleggingar

- Notið aldrei skrúbbsvampa, stálull, vetnisklóriðlausnir eða aðrar vörur sem geta rispað eða skrámað yfirborðið.
- Matvæli sem falla fyrir slynsni eða setjast á yfirborðið, á hagnýtum eða fagurfræðilegum hlutum helluborðsins má ekki borða.

Þrif tækisins

- Þrifið helluborðið eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að matarleifar brenni við það. Erfiðara er að hreinsa leifar sem hafa þornað eða brunnið við tækið.
- Notið mjúkan klút eða svamp og viðeigandi hreinsiefni til að hreinsa dagleg óhreini. Fylgið ráðleggingum framleiðanda um hentug hreinsiefni. Mælt er með því að nota verndandi hreinsiefni.
- Fjarlægjið skorpuð óhreini, til dæmis mjólk sem hefur flætt yfir við suðuna, með því að nota sköfupúða sem henta fyrir glerkeramik, á meðan hellan er enn heit. Fylgið ráðleggingum framleiðanda um hentuga sköfu.
- Fjarlægjið sykrúð matvæli sem hafa farið niður við matseld, t.d. sultu, með mjúkri sköfu fyrir glerjað keramik á meðan helluborðið er enn heitt. Ef þetta er ekki gert getur glerjaða keramikyfirborðið skemmt.
- Fjarlægjið bráðið plast með mjúkri sköfu fyrir glerjað keramik á meðan helluborðið er enn heitt. Ef þetta er ekki gert getur glerjaða keramikyfirborðið skemmt.

- Fjarlægið kalkbletti með litlu magni af lausn sem leysir upp kalk, t.d. ediki eða sítrónusafa, þegar helluborðið hefur kólnað. Þrifið síðan aftur með rökum klút.

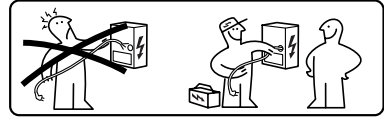
4. UPPSETNINGARKRÖFU R

Uppsetningarferlið verður að vera í samræmi við lög, reglugerðir, tilskipanir og staðla (rafmagnsöryggisreglur og reglugerðir, viðeigandi endurvinnsla í samræmi við reglugerðir o.s.frv.) sem gilda í notkunarlögunum.

- Notið ekki sílikonþéttiefni á milli heimilistækisins og borðplötunnar. Helluborðið er hannað til að fella það við borðplötu eldhúsinnréttingar, á eldhúseiningu með 600 mm breidd eða meira.
- Ef tækinu er komið fyrir á eldfimum efnum verður að fylgja nákvæmlega leiðbeiningum og reglugerðum varðandi lágspennuuppsetningar og eldvarnir.
- Fyrir innbyggðar einingar verða íhlutir (plastefni og spónlagður viður) að vera festir með hitapolnu lími (lág. 100°C): notkun óhentugra efna og líms getur valdið aflögun og losun.
- Eldhúseiningin verður að hafa nægilegt rými til að hægt sé að tengja tækið við rafmagn. Veggfestar einingar fyrir ofan tækið verða að vera settar upp í nægilegri fjarlægð til að veita nægjanlegt vinnurými.
- Notkun harðviðarkanta til skrauts í kringum borðplötuna fyrir aftan tækið er leyfileg, að því tilskildu að lágmarksfjarlægð sé alltaf í samræmi við þær leiðbeiningar sem gefnar eru upp á uppsetningarteikningunum.
- Lágmarksfjarlægð milli uppsetts tækis og bakveggs er tilgreind á uppsetningarteikningunni fyrir innfellda tækið (150 mm fyrir hliðarvegg, 40 mm fyrir bakvegg og 500 mm fyrir veggfestar einingar fyrir ofan það).
- Til að koma í veg fyrir að vökvi komist inn á milli brúnar helluborðsins og

borðplötunnar skaltu festa límþéttinguna sem fylgir meðfram allri ytri brún helluborðsins fyrir uppsetningu.

5. RAFMAGNSTENGINGAR R



VIÐVÖRUN: Allar rafmagnstengingar skal viðurkenndur fagmaður annast.


- Fylgið tengimyndinni (undir vörunni).
- Þetta tæki er með tengibúnað af gerðinni „Y“. Við mælum með því að nota snúru af gerðinni H05V2V2-F af stærðinni 5 x 2.5 mm², EINFASA OG TVEGGJA FASA tengingu: minnsti leiðarahluti: 2,5 mm². Ytra þvermál rafmagnssnúru: lág. 8 mm - há. 12 mm.
- Tengin koma í ljós þegar hlífin er fjarlægð af tengiboxinu.
- Gangið úr skugga um að eiginleikar heimilisrafkerfis (spenna, hámarksafl og straumur) séu samhæfir við tækið.
- Tengdu tækið eins og lýst er í uppsetningarhandbókinni (í samræmi við staðlaðar rafspennur sem gilda samkvæmt landslögum).



Athugið! Sjóðið ekki í kaplana!

6. UMHVERFISATRÍÐI


Förgun heimilistækja

Táknið  á vörunni eða umbúðum hennar gefur til kynna að ekki megi farga vörunni með venjulegu heimilissorpi. Vörunni verður að farga á sérhæfðum endurvinnslustöðvum fyrir rafmagns- og rafeindahluti. Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á viðeigandi máta kemur þú í veg fyrir hugsanleg neikvæð áhrif á umhverfið og heilsu manna sem hlotist gætu af óvið-

eigandi förgun. Nánari upplýsingar um endurvinnslu á þessari vöru er hægt að nálgast hjá viðkomandi bæjaryfirvöldum, á næstu endurvinnslustöð eða í versluninni þar sem varan var keypt.

Tækið er í samræmi við tilskipun 2012/19/ESB um að draga úr notkun hættulegra efna í raf- og rafeindatækjum og förgun úrgangs.

Förgun umbúðafna

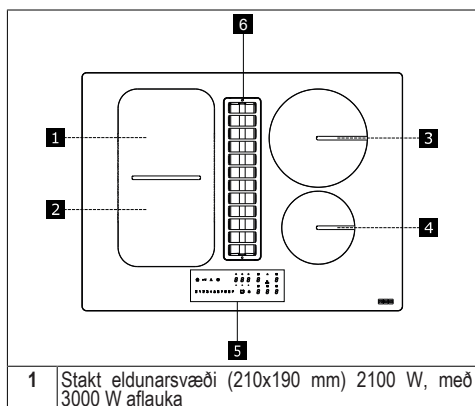
Efni sem merkt eru með táknuinu  eru endurvinnanleg. Fargið umbúðum í viðeigandi safnlát fyrir endurvinnslu.

Orkusparnaður

Þú getur sparað orku við daglega eldamennsku ef þú fylgir ábendingunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar vatn skaltu aðeins nota það magn sem þú þarft.
- Ef það er hægt skal alltaf setja lokin á eldunarílátin.
- Setjið eldunarílátíð á helluborðið áður en kveikt er á því.
- Setjið minni eldunarílátin á minni eldunarsvæðin.
- Setjið eldunarílátin á miðju eldunarsvæðisins.
- Notið afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

7. VÖRULÝSING




2	Stakt eldunarsvæði (210x190 mm) 2100 W, með 3000 W aflauka
3	Stakt eldunarsvæði (R.200 mm) 2300 W, með 3000 W aflauka
4	Stakt eldunarsvæði (R.145 mm) 1400 W, með 1850 W aflauka
5	Stjórnborð
6	Háfur
1+2	Sameinað eldunarsvæði (220 x 395 mm) 3000 W, með 3700 W aflaukaeiginleika.

VÍSAR


Skynjari fyrir eldunarílát

Hvert eldunarsvæði er búið kerfi sem skynjar viðveru eldunaríláts á hellunni.

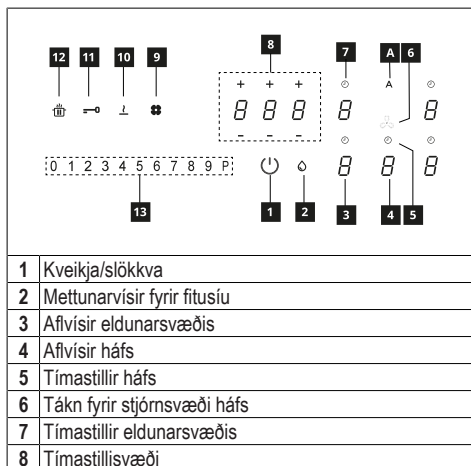
Greiningarkerfið er fært um að skynja eldunarílát með segulmagnandi botni af þeirri gerð sem hentar til notkunar á spanhellum.

Ef eldunarílát er tekið af meðan á notkun stendur eða óviðeigandi eldunarílát er notað birtist táknið  á skjánum.

Varmavísir

Afgangshitavísirinn er öryggisbúnaður, sem gefur til kynna að yfirborð eldunarsvæðisins sé enn við 50°C eða hærra hitastig, sem getur valdið bruna ef það er snert með þerum höndum. Talan fyrir samsvarandi eldunarsvæði gefur til kynna .

8. STJÓRN BORD



9	Mettunarvisir virkrar kolasíu
10	Bræðsla
11	Læsihnappur
12	Biðhnappur
13	Flettiborð
A	Sjálfvirknihnappur

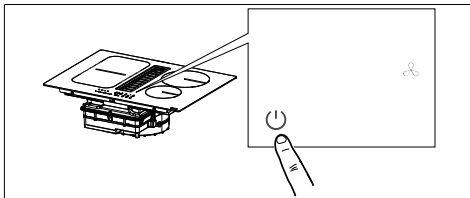
Hægt er að virkja eldunarsvæðin með því að ýta á tilvísunartöluna . Talan verður skærari til að staðfesta aðgerðina.

Þegar eldunarílát er sett á eitthvert af 4 eldunarsvæðunum, skynjar helluborðið það sjálfkrafa og lýsir upp samsvarandi tölustaf til að virkja það.

Ef engin eldunarílát eða aðrir hlutir eru á helluborðinu eru tölustafirnir ekki sýnilegir.

Aðgerðirnar sem hægt er að velja eru alltaf sýnilegar á stjórnborðinu, en með dempuðu ljósi. Veljið aðgerðirnar með því að snerta viðkomandi tákn.

Kveikt á tækinu:



Ýtið á og haldið inni hnappnum Kveikja/slökkva í 2 sekúndur til að kveikja á helluborðinu og virkja eiginleika hennar.

Á þessum tímipunkti er kveikt á helluborðinu en öll eldunarsvæðin og háfurinn eru án afls. Það slokknar sjálfkrafa á helluborðinu eftir 20 sekúndur ef það er ekki notað.

Viðvörðun: Af öryggisástæðum er alltaf hægt að slökkva á helluborðinu með hnappnum Kveikja/slökkva.

Viðvörðun: Aðgerðirnar sem hægt er að velja eru alltaf þær sem eru upplýstar/sýnilegar á stjórnborðinu og þær eru alltaf þær einu sem hægt er að virkja.

Hægt er að virkja stýringarnar fyrir eldunarsvæði, háf og tímastíli með því að ýta á tilvísunartöluna.

Talan lýsir skærar til að staðfesta aðgerðina.

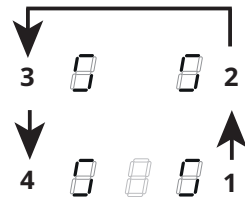
að stilla afl eldunarsvæðanna út frá raunverulegri getu aflgjafans.

Ef þetta er ekki nauðsynlegt, er hægt að kveikja beint á helluborðinu með því að nota , annars skal fylgja aðgerðunum hér að neðan til að opna valmyndina.

Áður en ferlið er framkvæmt er ráðlegt að lesa alla málsgreinina.

Tengið helluborðið við aflgjafa rafveitunnar.

1. Allir tölustafirnir loga í nokkrar sekúndur, slokkna síðan og blikka aðeins áfram.
2. Ýtið á og haldið inni : tölustafirnir á eldunarsvæðinu sýna .
3. Á meðan að er haldið niðri, byrjið að ýta á svæðistölurnar og haldið áfram rangsælis.



Aftari vinstri talan sýnir og númer sem gefur til kynna tegund valmyndar. Fremri vinstri talan gefur til kynna tölu sem fer eftir þeim breytum sem tilgreindar eru í valinu.

Veldu töluna með og ýttu á „8“ á aflstíkunni.

Veldu fremri vinstri töluna og veldu rétta stillingu.

Sjá eftirfarandi töflu fyrir skilgreiningarnar:

Gildi á aflstíkunni	KW	Athugasemdir
0	7,4	Stöðluð upphafsstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	












9. AFLTAKMÖRKUN

Þegar tengt er við aflgjafa heimilisins í fyrsta skipti verður uppsetningaraðilinn

Þegar rétt gildi hefur verið slegið inn skal staðfesta með því að snerta og halda .

10. EIGINLEIKAR HELLUBORÐS

Barnalæsing	<p>Þessi eiginleiki hindrar að tækið sé notað af slysn. Þetta er ekki hægt að nota á meðan verið er að elda</p> <p>Til að virkja: fjarlægjið öll eldunaráhöld af tækinu, slökkið á tækinu. Ef ekkert eldunarlát er á hellunni, ýtið á og haldið inni í 3 sekúndur einni af tölunum (ekki sýnilegt) við hliðina á punktinum vinstra megin. Sleppið og strjúkið hægt yfir afstikuna frá 0 til BOOST. Allar tölur sem gefa til kynna .</p> <p>Ljúka verður aðgerðunum sem lýst er innan 10 sekúndna.</p> <p>Til að afvirkja: kveikið á tækinu og ýtið svo á og haldið inni einhverjum af tölustöfum 5 í 3 sekúndur. Sleppið og strjúkið hægt yfir afstikuna frá BOOST til 0. Fimm stafa skjárin kviknar sem gefur til kynna afstig 0.</p> <p>Ljúka verður aðgerðunum sem lýst er innan 10 sekúndna.</p>
Læsing	<p>Það er hægt að læsa virkni helluborðsins meðan á notkun stendur, t.d. Til að þrifa helluborðið. Aðgerðin er virk jafnvel þótt slökkt sé á helluborðinu og kveikt á því aftur.</p> <p>Ef rafmagn er rofið verður aðgerðin óvirk.</p> <p>Til að virkja: ýtið á og haldið í 1 sekúndu.</p> <p>Til að afvirkja: ýtið á .</p>
Eiginleikar aflauka	<p>Hægt er að setja auka afstig á hvert eldunarsvæði að hámarki í 5 mínútur.</p> <p>Til að virkja: veljið eitt af 4 eldunarsvæðum og veljið „P“ á afstikunni. Viðkomandi tala gefur til kynna .</p> <p>Til að afvirkja: veljið eitt af öðrum gildunum á afstikunni.</p>
Eldunarsvæði tímastillir	<p>Tímastillirinn gerir það kleift að slökkva á tilteknu eldunarsvæði þegar settur tími rennur út.</p> <p>Hægt er að stilla hvert eldunarsvæðin fyrir sig því hvert og eitt þeirra hefur sinn eigin tímastilli.</p> <p>Til að virkja: Ýtið á virka eldunarsvæðið til að fara í tímastillinguna fyrir það svæði.</p> <p>Tölurnar 3 sýna „0 0 0“. Ýtið á „+“ eða „-“ til að stilla niðurtalninguna.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Klukkustundir - Tíunduhlutar - Mínútur</p> <p>Til að staðfesta stilltan tíma, snertið ekki neitt í 10 sekúndur.</p> <p>Þegar niðurtalningunni er lokið endurstillast tölurnar og hljóðmerki heyrir. Hægt er að rjúfa aðgerðina með því að ýta á hvaða takka sem er.</p> <p>Ef að tímastillirinn er virkur fyrir fleiri en eitt eldunarsvæði sýna tölustafirinn 3 alltaf hvaða tímastillir klárar fyrst.</p> <p>Til að afvirkja: ýtið á virka eldunarsvæðið til að fara í tímastillinguna fyrir það svæði.</p> <p>Setjið tölurnar þrjár á „0 0 0“ með „+“ eða „-“, eða ýtið á hnappinn Kveikja/slökkva.</p>

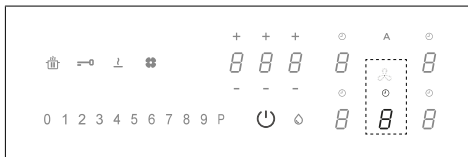
<p>Tímastillir (almennt)</p>	<p>Tímastillir með viðvörðun fyrir almenna notkun.</p> <p>Til að virkja: kveikið á helluborðinu og gangið úr skugga um að engin eldunarílát eða virk eldunarsvæði séu til staðar.</p> <p>Tölurnar 3 sem stýra tímastillingunum sýna „- - -“.</p> <p>Ýtið á töluna til að komast í valmyndina fyrir tímastillingu og skjáinn „0 0 0“.</p> <p>Ýtið á „+“ eða „-“ til að stilla niðurtalninguna.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Klukkustundir - Tiunduhlutar - Minútur</p> </div> <p>Til að staðfesta stilltan tíma, snertið ekki neitt í 10 sekúndur.</p> <p>Þegar niðurtalningunni er lokið endurstíllast tölurnar og hljóðmerki heyrst. Hægt er að tjúfa aðgerðina með því að ýta á hvaða takka sem er.</p> <p>Endurtakið skrefin sem lýst er til að breyta niðurtalningsgildinu.</p> <p>Til að afvirkja: kveikið á helluborðinu og gangið úr skugga um að engin eldunarílát eða virk eldunarsvæði séu til staðar.</p> <p>Ýtið á töluna til að komast í tímastillivalmyndina og notið „+“ og „-“ til að setja skjáinn á „0 0 0“ - eða ýtið á hnappinn Kveikja/slökkva.</p>																						
<p>Bræðsla</p>	<p>Til að virkja: veljið eitt af 4 eldunarsvæðunum og ýtið á .</p> <p>Talan á valda svæðinu sýnir .</p> <p>Til að afvirkja: ýtið á  eða ýtið á .</p>																						
<p>Hitun</p>	<p>Þessi aðgerð er notuð til að hita eldunarílát með hámarksafli áður en eldað er áfram á völdu stigi. Tímabilið sem eldunarsvæðinu er haldið á hámarksafli fer eftir því endanlega eldunarstigi sem hefur verið stillt. Sjá töfluna:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 837 933"> <thead> <tr> <th>Aflstig</th> <th>Tímastillir (sekúndur)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ekki í boði</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ekki í boði</td></tr> </tbody> </table> <p>Til að virkja: með eldunarílát á helluborðinu og eldunarsvæðið valið, ýtið og haldið inni völdu gildi (frá 1 til 8) á aflstikunni í 3 sekúndur. Skjárinn á viðkomandi eldunarsvæði sýnir „A“.</p> <p>Eldunarstigið er hægt að auka, en aðgerðin verður óvirk ef það er lækkað.</p> <p>Einnig er hægt að slökka með því að snerta og halda inni hnappinum á eldunarsvæðinu sem um ræðir í 3 sekúndur.</p>	Aflstig	Tímastillir (sekúndur)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ekki í boði	P	Ekki í boði
Aflstig	Tímastillir (sekúndur)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ekki í boði																						
P	Ekki í boði																						
<p>Hlévirkni</p>	<p>Þessi aðgerð gerir þér kleift að gera hlé/endurræsa hvaða virku aðgerð sem er á helluborðinu með því að minnka það afl sem er í boði á eldunarsvæðinu og endurstílla allar aðgerðir. Ef hléaðgerðin er ekki afvirkjuð innan 10 mínútna slökkvar sjálfkrafa á helluborðinu.</p> <p>Til að virkja: Með eldunarílát á helluborðinu og eldunarsvæðið valið, haldið inni hléhnappinum  í að minnsta kosti 1 sekúndu. Allir skjáirnir sýna .</p> <p>Til að afvirkja: ýtið á og haldið  í 1 sekúndu þangað til að hann fer að blikka. Ýtið á hvaða annan hnapp sem er innan 10 sekúndna. Virknin er afvirkjuð og helluborðið heldur áfram með fyrri stillingum.</p>																						
<p>Endurköllunaraðgerð</p>	<p>Þessi aðgerð er notuð til að endurkalla aðgerðastillingar helluborðsins ef slökkt er á því fyrir mistök eða rafmagn fer óvænt af.</p> <p>Þegar slökkt er á helluborðinu, ef kveikt er á henni aftur með því að snerta , blikkar hnappurinn  í 6 sekúndur. Ýtið á hnappinn  til að endurkalla virkanimar sem áður voru stilltar. Hljóðmerki heyrst til að staðfesta aðgerðina.</p>																						

Sameiningarhamur („sameiningarvirgni)	Þessi eiginleiki gerir það kleift að kveikja á og sameina tvö eldunarsvæði og nota þau eins og þau væru eitt og fá þar með stærra eldunarsvæði. Þessi virkni gerir það mögulegt að nota eldunarilát með breiðari botni. Aðeins er hægt að velja eldunarsvæðin vinstra og hægna megin til notkunar með þessari aðgerð. Til að virkja/afvirkja: ýtið á tölurnar á vinstri eða hægri eldunarsvæðinum samtímis til að velja þau tvö svæði sem á að sameina þangað til talan 7 birtist sem sýnir að eiginleikinn hefur verið virkjaður. Hinar tölurnar eru notaðar til að stilla aflstigið.
AUTO-virkni „A“	Staðlaða stillingin þegar kveikt er á helluborðinu/háfinum er að háfurinn byrjar í sjálfvirkri stillingu með díóðuljósið „A“ skært logandi. Háfurinn fer í gang ef aflið á eldunarsvæðinum er meira en „1“. Það er slökkt á honum með því að ýta á díóðuljósið „A“ sem dofnar til staðfestingar. Það er einnig hægt að slökka á honum með því að ýta á gildi herra en „1“, á aflstikunni, sem staðfestist með því að díóðuljósið „A“ dofnar. Það er endurvirkjað með því að ýta á díóðuljósið „A“ sem verður þá skærara.

11. ELDUNARTAFLA

Aflstigi	Eldunaraðferð	Notist fyrir
1	Bræðsla, hæg upphitun	Smjör, súkkulaði, matarlím, sósur
2	Bræðsla, hæg upphitun	Smjör, súkkulaði, matarlím, sósur
3	Upphitun	Hrisgrjón
4	Lengri eldunartími, soðið niður, soðið við hægna hita	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
5	Lengri eldunartími, soðið niður, soðið við hægna hita	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
6	Lengri eldunartími, soðsteiking	Pasta, súpur, soðsteikt kjöt
7	Létt steiking	Rösti-kartöflur (kartöflusáta), eggjakökur, steiktur matur í braudhjúpi, pylsur
8	Steiking, djúpsteiking	Kjöt, kartöflufloður
9	Hraðsteiking við mikinn hita	Steiking
P	Hröð upphitun	Sjóða vatn

12. EIGINLEIKAR HÁFS









Hægt er að virkja stýringarnar fyrir eldunarsvæði, háf og tímastilli með því að ýta á tilvisunartöluna.

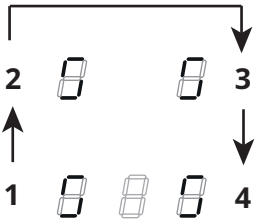
„9“	Ýtið á „9“ á aflstikunni til að stilla á hraðann INTENSIVE 1. Þessi stilling er tímasett til að virka í 10 mínútur. Þegar þessi tími er liðinn fer kerfið sjálfkrafa á þann hraða sem áður var stilltur. Slökkt er á þessum með því að velja annan hraða.
„P“	Ýtið tvisvar á „9“ á aflstikunni til að stilla á hraðann á INTENSIVE 2. Þessi stilling er tímasett til að virka í 5 mínútur. Þegar þessi tími er liðinn fer kerfið sjálfkrafa á þann hraða sem áður var stilltur. Slökkt er á þessum með því að velja annan hraða.
Virgni Seinkun	Þessi aðgerð er aðeins í boði ef sjálfvirk stilling er óvirk. Sjálfvirk stilling er gerð óvirk með því að ýta á „A“. Ýtið á tölustaf háfsins og stillið hraðann á aflstikunni. Ýtið á tímastjórnartöluna sem sýnir „CL“ en breytist við niðurtalninguna. Þetta er forstillt á 15 mínútur.
	Tímastillitákn Þegar háftalan hefur verið valin, ýtið á tímastjórnartöluna til að stilla niðurtalninguna.

	Tákn fyrir viðhald fitusiu Hreinsimerki fitusíunnar birtist með díóðuljósi og það er alltaf virkt.
	Tákn fyrir viðhald kolsiu Háfurinn er sjálfgefið stilltur á útsög. Þegar ekkert álag er á, skal ýta á töluna fyrir háfstýringuna til að kveikja á sogháfnum. Ýttu á og haltu aftur tölustafnum í 5 sekúndur til að: VirkJa kolsiuna: Tákn kolsiunnar (lyktarsiu) logar í 1 sekúndu. Afvirkja kolsiuna: Tákn kolsiunnar (lyktarsiu) blikkar tvisvar. Eftir virkjun mun tákníð loga til að gefa til kynna að viðhaldi þurfi að sinna á kólasiunni (lyktarsiu). Endurstilla og endurvirkja kolsiuna Þegar viðhaldi hefur verið sinnt á síunni: Ýtið á og haldið í 5 sekúndur. - Díóðuljósið fyrir fitusiuana slökknar og niðurtalningin hefst aftur. Ýtið á og haldið í 5 sekúndur. - Díóðuljósið fyrir kolsiuna (lyktarsiu) slökknar og niðurtalningin hefst aftur.

13. AÐLÖGUN NOTANDAVALMYNDAR

Áður en ferlið er framkvæmt er ráðlegt að lesa alla málsgreinina.

- Ýtið á .
- Ýtið aftur á og haldið  í 3 sekúndur.
- Hnappurinn  fer að blinka.
- Ýtið á og haldið inni : tölustafirnir á eldunarsvæðinu sýna .
- Ýtið á  og byrjið að ýta á tölustaf eldunarsvæðanna réttisælis og byrjið frá vinstri.





Aftari vinstri talan sýnir  og tölu frá 2 til 7 til að gefa til kynna valmyndarkóðann.

Fremri vinstri talan gefur til kynna tölu sem fer eftir þeim breytum sem tilgreindar eru í valinu.

- Ýtið á vinstri aftari töluna.
- Veljið númer á aflstíkunni til að fá aðgang að valmyndarkóðanum.
- Ýtið á fremri vinstri töluna.
- Veljið númer á aflstíkunni til að velja gildi.

Sjá eftirfarandi töflu fyrir skilgreiningarnar:

Valmyndarkóði	Lýsing	Gildi
U2	Valmynd fyrir hnappahljóð.	0 - Hljóð afvirkjað 1 - Lág. 3 - Há.
U3	Valmynd fyrir niðurtalningarhljóð.	0 - Hljóð afvirkjað 1 - Lág. 3 - Há.
U4	Valmynd fyrir birtustig skjás.	0 - Há. 9 - Lág.
U5	Valmynd fyrir niðurtalningarskjá.	0 - Niðurtalningarskjár óvirkur 1 - Niðurtalningarskjár virkur
U6	Valmynd fyrir skynjun eldunaríláts.	0 - Virkjað 1 - Afvirkjað
U7	Valmynd fyrir lok niðurtalningar.	0 - Stöðugt blick og slekkur á sér 1 - Tju blick og slekkur á sér 2 - Eitt blick og slekkur á sér

- Þegar rétt gildi hefur verið slegið inn skal staðfesta með því að snerta og halda inni  í tvær sekúndur.
- Til að fara úr valmyndinni án þess að vista, ýtið á .

Ef engin aðgerð er framkvæmd mun notendavalmyndinni loka eftir 1 minútu.

14. EIGINLEIKAR AFLSTÝRINGAR

Þessi vara er með rafeindastýrða aflstýringu.

Þessi eiginleiki fylgist með rafmagnsálagi og takmarkar hámarksafköst við 3700 W fyrir samtengdu eldunarsvæðin (vinstri og hægri hlið) til að hámarka afdreifinguna og koma í veg fyrir yfirálag á kerfið.

Í þessu skyni er stöðugt fylgst með heildarafli og það minnkað þegar þörf krefur. Ef ekki er hægt að útvega það heildarafli sem þarf, dregur stjórneining úr aflinu á annari eldunareiningu um fyrirfram skilgreint magn þannig að það er á stigi rétt fyrir neðan viðkomandi afkúrvu. Þetta tryggir að ekki er farið fram yfir straumnotkunina 16 A.

Í þessu tilviki skynjar gjafinn síðustu skipunina með hæsta forgang sem notendaviðmótið sendi og, ef nauðsyn krefur, dregur úr fyrri stillingum sem voru virkjaðar fyrir aðra eldunareiningu.

Aflstýringin virkjast ekki fyrr en eldunarílát greinist á eldunareiningunni.

Dæmi:


Þegar hraðhitunarstig (P) er valið fyrir hellu 1 getur hella 2 ekki farið yfir stig 9 á sama tíma og verður sjálfkrafa takmörkuð.“

15. LEIÐBEININGAR UM NOTKUN ELDUNARÍLÁTA

Gerðir af eldunarílátum sem nota skal

Notið aðeins potta og pönnur með botna úr járnsegulmöggnuðu efni sem henta til notkunar á spanhelluborðum:

- steypujárn
- gljábrennt stál
- kolstál
- ryðfritt stál (þar með talið að hluta)
- ál með járnsegulmagnaðri húð eða járnsegulmagnaðri plötu

Til að athuga hvort pottur eða panna henti, athugið táknið  (yfirleitt stimplað á botninn). Einnig er hægt að halda segli við botninn. Hægt er að nota eldunarílatið á spanhelluborði ef hann festist við botninn.

Notið ávallt potta og pönnur með flötum botnum sem dreifa hitanum jafnt til að ná hámarksafköstum. Þegar botninn er ójafn hefur slíkt áhrif á afl og hitaleiðni.

Notkun

Lágmarkspvermál botns á potti/pönnu fyrir mismunandi eldunarsvæði.

Eldunarílatið verður að þekja nægilega vel einn eða fleiri af viðmiðunarpunktunum sem eru merktir á helluborðið og verða að hafa viðeigandi lágmarks þvermál til þess að helluborðið starfi rétt.

Notið ávallt það eldunarsvæði sem passar best við þvermálið á botni eldunarílátsins.

Eldunarsvæði	Botnþvermál eldunaríláts	
	Ø lág. (ráðlagt)	Ø há. (ráðlagt)
Sameinað vinstri	190 mm	230 mm
Einfalt vinstri	110 mm	190 mm
Einfalt fremri hægri	110 mm	145 mm
Einfalt aftari hægri	110 mm	200 mm

Tóm eldunarílat eða með þunnum botni

Notið ekki tóm eldunarílat eða ílat með þunnum botni á helluborðinu þar sem að þá getur helluborðið hvorki fylgst með

hitastiginu né slökkt sjálfkrafa á sér þegar hitastigið er of hátt og skemmt þannig eldunarílatið eða yfirborð helluborðsins.

Þegar slíkt gerist skal ekki koma við neitt og bíða þar til allir hlutir hafa kólnað niður.

Leitið frekari upplýsinga í „Bilanaleit“ ef villuboð birtast.

Eðlileg vinnuhljóð í helluborðinu

Spantækni byggist á því að mynda rafsegulsvið. Þessi rafsegulsvið mynda hita beint á botn eldunarílátsins. Eldunarílat geta gefið frá sér margs konar hljóð eða titring í samræmi við gerð þeirra.

Þessum tegundum hljóða er hægt að lýsa á eftirfarandi hátt:

Lágt suðhljóð (svipað og hljóð í spennu)

Þetta hljóð myndast þegar eldað er með miklum hita og það ræðst af orkumagninu sem helluborðið flytur í eldunarílatin. Hljóðið hverfur eða minnkar þegar hitastigið er lækkað.

Lágt blísturshljóð

Þetta hljóð myndast þegar eldunarílatið er tómt og hættir um leið og vatn eða matur er settur í það.

Brestir

Þetta hljóð myndast þegar eldunarílatin eru gerð úr mörgum lögum úr mismunandi efnum og stafar af titringi í flötunum þar sem mismunandi efni mætast. Hljóðið kemur frá eldunarílatunum og getur verið breytilegt eftir matarmagni og undirbúningsaðferð.

Hátt blísturshljóð

Þetta hljóð stafar af eldunarílatum sem samanstanda af lögum af mismunandi efnum og einnig þegar þau eru notuð með hámarks hita og á tveimur eldunarsvæðum. Hljóðið hverfur eða minnkar þegar hitastigið er lækkað.

Viftuhljóð

Til þess að rafeindakerfið virki rétt þarf að tempra hitastig helluborðsins. Í þessum tilgangi er helluborðið búið kæliviftu sem er virkjuð til að lækka og stjórna

hitastiginu í rafeindakerfinu. Viftan getur haldið áfram að ganga eftir að búið er að slökkva á tækinu ef hitastig helluborðsins er enn of hátt.

Takföst hljóð eins og í klukku

Þetta hljóð myndast aðeins þegar að minnsta kosti þrjú eldunarsvæði eru í gangi og það hverfur eða minnkar þegar slökkt er á einhverjum þeirra.

Hljóðin sem lýst er er eðlilegur eiginleiki spantækni og ber ekki að líta á þau sem galla.

16. BILANAGREIING

Villukóði	Lýsing	Hugsanlegar orsakir bilunarinnar	Úrræði
„Hljóðmerki þegar kveikt er. Enginn villukóði birtist“	Háfskipanir virka ekki	LIN-leiðslan skemmd eða illa tengd við rafeindaspjaldið á háfnum	Athugið tengingu/skiptið um LIN-leiðslu
ER03	Hella slekkur á sér eftir 10 sekúndur.	Stöðug virkni hnapps skynjuð. Vatn eða eldunarilát eru á stjórnbörðinu.	Fjarlægjið vatn eða eldunarilát af keramikglerinu og stjórnbörðinu.
ER21	Hella slekkur á sér.	Innra hitastig rafeindahluta er of hátt.	Látið helluborðið kólna. Athugið hvort helluborðið hafi nægjanlega loftræstingu. Ef að vandamálið er viðvarandi, vinsamlega hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E2	Samtengd eldunarsvæði slökkva á sér.	Tómt eða óhentugt eldunarilát. Hitastig eldunariláts eða yfirborðs keramikglers of hátt. Hitastig rafeindahluta of hátt.	Látið helluborðið kólna. Notið hentugt eldunarilát. Hitið ekki tóm eldunarilát.
E3	Samtengd eldunarsvæði slökkva á sér.	Óhentugt eldunarilát. Eldunarilátið hefur enga seguleiginleika og getur skemmt spanhelluborðið.	Notið hentugt eldunarilát. Villan afturkallast sjálfkrafa eftir 8 sekúndur og hægt er að nota eldunarsvæðið aftur. Ef einhverjar aðrar villur koma upp verður að skipta um eldunarilát. Ef að vandamálið er viðvarandi, vinsamlega hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E6	Kviknar ekki á hellu.	Spenna afgjafa og/eða tíðni er utan sviðs.	Athugið spennu rafveitu og/eða tíðni. Ef nauðsyn krefur, hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E8	Slökkt á eldunarsvæðum.	Bilun í viftu. Vifta stífluð af ryki eða trefjum.	Þrifið og fjarlægjið aðskotahluti úr viftunni. Ef að vandamálið er viðvarandi, vinsamlega hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Aftengið helluborðið frá afgjafanum. Bíðið í nokkrar sekúndur og tengið síðan helluborðið aftur við afgjafann. Ef að vandamálið er viðvarandi skal hringja í eftirsöluþjónustu og tilgreina villukóðann sem birtist á skjánum.		

17. VIÐHALD - VIÐGERÐIR OG SAMRÆMI

- Tryggið að viðhald rafmagnsihluta sé eingöngu framkvæmt af framleiðanda eða viðhaldsþjónustu.
- Tryggið að skipti á skemmdum snúr-um séu eingöngu framkvæmd af framleiðanda eða viðhaldsþjónustu.

Þegar haft er samband við viðhaldsþjónustuna skal veita eftirfarandi upplýsingar:

- Tegund bilunar
- Gerð tækis (Art./Cod.)
- Raðnúmer (S.N.)

Þessar upplýsingar er að finna á upplýsingaplötu tækisins. Upplýsingaplatan er fest neðan á tækið.

Upplýsingar um vöruna samkvæmt reglugerð ESB nr. 66/2014

Tilvísanir í staðla:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Þetta tæki hefur verið hannað, framleitt og markaðssett í samræmi við tilskipanir EES.

18. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

Auðkenni vöru

Tegund: **4300**

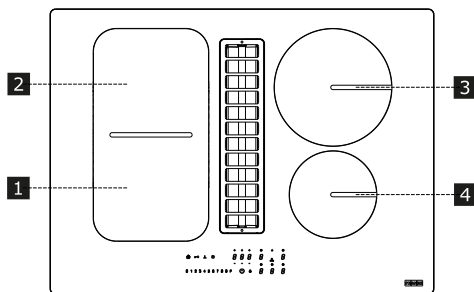
Gerð: FSM 709 HI

Gerð: FSM 709 HI LL KIT

Sjá upplýsingaplötuna sem er fest neðan á vöruna.

Framleiðandinn endurbætir stöðugt vöruna. Þar af leiðandi verður texta og myndum í þessari handbók hugsanlega breytt án fyrirvara.

Nánari tæknilegar upplýsingar er að finna á vefsíðunni: www.franke.com





1,2 Sveigjanlegt eldunarsvæði 1 + 2 sameinað 3,4 Sveigjanlegt eldunarsvæði

Breyta	Gildi	Mál (mm)
Vinnumál	-	700 × 520 (B x D)
Spenna/tíðni aflgjafa	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Upplýsingar um rafmagns- og upphitunareiningar		
Eldunarsvæði 1,2	2100 W; Aftauki: 3000 W	210 x 190
Eldunarsvæði 3	2300 W; Aftauki: 3000 W	R 200
Eldunarsvæði 4	1400 W; Aftauki: 1850 W	R 145
Sveigjanlegt eldunarsvæði 1+2	3000 W; Aftauki: 3700 W	210 x 390
Breyta	Gildi	Mál (mm)
Þyngd tækisins	21	kg
Fjöldi eldunarsvæða	4	
Hitagjafi	span	

GERÐ	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Samantöð hámarksafköst (helluborð og háfur)	7,62 Kw (grunnstilling)
Samantöð hámarksafköst (helluborð og háfur)	4,72 Kw
Samantöð hámarksafköst (helluborð og háfur)	3,72 Kw
Samantöð hámarksafköst (helluborð og háfur)	3,02 Kw

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

 Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφάλειας της συσκευής. Αυτές οι μονάδες εστιών διαθέτουν επαγωγικά συστήματα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οδηγιών EMC και EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Τα άτομα που έχουν βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρονικά εμφυτεύματα θα πρέπει να συμβουλευόνται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής προκειμένου να αξιολογείται ο βαθμός ευαισθησίας στις παρεμβολές.

 Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται από αρμόδιο τεχνικό. Προτού προβείτε στην εκτέλεση της ηλεκτρικής σύνδεσης, διαβάστε την ενότητα **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**.


Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε περίπτωση που προκληθεί ζημιά λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Τα συστήματα διακοπής πρέπει να εγκατασταθούν στη μόνη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα εξαρτήματα που μπορείτε να αγοράσετε και που αναφέρονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (για τους κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm) Το μήκος του σωλήνα εκκένωσης πρέπει να είναι όσο το δυνατό μικρότερο.

- Συνδέστε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη.
 - Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
 - Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
 - Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa, έτσι ώστε να αποφεύγεται η εκ νέου αναρρόφηση των καπναερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
 - Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιοσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.
 - Συνδέστε το φως της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
 - Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
 - Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
 - Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα

χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέξτε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

- Καθαρίζετε ή/και αντικαθιστάτε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (κίνδυνος πυρκαγιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- Συνιστάται να εξασφαλίζετε κατάλληλο αερισμό του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσι-

μα (δεν ισχύει για τις συσκευές που ανακυκλώνουν απλώς τον αέρα του χώρου).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην ανάβετε τη συσκευή αν η επιφάνεια είναι ελαττωματική ή υπάρχουν εμφανείς βλάβες στο πάχος του υλικού.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύ-

ντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Ο εξαερισμός της συσκευής πρέπει να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Οι απορροφητήρες κουζίνας και τα άλλα συστήματα απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος μπορεί να επηρεάσουν την ασφαλή λειτουργία των συσκευών που καταναλώνουν αέριο ή άλλα καύσιμα (συμπεριλαμβανομένων εκκείνων που βρίσκονται σε άλλους χώρους), λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων.

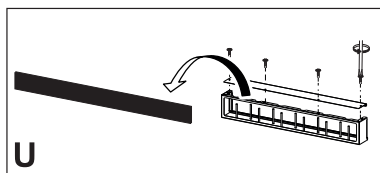
ων. Τα αέρια αυτά μπορεί να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα κουζίνας ή οποιουδήποτε άλλου συστήματος απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές αερίου ελέγχονται από κάποιο αρμόδιο άτομο ώστε να διασφαλίζεται η μη αντίστροφη ροή των καυσαερίων.

2. ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το υπερθερμασμένο λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.
- Για να αποφύγετε βλάβες στους αρμούς από σιλικόνη, μη στηρίζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος στο πλαίσιο.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

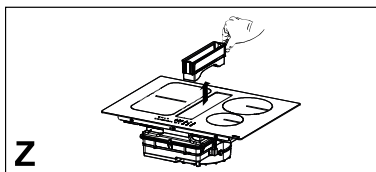
3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.
- Εάν το φίλτρο οσμών άνθρακα δεν παρέχεται ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται μαζί με το κιτ τόσο για τη διαδικασία αναγέννησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.
- Εάν το φίλτρο οσμών άνθρακα παρέχεται και είναι τύπου (U) (συμβουλευτείτε τις οδηγίες τοποθέτησης) μπορεί να υποβληθεί σε αναγέννηση. Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να πλυθεί και αναγεννηθεί κάθε 3-4 μήνες (ή συχνότερα σε περίπτωση έντονης χρήσης του απορροφητήρα), έως το πολύ 8 κύκλους αναγέννησης (για εξαιρετικά έντονη χρήση συνιστάται να μην υπερβαίνετε τους 5 κύκλους). Απευθυνθείτε στο Σέρβις για να παραγγείλετε ένα νέο φίλτρο (U).



Διαδικασία αναγέννησης:

- Πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων σε μέγ. θερμοκρασία 70° ή στο χέρι με ζεστό νερό χωρίς να χρησιμοποιήσετε συρμάτινα σφουγγαράκια (μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά!)
- Στεγνώστε στο φούρνο σε μέγ. θερμοκρασία 70° για 2 ώρες (διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο χρήσης και τις οδηγίες εγκατάστασης του φούρνου σας).
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες χρήσης ή συχνότερα σε περίπτωση ιδιαίτερα εντατικής χρήσης, και μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων. (Z).



Γενικές συστάσεις

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Τα τρόφιμα που πέφτουν κατά λάθος ή συσσωρεύονται στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τη μονάδα εστιών μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση πιθανών υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.
- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.
- Καθαρίζετε τη βρωμιά που έχει ξεραθεί, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρείτε τροφές που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.

- Αφαιρείτε τυχόν λιωμένα πλαστικά με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

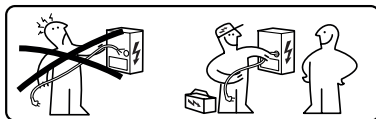
4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα εστιών προορίζεται για χωνευτή τοποθέτηση στον πάγκο εργασίας της κουζίνας πάνω από μια μονάδα κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Αν η συσκευή τοποθετείται πάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν τις εγκαταστάσεις με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφάλειας.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις και αποκόλληση.
- Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για άνετη εργασία.

- Η χρήση διακοσμητικής μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της χωνευτής συσκευής (150 mm για τους πλευρικούς τοίχους, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για μια τυχόν ντουλάπια στο πάνω μέρος).
- Για να εμποδίζεται η είσοδος υγρών ανάμεσα στο άκρο της μονάδας εστιών και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών πριν την εγκατάσταση.

5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» και συνιστάται η χρήση ενός καλωδίου τροφοδοσίας H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm², ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ και ΔΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή των αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm.
- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού διακλάδωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστα-


σης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου).

⚠ Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!


6. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Διάθεση των ηλεκτρικών συσκευών

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικινδυνών ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

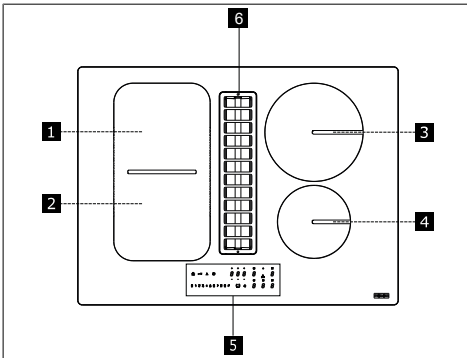
Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήτε καθημερινά ενέργεια κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συστάσεις.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Αν είναι εφικτό, να καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Πριν ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα ή να τα λιώσετε.

7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ




1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.145 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 1850 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.

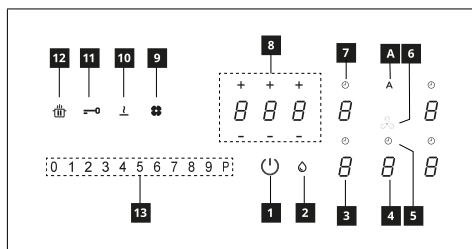
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.

Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη από 50 °C και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση που έρθει σε επαφή με τα γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη **H**.

8. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου για λίπη
3	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος
4	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα
5	Έλεγχος του χρονοδιακόπτη του απορροφητήρα
6	Σύμβολο ζώνης στοιχείων ελέγχου απορροφητήρα
7	Έλεγχος του χρονοδιακόπτη της ζώνης μαγειρέματος
8	Ζώνη χειρισμού Χρονοδιακόπτη
9	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου ενεργού άνθρακα
10	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
11	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
12	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
13	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο α-

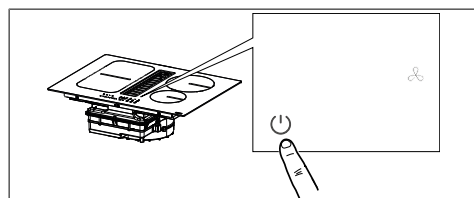
ναφοράς . Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.

Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

Ενεργοποίηση της συσκευής:



Πιέστε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off για να ανάψετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών.

Στην κατάσταση αυτή η μονάδα είναι ενεργοποιημένη, αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας βρίσκονται σε μηδενική ισχύ. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί για 20 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε να απενεργοποιήσετε ανά πάσα στιγμή τη μονάδα εστιών με το πλήκτρο On/Off.

Προσοχή: Στον πίνακα με τα στοιχεία ελέγχου οι λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε είναι πάντα όσες φωτίζονται/εμφανίζονται και είναι πάντα οι μόνες που μπορούν να ενεργοποιηθούν.


Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.

Ως επιβεβαίωση, το ψηφίο φωτίζεται εντονότερα.

9. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ





Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με

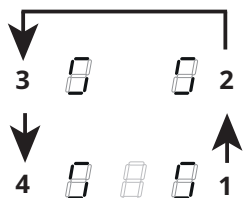
τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.


Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το  ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.


Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.

1. Όλα τα ψηφία φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, έπειτα σβήνουν και παραμένει μόνο το  που αναβοσβήνει.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το  : τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν .
3. Κρατώντας πατημένο το , αρχίστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών προχωρώντας αριστερόστροφα.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει  και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπου μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.


Επιλέξτε το ψηφίο με  και πατήστε « 8 » στη γραμμή ισχύος.

Επιλέξτε το μπροστινό αριστερό ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.

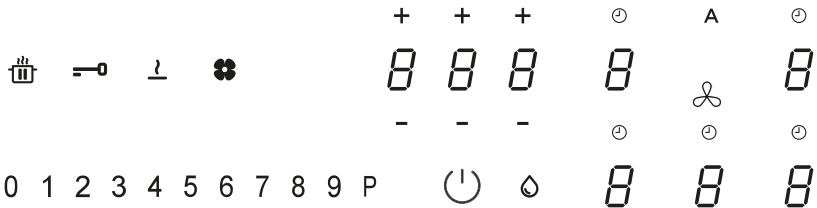






Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:









Τιμή στη γραμμή ισχύος	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	4,5	





2	3,5	
3	2,8	

Μόλις εισάγετε τη σωστή τιμή επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το .

10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

	
<p>Σύστημα ασφαλείας για παιδιά</p>	<p>Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής</p> <p>Για ενεργοποίηση: εάν υπάρχει κάποιο σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το αντίστοιχο ψηφίο. Εάν δεν υπάρχει κανένα σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 5 ψηφία (μη όρατά) δίπλα από το σημείο  στην αριστερή πλευρά. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 0 ως το 9 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Όλα τα ψηφία δείχνουν . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 5 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 9 ως το 0 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.</p>
<p>Κλειδώμα</p>	<p>Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί.</p> <p>Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία απενεργοποιείται.</p> <p>Για ενεργοποίηση: πατήστε  και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε .</p>
<p>Λειτουργία Boost</p>	<p>Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο.</p> <p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «P» στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στη γραμμή ισχύος.</p>
<p>Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος</p>	<p>Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου.</p> <p>Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθημιά διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.</p> <p>Για ενεργοποίηση: Με τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία, πιάστε για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Τα 3 ψηφία δείχνουν « 0 0 0 ». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.</p> <p style="text-align: center;">  Ώρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά </p> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.</p> <p>Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, τα 3 ψηφία θα δείχνουν πάντα το χρονόμετρο που βρίσκεται πιο κοντά στη λήξη του χρονικού ορίου.</p> <p>Για απενεργοποίηση: με τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία, πιάστε για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Ρυθμίστε τα τρία ψηφία στο « 0 0 0 » χρησιμοποιώντας τα «+» ή «-» ή πιάστε το πλήκτρο On/Off.</p>


<p>Χρονοδιακόπτης (γενικός)</p>	<p>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν «- - -».</p> <p>Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη «0 0 0».</p> <p>Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.</p> <p style="text-align: center;">  Ωρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά </p> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.</p> <p>Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης.</p> <p>Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές.</p> <p>Πιέστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα «+» και «-» για να ρυθμίσετε την οθόνη στο «0 0 0» «-» ή πιέστε το πλήκτρο On/Off.</p>																						
<p>Λειτουργία Τήξης</p>	<p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 εστίες μαγειρέματος και πατήστε .</p> <p>Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .</p>																						
<p>Λειτουργία Θέρμανσης</p>	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:</p> <table border="1" data-bbox="264 678 1037 965"> <thead> <tr> <th>Επίπεδο ισχύος</th> <th>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> <tr><td>P</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> </tbody> </table> <p>Για ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «A».</p> <p>Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία.</p> <p>Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.</p>	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Μη διαθέσιμο	P	Μη διαθέσιμο
Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Μη διαθέσιμο																						
P	Μη διαθέσιμο																						
<p>Λειτουργία Παύσης</p>	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.</p> <p>Για ενεργοποίηση: Με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.</p>																						


Λειτουργία Ανάκτησης	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας πάσης ή ξαφνικής διακοπής του ρεύματος.</p> <p>Όταν η μονάδα εστιών σβήσει, εάν την ανάψετε εντός 6 δευτερολέπτων αγγίζοντας το , το πλήκτρο  αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο  για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.</p>
Συνδυαστική Λειτουργία (Λειτουργία «γέφυρα»)	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.</p> <p>Οι εστίες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά και δεξιά.</p> <p>Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα ψηφία των αριστερών ή δεξιών εστιών μαγειρέματος για να επιλέξετε τις 2 εστίες που θα συνδέσετε σε γέφυρα, έως ότου εμφανιστεί το ψηφίο  που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί. Το άλλο ψηφίο χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.</p>
Λειτουργία AUTO «A»	<p>Όταν ενεργοποιείτε τη μονάδα εστιών/απορροφητήρα, ως προκαθορισμένη ρύθμιση, ο απορροφητήρας ενεργοποιείται στην αυτόματη λειτουργία και το LED «A» ανάβει με έντονο φωτισμό. Ο απορροφητήρας αρχίζει να λειτουργεί αν η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από «1».</p> <p>Απενεργοποιείται πιέζοντας το LED «A» και ο φωτισμός αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Επίσης απενεργοποιείται πιέζοντας μια τιμή, μεγαλύτερη από «1», στη γραμμή ισχύος και ο φωτισμός του LED «A» αλλάζει από έντονος σε χαμηλός.</p> <p>Η επανενεργοποίηση γίνεται πιέζοντας το LED «A» με το φωτισμό να γίνεται και πάλι έντονος.</p>

11. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σουπές, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού

12. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ


<p>Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.</p>
<p>« 9 » Πιέστε στη γραμμή ισχύος «9» για να επιλέξετε την ENTONH ταχύτητα 1. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.</p>

« P »	<p>Πιέστε δύο φορές στη γραμμή ισχύος «9» για να επιλέξετε την ENTONH ταχύτητα 2. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.</p>
Λειτουργία Delay	<p>Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται πιέζοντας το «A».</p> <p>Πιέστε το ψηφίο του απορροφητήρα και επιλέξτε μια ταχύτητα στη γραμμή ισχύος.</p> <p>Πιέστε το ψηφίο για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη «CL» αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών.</p>
	<p>Σύμβολο χρονοδιακόπτη</p> <p>Αφού επιλέξετε το ψηφίο του απορροφητήρα, πιέστε στα ψηφία διαχείρισης του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση.</p>
	<p>Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη</p> <p>Η ένδειξη που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου για λίπη εμφανίζεται με το LED και είναι πάντα ενεργή.</p>



Σύμβολο συντήρησης φίλτρου ενεργού άνθρακα
 Η προκαθορισμένη ρύθμιση του απορροφητήρα είναι για λειτουργία απανωγής. Με τον απορροφητήρα απενεργοποιημένο, πιάστε στο σύμβολο των χειριστηρίων απορροφητήρα για να τον ενεργοποιήσετε. Πιέστε πάλι επί 5 δευτερόλεπτα το ψηφίο για:

Ενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα:
 Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (οσμών) ανάβει για 1 δευτερόλεπτο.

Απενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα:

Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (οσμών) αναβοσβήνει δύο φορές.

Μετά την ενεργοποίηση, το άναμμα του εικονιδίου επισημαίνει την ανάγκη συντήρησης του φίλτρου ενεργού άνθρακα (οσμών) .

Reset και επανενεργοποίηση φίλτρου ενεργού άνθρακα

Μετά τη συντήρηση του φίλτρου:

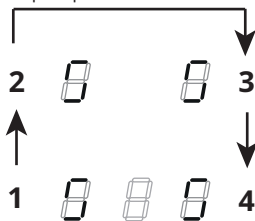
πιέστε επί 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . - Το LED του φίλτρου για λίπη σβήνει και ξεκινά εκ νέου η αντίστροφη μέτρηση.

πιέστε επί 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . - Το LED του φίλτρου οσμών σβήνει και ξεκινά εκ νέου η αντίστροφη μέτρηση.

13. ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

- Πατήστε
- Πατήστε ξανά και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
- Το πλήκτρο αρχίζει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το : τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν
- Κρατώντας πατημένο το , αρχίστε να πατάτε το ψηφίο των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά αριστερά.





Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ και έναν αριθμό από το 2 ως το 7 υποδεικνύοντας τον κωδικό του μενού.

Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

- Πιέστε το πίσω αριστερό ψηφίο.
- Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό του μενού.
- Πιέστε το μπροστινό αριστερό ψηφίο.
- Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να επιλέξετε μια τιμή.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Κωδικός μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου των πλήκτρων.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Μέγ. 9 - Ελάχ.
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη 1 - Κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκεύους.	0 - Ενεργή 1 - Μη ενεργή

U7	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο 1 - Δέκα αναλαμπές και σβήσιμο 2 - Μία αναλαμπή και σβήσιμο
<ul style="list-style-type: none"> - Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το  για 2 δευτερόλεπτα. - Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε . <p>Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.</p>		

ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως.”

14. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος (αριστερή πλευρά και δεξιά πλευρά), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Για τον σκοπό αυτό, παρακολουθείτε συνεχώς η συνολική ισχύς ώστε να μειώνεται όταν χρειάζεται. Αν δεν είναι δυνατή η παροχή της απαιτούμενης ολικής ισχύος, ένα στοιχείο ελέγχου μειώνει με προκαθορισμένη ρύθμιση την ισχύ ενός άλλου στοιχείου μαγειρέματος στην αμέσως κατώτερη τιμή της αντίστοιχης καμπύλης ισχύος, έτσι ώστε η μονάδα να μην υπερβαίνει την απορρόφηση ρεύματος 16 A.

Στην περίπτωση αυτή η γεννήτρια ανιχνεύει την τελευταία ρύθμιση με υψηλότερη προτεραιότητα από τη διεπαφή χρήστη και, αν είναι αναγκαίο, μειώνει τις επιλεχθείσες ρυθμίσεις μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος.

Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος ενεργοποιείται εκ των προτέρων και με την ανίχνευση της παρουσίας σκεύους στη ζώνη μαγειρέματος.

Παράδειγμα:


Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί

15. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση από κατάλληλο σιδηρομαγνητικό υλικό για επαγωγικές εστίες:

- χυτοσίδηρος
- επισμαλτωμένος χάλυβας
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτο χάλυβας (ακόμη και μη εξ ολοκλήρου)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή βάση με σιδηρομαγνητική πλάκα

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο  (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Για να διασφαλίζετε την ιδανική απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών

Ελάχιστη διάμετρος της κατασρόλας/ του τηγανιού για τις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος.

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που πλησιάζει περισσότερο στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
Συνδυαστική αριστερά	190 mm	230 mm
Μεμονωμένη αριστερά	110 mm	190 mm
Μεμονωμένη δεξιά μπροστά	110 mm	145 mm
Μεμονωμένη δεξιά πίσω	110 mm	200 mm

Κενές κατασρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές κατασρόλες/τηγάνια ή σκεύη με λεπτή βάση, καθώς αυτό δεν επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή το αυτόματο σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος όταν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο πρόκλησης ζημιάς στο σκεύος ή στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγιάζετε τίποτα και περιμένετε να κρυσώσουν όλα τα εξαρτήματα.

Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα “Επίλυση προβλημάτων”.

Φυσιολογικοί θόρυβοι λειτουργίας της μονάδας εστιών

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά πεδία δημιουργούν θερμότητα απευθείας στη βάση του σκεύους. Οι κατασρόλες και τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ποικίλους θορύβους ή κραδασμούς ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ελαφρός βόμβος (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν μαγειρεύετε με υψηλό επίπεδο θερμότητας και προκαλείται από την ποσότητα της ενέργειας που μεταφέρεται από τη μονάδα εστιών στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρός συριγμός

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους
--------------------	-----------------------------

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι κενό και σταματά μόλις γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Τριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και προκαλείται από τους κραδασμούς των επιφανειών επαφής των διαφόρων υλικών. Ο θόρυβος παράγεται από τα σκεύη και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο παρασκευής του φαγητού.

Έντονος συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και όταν αυτά χρησιμοποιούνται με τη μέγιστη ισχύ ή και σε δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβοι ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι αναγκαία η ρύθμιση της θερμοκρασίας της μονάδας εστιών. Για τον σκοπό αυτό, η μονάδα εστιών διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται για τη μείωση και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά το σβήσιμο της συσκευής αν η θερμοκρασία της μονάδας εστιών είναι ακόμη πολύ υψηλή.

Ρυθμικοί θόρυβοι παρόμοιοι με το τικ-τακ ενός ρολογιού

Ο θόρυβος αυτός παράγεται μόνον όταν τρεις τουλάχιστον ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ταυτόχρονα και σταματά ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει μία από αυτές.

Οι θόρυβοι αυτοί αποτελούν ένα φυσιολογικό χαρακτηριστικό της επαγωγικής τεχνολογίας και, συνεπώς, δεν μπορούν να θεωρηθούν ελαττώματα.

16. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
«Ηχητική σήμανση κατά την ενεργοποίηση. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος»	Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί	Βλάβη ή κακή σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα	Ελέγξτε τη σύνδεση / αντικαταστήστε το καλώδιο LIN
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

17. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται απο-

κλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.

- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Τύπος βλάβης
- Μοντέλο συσκευής (Προϊόν/Κωδικός)
- Αριθμό σειράς (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η αναγνωριστική πινακίδα βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού αριθ. 66/2014

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

18. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: **4300**

Μοντέλο: FSM 709 HI

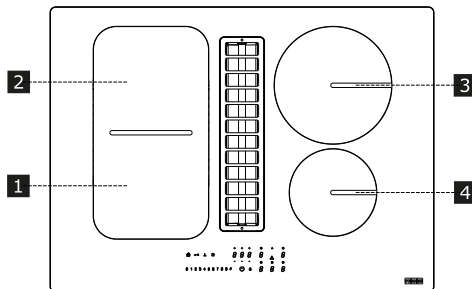
Μοντέλο: FSM 709 HI LL KIT

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα του. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες των οδηγιών χρήσης ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά στοιχεία διατίθενται στην ιστοσελίδα: www.franke.com

ΜΟΝΤΕΛΟ	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,02 Kw



1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 Σε γέφυρα

3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Ωφέλιμες διαστάσεις	-	700 x 520 (Π x Β)
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz	
Ηλεκτρικά χαρακτηριστικά και θερμοαντικών στοιχείων		
Ζώνη μαγειρέματος 1,2	2100 W, Power Boost: 3000 W	210 x 190
Ζώνη μαγειρέματος 3	2300 W, Power Boost: 3000 W	R 200
Ζώνη μαγειρέματος 4	1400 W, Power Boost: 1850 W	R 145
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1+2	3000 W, Power Boost: 3700 W	210 x 390
Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Βάρος συσκευής	21	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Πηγή θερμότητας	επαγωγική	

ΜΟΝΤΕΛΟ	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (Βασική ρύθμιση)
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	4,72 Kw

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

i Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

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

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před

zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.


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

ván společně s přístroji napájenými z neelektrických zdrojů energie, negativní tlak v místnosti nesmí překročit 4 Pa, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.

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


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

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

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

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.

- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj mohou používat děti do 8 let a osoby se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje a rizicích, která z toho plynou. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

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

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

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

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

přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).

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

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

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární příkryvkou.

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

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

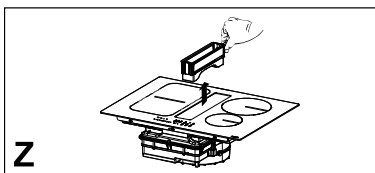
UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

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

2. POUŽITÍ

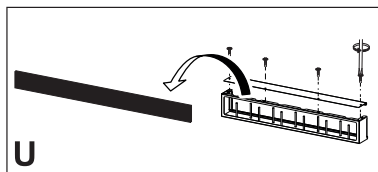
- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.

- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nainstalován za obdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádoby.
- Sušte v troubě při MAX teplotě 70° po dobu 2 hodin (doporučujeme si pozorně přečíst návod k použití a montážní instrukce Vaší trouby).
- Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Nemyjte mřížky v myčce. (Z).



3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Pokud pachový filtr s aktivním uhlím není součástí dodávky, postupujte podle pokynů dodaných se sadou pro postup regenerace i dobu výměny.
- Pokud je dodán pachový filtr s aktivním uhlím a je typu (U) (viz montážní návod), lze jej regenerovat. Pachový filtr s aktivním uhlím možné mýt a regenerovat každé 3-4 měsíce (nebo i častěji, jestliže je digestoř vystavena intenzivnímu používání), až do max 8 cyklů regenerace (v případě zvláště intenzivního používání doporučujeme nepřekračovat 5 cyklů). Pro objednání nového filtru (U) se obraťte na technický servis.



Postup regenerace:

- Myjte v myčce při MAX teplotě 70° nebo myjte ručně teplou vodou. Nepoužívejte abrazivní hubky (nepoužívejte čisticí prostředky!).
- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Na funkčních nebo estetických prvcích varné desky není vhodné konzumovat potraviny, které by mohly náhodně spadnout na povrch nebo se na něm uchytil.

Všeobecná doporučení

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

Čištění zařízení

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

- opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

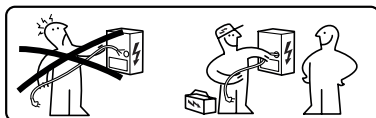
4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

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

- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku vestavěného zařízení (150 mm pro boční stěnu; 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné skříňky nad ním).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné plochy a pracovní deskou, před montáží aplikujte přilnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné plochy.

5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ




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

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

⚠️ Pozor! Kabely nesvařujte!


6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

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

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

Likvidace obalových materiálů

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

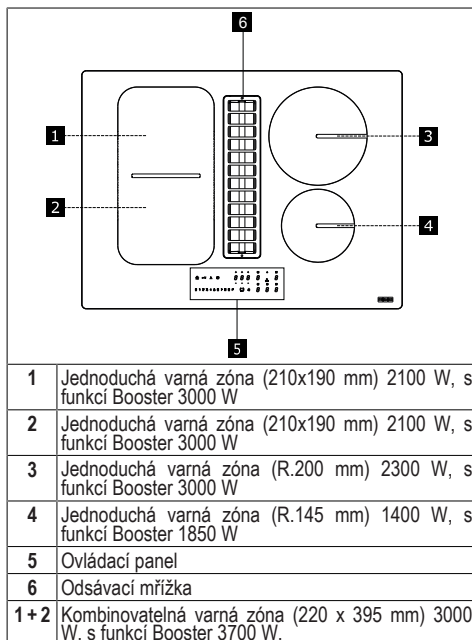
Energetická úspora

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

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnce.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.

- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho roztavení.

7. POPIS VÝROBKU




INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

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

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

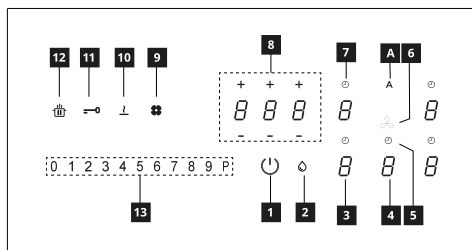
Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol .

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která indikuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holýma rukama způsobit po-

páleniny. Digit na odpovídající varné zóně indikuje **H**.

8. OVLÁDACÍ PANEL



1	Rozsvícené/Zhasnutí
2	Indikátor nasycení tukového filtru
3	Indikátor úrovně výkonu varné zóny
4	Indikátor úrovně výkonu odsávače
5	Ovládání časovače odsávače
6	Symbol zóny ovládání odsávače
7	Ovládání časovače varné zóny
8	Zóna řízení časovače
9	Indikátor nasycení uhlíkového filtru
10	Tlačítko funkce Rozpuštění
11	Tlačítko funkce Blokování
12	Tlačítko funkce Pauza
13	Posuvný ovladač
A	Tlačítko funkce Auto

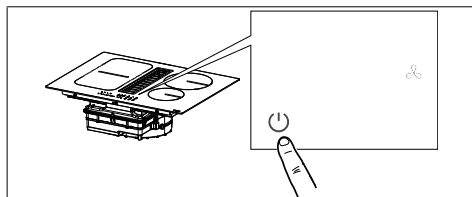
Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu **0**. Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

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

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

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

Zapnutí přístroje:



Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off pro zapnutí a aktivaci funkce varné desky.

Nyní je varná deska zapnutá, ale všechny varné zóny a digestoř mají nulový výkon. Varná deska se vypne automaticky po 20 sekundách nečinnosti.

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

Pozor: Na panelu ovladačů budou všechny volitelné funkce vždy osvětlené/viditelné a budou vždy jedinými funkcemi, které lze aktivovat.

Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.

Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením Digitu.

9. OMEZENÍ VÝKONU

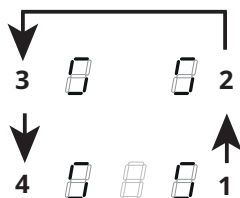
Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.


Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí **0** anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.


Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

Připojte varnou desku k domácí síti.

1. Všechny Digits se na několik sekund rozsvítí, poté zhasnou a začne blikat pouze **0**.
2. Stiskněte a přidržte **0**, Digits varných zón indikují **5**.
3. Přidržte **0** a začněte mačkat Digits zón postupem ve směru hodinových ručiček.




Levý zadní Digit označuje  a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

Vyberte Digit s  a stiskněte „8“ na liště výkonu.

Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.













V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotykem a podržením .

10. FUNKCE VARNÉ DESKY

Dětská pojistka	<p>Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje</p> <p>Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů (nejsou vidět) vedle tečky . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny Digits označují .</p> <p>Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 9 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci.</p>								
Blokování	<p>Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta. V případě výpadku proudu je funkce deaktivována.</p> <p>Aktivace: stiskněte a přidržte 1 sekundu.</p> <p>Deaktivace: stiskněte .</p>								
Funkce Boost	<p>Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.</p> <p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „P“ na liště výkonu. Odpovídající Digit indikuje .</p> <p>Deaktivace: zvolte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.</p>								
Časovač varných zón	<p>Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.</p> <p>Aktivace: Je-li varná zóna v provozu, stiskněte pro přístup k ovladačům řízení časovače pro danou zónu. 3 Digits indikují " 0 0 0 ". Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.</p> <p style="text-align: center;"> Hodiny - Desítky - Minuty </p> <p>Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.</p> <p>Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digits vždy označovat časovač nejbližší k uplynutí doby.</p> <p>Deaktivace: když je varná zóna v provozu, stiskněte pro přístup k ovladačům řízení časovače pro danou zónu.</p> <p>Nastavte tři Digits na „0 0 0“ pomocí „+“ nebo „-“ anebo stiskněte tlačítko On/Off.</p>								

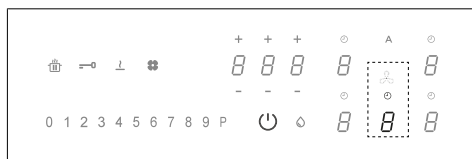
Časovač (obecný)	<p>Časovač s alarmem pro obecné použití.</p> <p>Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny.</p> <p>3 Digits pro ovladače správy časovače označují „- - -“.</p> <p>Stisknutím Digitu vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“.</p> <p>Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Hodiny - Desítky - Minuty</p> </div> <p>Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.</p> <p>Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání.</p> <p>Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny. Stisknutím Digitu otevřete nabídku časovače a pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte displej na „0 0 0“ nebo stiskněte tlačítko On/Off.</p>																						
Funkce Rozpuštění	<p>Aktivace: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte .</p> <p>Digit zvolené zóny označuje .</p>																						
Funkce Ohřev	<p>Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte .</p> <p>Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:</p> <table border="1" data-bbox="266 619 818 911"> <thead> <tr> <th>Stupeň výkonu</th> <th>Časovač (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr> <tr><td>P</td><td>Není k dispozici</td></tr> </tbody> </table> <p>Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“.</p> <p>Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje.</p> <p>Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.</p>	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Není k dispozici	P	Není k dispozici
Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Není k dispozici																						
P	Není k dispozici																						
Funkce Pauza	<p>Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.</p> <p>Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza  po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny displeje označují .</p> <p>Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.</p>																						
Funkce Vyvolání	<p>Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.</p> <p>Když se varná deska vypne, pokud ji zapnete do 6 sekund dotykem , bude tlačítko  blikat po dobu 6 sekund. Stiskněte tlačítko  pro vyvolání dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.</p>																						
Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	<p>Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem.</p> <p>Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo.</p> <p>Aktivace/deaktivace: současným stisknutím levých nebo pravých Digitů varných zón zvolte 2 zóny, které chcete přemostit, dokud se neobjeví Digit  označující, že funkce byla aktivována. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.</p>																						

Funkce AUTO „A“	U výchozího nastavení se při zapnutí varné desky/odsávače digestoř bude aktivovat v automatickém režimu a kontrolka „A“ bude svítit intenzivně. Digestoř se spustí, jestliže je výkon varných zón vyšší než “1”. Deaktivuje se stisknutím kontrolky „A“ potvrzeným změnou intenzity z intenzivní na slabou. Deaktivuje se rovněž stisknutím nějaké hodnoty vyšší než “1” na liště výkonu potvrzeným změnou intenzity kontrolky „A“ z intenzivní na slabou. Znovu se aktivuje stisknutím kontrolky „A“, která přejde na intenzivní rozsvícení.
------------------------	---

11. TABULKA VAŘENÍ

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

12. FUNKCE ODSÁVAČE



Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digtu.

“9”	Stisknete tlačítko „9“ na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 1. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 10 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
“P”	Stisknete dvakrát „9“ na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 2. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 5 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
Funkce Delay	Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím „A“. Stisknete Digt odsávače a nastavíte rychlost na liště výkonu. Stisknete Digt pro řízení časovače, který zobrazoval “CL” a který přejde na již nastavené odpočítávání na 15 minut.
	Symbol časovače Po zvolení Digtu odsávače stisknete Digt řízení časovačů pro nastavení odpočítávání.
	Symbol údržby tukového filtru Signalizace týkající se čištění tukového filtru, která se zobrazuje pomocí kontrolky, a je stále aktivní.



Symbol údržby uhlíkového filtru

Výchozí nastavení digestoře je odsávací režim. S vypnutým zatížením stisknutím Digtu ovladačů digestoře pro aktivaci odsávače. Znovu stisknete na 5 sekund Digt pro následující úkony:

Aktivace uhlíkového filtru:

Symbol uhlíkového (pachového) filtru se rozsvítí na 1 sekundu.

Deaktivace uhlíkového filtru:

Symbol uhlíkového (pachového) filtru dvakrát zablíká.

Po aktivaci bude rozsvícení ikony signalizovat, že je třeba provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru.

Reset a opětovná aktivace uhlíkového filtru







Po provedení údržby filtru:

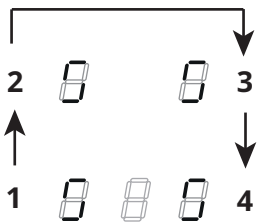
stisknete na 5 sekund tlačítko . - Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.


stisknete na 5 sekund tlačítko . - Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.

13. PŘÍZPŮSOBNÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

- Stiskněte .
- Stiskněte znovu  a držte stisknuté po dobu 3 sekund.
- Tlačítko  začne blikat.
- Stiskněte a přidrže : digity varných zón indikují .
- Držte  a začněte tisknout Digit varných zón a pokračujte ve směru hodinových ručiček počínaje od předního levého.




Levý zadní Digit střídavě označuje  a číslo od 2 do 7 označující kód nabídky.


Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

- Stiskněte levý zadní Digit.
- Zvolte číslo na liště výkonu, abyste získali přístup ke kódu nabídky.
- Stiskněte levý přední Digit.
- Zvolte číslo na liště výkonu pro výběr hodnoty.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U2	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U3	Nabídka řízení hlasitosti bzučáku časovače.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U4	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Nabídka řízení animace odpočítávání.	0 - Animace vypnuta 1 - Animace zapnuta
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 - Zapnuta 1 - Vypnuta
U7	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Nepřetržitě blikání a vypnutí 1 - Deset bliknutí a vypnutí 2 - Jedno bliknutí a vypnutí

– Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.

– Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte .

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

14. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

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

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

Příklad:


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

15. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

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

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

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

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

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

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Levá kombinovaná	190 mm	230 mm
Levá jednoduchá	110 mm	190 mm
Pravá přední jednoduchá	110 mm	145 mm
Pravá zadní jednoduchá	110 mm	200 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

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

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

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

Běžné provozní zvuky varné desky

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzucení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

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

Praskání

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

Hlasité syčení

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

Zvuky ventilátoru

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

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

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

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

16. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
„Zvukový signál při zapnutí. Žádný zobrazený chybový kód“	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdny nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnec ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

17. ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

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

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: FSM 709 HI

Model: FSM 709 HI LL KIT

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

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

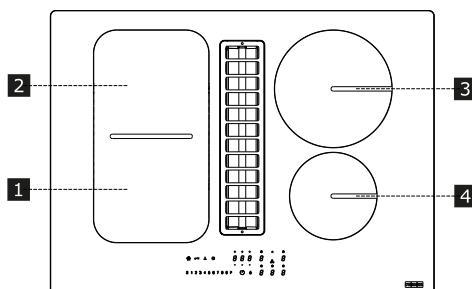
Další informace o technických údajích naleznete na internetové adrese:

www.franke.com

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

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Užitečné rozměry	-	700 x 520 (Š x H)
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrické údaje a ohřevné prvky		
Varná zóna 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Varná zóna 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Varná zóna 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Flexibilní varná zóna 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Hmotnost zařízení	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukce	

MODEL	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW



1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- i** Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia. Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.


! Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału **POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń Klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Przy pomocy odpowiednich rur połączyć ssawę z kana-

- łem dymowym. Sprawdzić dostępne do zakupu akcesoria wskazane w instrukcji montażu (w przypadku rur okrągłych: minimalna średnica 120 mm). Długość rury spustowej musi być możliwie jak najkrótsza.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
 - Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
 - Urządzenia wyciągowe nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spalinę (kotłów, kominów, itp.).
 - Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), konieczne należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 4 Pa, aby uniemożliwić zasysanie dymów do pomieszczenia przez kuchenkę.
 - Powietrze nie powinno być wydalane do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi palnikami.
 - Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.
 - Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
 - W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.
-  **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.
- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.
-  **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
 - Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.

- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi i są nieustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że będą one nieustannie nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznej obsługi urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenia i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

- Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.

- Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na

możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

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

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Okapy i inne kuchenne urządzenia wyciągowe, w związku z przepływem wstecznym

gazów odlotowych, mogą oddziaływać na bezpieczne funkcjonowanie urządzeń, które spalają gaz lub inne paliwa (łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach). Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub innego kuchennego urządzenia wyciągowego, należy się upewnić, że urządzenia spalające gaz zostaną przetestowane przez osobę wykwalifikowaną, tak aby uniemożliwić powstanie przepływu wstecznego gazów odlotowych.

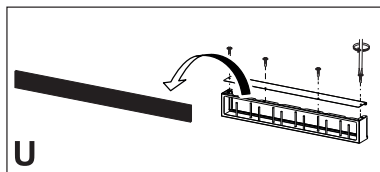
2. UŻYTKOWANIE

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

urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

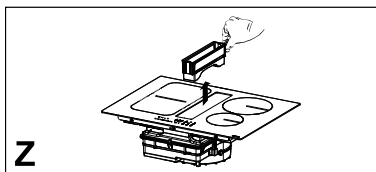
3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.
- Jeżeli nie dostarczono filtra węglowego przeciwzapachowego, należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do zestawu, zarówno w odniesieniu do procedury regeneracji, jak i terminów wymiany.
- Jeśli jest dostarczony filtr węglowy przeciwzapachowy typu (U) (patrz instrukcja montażu), można go zregenerować. Filtr z węgla aktywnego pochłaniający zapachy można myć oraz regenerować co 3-4 miesiące (lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania okapu), maksymalnie do 8 cykli regeneracji (w przypadku użytkowania szczególnie intensywnego zaleca się nie przekraczać 5 cykli). Aby zamówić nowy filtr (U), prosimy o kontakt z serwisem obsługi Klienta.



Procedura regeneracji:

- Umyć w zmywarce w temperaturze MAKS. 70° lub ręcznie w gorącej wodzie nie używając myjek ściernych (nie używać detergentów!).
- Wysuszyć w piekarniku w temperaturze MAKS. 70° przez 2 godziny (zaleca się uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz instalacji danej kuchni).
- Filtry przeciwtluszczowe należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Nie myć kratki w zmywarce. (Z).



Zalecenia ogólne

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie należy spożywać produktów spożywczych, które przypadkowo spadną lub przykleją się do powierzchni, elementów funkcjonalnych lub estetycznych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Aby usunąć odporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykapało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować

wać uszkodzenie ceramicznej powierzchni.

- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

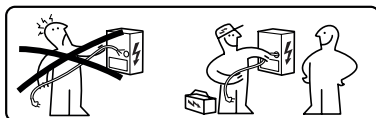
W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modulem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, in-

stalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.

- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych nadwieszanych szafek).
- Aby płyty nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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


- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFĄZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszek rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.

- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkownika).

Uwaga! Kabli nie należy ze sobą grzewać!


6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Usuwanie sprzętu AGD

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

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

Usuwanie materiałów opakowaniowych

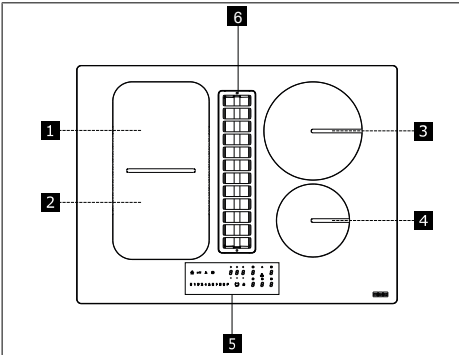
Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwi oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

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

7. OPIS PRODUKTU




1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.145 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 1850 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

WSKAŹNIKI


Wykrywanie obecności naczyń do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczyń do gotowania na płycie kuchennej.

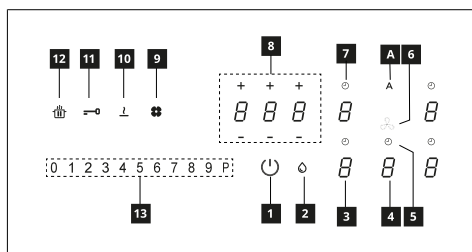
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednio do stosowania na płytach indukcyjnych.

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


Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .

8. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczonego
3	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
4	Wskaźnik poziomu mocy wyciągu
5	Kontrola timera wyciągu
6	Symbol strefy sterowania wyciągiem
7	Kontrola timera strefy grzewczej
8	Strefa zarządzania Timerem
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Przycisk funkcji Rozpuszczania
11	Przycisk funkcji Blokad
12	Przycisk funkcji Pauzy
13	Klawiatura
A	Przycisk funkcji Automatycznej

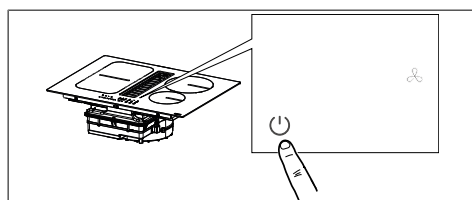
Strefy grzewcze można uaktywnić wciśnięciem odpowiedni przycisk cyfrowy . Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiając jej aktywację.

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.

Włączenie urządzenia:



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

Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystało przez 20 sekund, wyłączy się ona automatycznie.


Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, płytę zawsze można wyłączyć przyciskiem On/Off.

Uwaga: Na panelu sterowania wszystkie możliwe do aktywowania funkcje będą podświetlone/wysświetlane. Będą one jedynymi, które można aktywować.

Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.





9. OGRANICZENIE MOCY

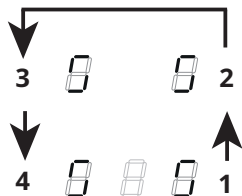
W trakcie pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.


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


Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłączą się i będzie migać tylko .
2. Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
3. Trzymając wciśnięty , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref, postępując w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.




Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje  oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą  i wcisnąć „8” na pasku mocy.

Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.












Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na pasku mocy	KW	Uwagi
0	7,4	Standardowe ustawienie początkowe
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując .

10. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

Bezpieczeństwo dzieci	<p>Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia</p> <p>Aby uaktywnić: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują .</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych strefy grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania.</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p>
Blokada	<p>Podczas użytkowania można zablokować funkcję płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej. W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.</p> <p>Aby uaktywnić: wcisnąć i przytrzymać przez 1 sekundę.</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć .</p>
Funkcja podwyższonej mocy	<p>Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut.</p> <p>Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „P” na pasku mocy. Dany przycisk cyfrowy wskazuje .</p> <p>Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy.</p>
Timer stref grzewczych	<p>Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.</p> <p>Aby uaktywnić: Gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy.</p> <p>3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.</p> <p style="text-align: center;"> Godziny - Dziesiąte - Minuty</p> <p>Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk.</p> <p>Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu.</p> <p>Aby dezaktywować: gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy.</p> <p>Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” za pomocą „+” lub „-” lub wcisnąć przycisk On/Off.</p>

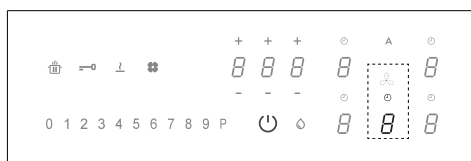
Timer (ogólny)	<p>Timer z alarmem do ogólnego użytku.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”.</p> <p>Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”.</p> <p>Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Godziny - Dziesiątne - Minuty</p> </div> <p>Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania.</p> <p>Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0” „-” lub wcisnąć przycisk On/Off.</p>																						
Funkcja Rozpuszczania	<p>Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć .</p> <p>Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje .</p> <p>Aby wyłączyć: nacisnąć na  lub nacisnąć na .</p>																						
Funkcja Podgrzewania	<p>Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 1038 933"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Timer (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>P</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table> <p>Aby aktywować, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”.</p> <p>Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję. Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.</p>	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Niedostępne	P	Niedostępne
Poziom mocy	Timer (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Niedostępne																						
P	Niedostępne																						
Funkcja Pauzy	<p>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.</p> <p>Aby aktywować: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk  funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują .</p> <p>Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, dopóki nie zacznie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.</p>																						
Funkcja Przywracania	<p>Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.</p> <p>Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie , przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.</p>																						

Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	<p>Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.</p> <p>Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.</p> <p>Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowe lewych lub prawych stref grzewczych w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy 1 oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.</p>
Funkcja AUTO „A”	<p>Zgodnie z ustawieniami fabrycznymi, po włączeniu płyty grzewczej/wyciągu, okap włącza się w trybie automatycznym, a dioda LED „A” świeci się intensywnym światłem. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest większa niż „1”.</p> <p>Okap wyłącza się naciskając przycisk LED „A”, który następnie zmienia swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można również wyłączyć wciskając wartość, większą niż „1”, na pasku mocy. Przycisk LED „A” zmienia swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można ponownie łączyć naciskając przycisk LED „A”, który zmieni kolor na intensywny.</p>

11. TABELA GOTOWANIA


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

12. FUNKCJE WYCIĄGU



Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy.

„9”	<p>Na pasku mocy wybrać „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.</p>
„P”	<p>Na pasku mocy dwukrotnie nacisnąć „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.</p>

Funkcja Opóźnienie	<p>Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”.</p> <p>Nacisnąć przycisk cyfrowy wyciągu, a następnie ustawić prędkość na pasku mocy.</p> <p>Nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem, który wyświetli symbol „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione uprzednio na 15 minut.</p>
	<p>Symbol Timer</p> <p>Po wybraniu przycisku cyfrowego wyciągu, w celu ustawienia odliczania nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem.</p>
	<p>Symbol konserwacji filtra przeciw tłuszczowemu</p> <p>Symbol czyszczenia filtra przeciw tłuszczowemu wyświetla się jako LED i pozostaje stale aktywny.</p>



Symbol konserwacji filtra węglowego
Fabrycznie okap został ustawiony na tryb wyciągowy. Po wyłączeniu, naciśnięciu przycisk cyfrowy sterowania okapem, w celu aktywowania wyciągu. Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk cyfrowy, w celu:

Aktywacji filtra węglowego:

Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) będzie się świecił przez 1 sekundę.

Dezaktywacji filtra węglowego:

Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) zamiga dwa razy.

Po aktywacji, zapalona ikona będzie informowała o konieczności przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów).

Zresetowania i ponownego włączenia filtra węglowego

Po przeprowadzeniu konserwacji filtra:

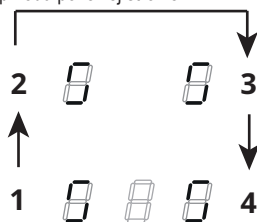
naciśnięcie i przytrzymanie przez 5 sekund przycisk . - Dioda LED filtra przeciwłuszczonego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.

naciśnięcie i przytrzymanie przez 5 sekund przycisk . - Dioda LED filtra przeciwłuszczonego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.

13. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

- Wcisnąć
- Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy
- Przycisk zacznie migać.
- Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
- Przytrzymując , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, postępując zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, począwszy od tych z przodu po lewej stronie.





Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemian i cyfrę od 2 do 7 wskazującą kod menu.

Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy.
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy.
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomą jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 - Aktywne 1 - Nieaktywne

U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
<ul style="list-style-type: none"> - Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy . - Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć . <p>Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.</p>		

14. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

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

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

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

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

Przykład:

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


15. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Pojedyncza lewa	110 mm	190 mm
Pojedyncza przednia prawa	110 mm	145 mm
Pojedyncza tylna prawa	110 mm	200 mm

Z jakich naczyń korzystać

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

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

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

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

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

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

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

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa	190 mm	230 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

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

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

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

Normalny hałas wytwarzany przez strefę grzewczą w czasie funkcjonowania

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

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Lekkie szumy (jak dźwięki wydawane przez transformator)

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie gotowania z wysokim poziomem ciepła i związane są z ilością energii przekazywanej naczyniom przez płytę grzewczą. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Lekkie szyczenie

Tego typu hałas powstaje w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste i prze-

staje być słyszalny po napełnieniu naczynia wodą lub żywnością.

Szum

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodowane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne szumienie

Tego typu dźwięki wydawane są przez naczynia składające się z licznych warstw materiałów oraz wtedy, gdy gotuje się przy maksymalnej mocy, również na dwóch strefach grzewczych jednocześnie. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak kiedy temperatura wykryta na płycie grzewczej zostanie oceniona jako za wysoka.

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara

Tego typu hałas powstaje wyłącznie w przypadku gdy korzysta się z co najmniej trzech stref grzewczych i przestaje być słyszalny lub się zmniejsza w chwili wyłączenia jednej z nich.

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

16. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
„Sygnał dźwiękowy w momencie włączenia. Żadnych wyświetlonych kodu błędu”	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub źle podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

17. KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

- Należy się upewnić, że uszkodzone przewody zostały wymienione wyłącznie przez producenta lub serwis.

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

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

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

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

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: FSM 709 HI

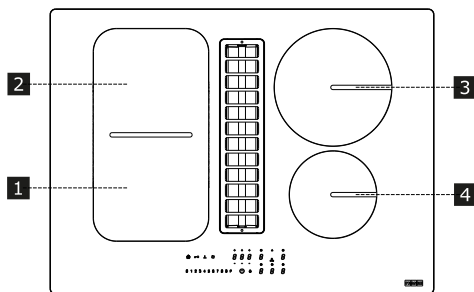
Model: FSM 709 HI LL ZESTAW

Zapoznać się z treścią tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.

Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych na stronie internetowej:

www.franke.com




1,2 Strefa elastycznego trybu gotowania 1 + 2 W połączeniu


3,4 Strefa elastycznego trybu gotowania

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary użytkowe	-	700 × 520 (L x P)
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych		
Strefa gotowania 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Strefa gotowania 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Strefa gotowania 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Strefa grzewcza elastyczna 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Waga urządzenia	21	kg
Liczba stref grzewczych	4	
Źródło ciepła	indukcja	

MODEL	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL ZESTAW
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

 Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni la un loc cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță a aparatului. Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

 Legăturile electrice trebuie să fie executate de un tehnician autorizat. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul **LEGĂTURĂ ELECTRICĂ**.

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

- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din încănta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați accesoriile care se pot achiziționa, indicate în manualul de instalare (pentru țevile circulare: diametru minim 120 mm) Lungimea conductei de evacuare trebuie să fie cât mai mică cu putință.

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

necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

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

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

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

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

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

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

- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.

AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. Nu încercați SUB NICI O FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

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

- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între con-

tacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de suprasarcină de categoria a III-a.

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

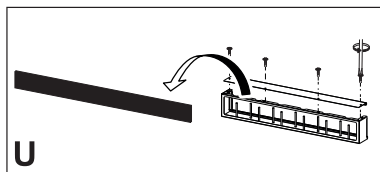
2. UTILIZARE

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Cratițele tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.

- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

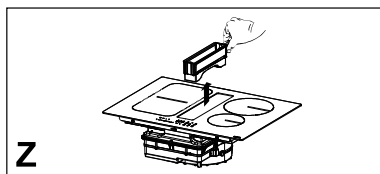
3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Opriți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Dacă aparatul nu este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, urmați instrucțiunile livrate împreună cu setul, atât pentru procedura de regenerare, cât și pentru intervalele de timp de schimbare a acestuia.
- Dacă aparatul este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, de tip (U) (consultați instrucțiunile de asamblare), acesta poate fi regenerat. Filtrul antimirosuri cu cărbune activ poate fi spălat și regenerat la interval de 3-4 luni (sau mai frecvent, dacă hota este supusă la o utilizare intensivă), până la maximum 8 cicluri de regenerare (în cazul unei utilizări deosebit de intensive, este recomandat să nu se depășească 5 cicluri). Pentru a comanda un nou filtru (U), adresați-vă departamentului de asistență.



Procedura de regenerare:

- Spălați în mașina de spălat vase la o temperatură de MAX. 70° sau spălați manual în apă caldă fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți!).
- Uscați în cuptor la o temperatură MAX. de 70° timp de 2 ore (este recomandat să citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de montaj pentru cuptor).
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase. (Z).



Recomandări generale

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

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă

utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.

- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticarcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

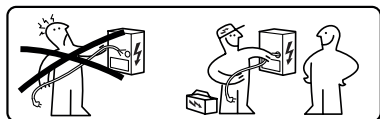
4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, deasupra unui corp de bucătărie având o lățime de cel puțin 600 mm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căl-

- dură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adevizi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie aibă un spațiu suficient pentru realizarea legăturilor electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
 - Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
 - Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).
 - Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



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


- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).

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


6. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

Eliminarea ambalajelor

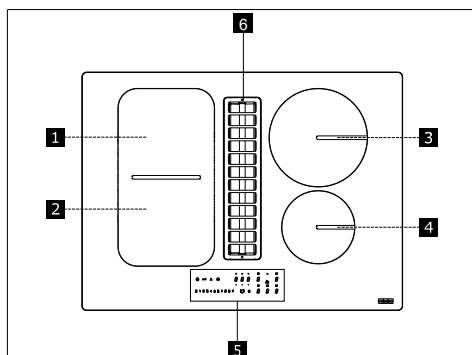
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

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

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.


7. DESCRIEREA PRODUSULUI



1	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (R.200 mm) 2300 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (R.145 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 1850 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinată (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

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

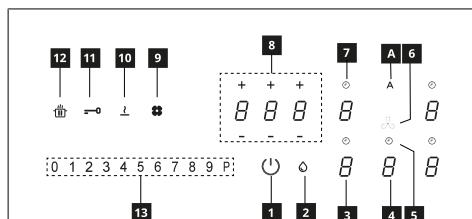
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

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

Indicador de căldură reziduală

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


8. PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Indicador de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor
3	Indicador al nivelului de putere aferent zonei de gătit
4	Indicador al nivelului de putere al hotei de aspirație
5	Control temporizator hotă de aspirație
6	Simbol zonă de comenzi hotă de aspirație
7	Control temporizator zonă de gătit
8	Zonă de gestionare a temporizatorului
9	Indicador de saturație a filtrului cu cărbune activ
10	Tastă aferentă funcției Topire
11	Tastă aferentă funcției Blocare
12	Tastă aferentă funcției Pauză
13	Tastatură cu rulare
A	Tastă aferentă funcției Auto

INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

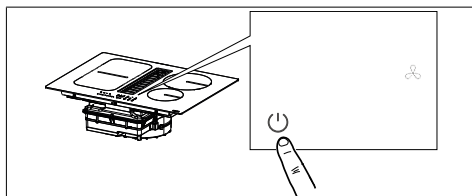
Zonele de gătit pot fi activate prin apă-sarea cifrei corespunzătoare . Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

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

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

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

Pornirea aparatului:



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off, pentru a porni și activa funcțiile plitei.

În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita se oprește automat, după 20 de secunde de neutilizare.

Atenție: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu ajutorul tastei On/Off.


Atenție: Pe panoul de comandă, toate funcțiile ce se pot selecta vor fi întotdeauna cele iluminate/vizibile, fiind întotdeauna unicele ce pot fi activate.

Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.





9. LIMITAREA PUTERII

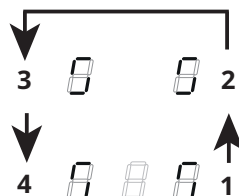
La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.


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


Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

1. Toate cifrele se vor aprinde timp de câteva secunde, după care se vor stinge și numai simbolul  va rămâne aprins, cu lumină intermitentă.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul  - cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
3. Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele aferente zonelor, acționând în sens opus acelor de ceasornic.




Cifra posterioară din stânga va afișa simbolul  și un număr ce indică tipul de meniu. Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

Selectați cifra cu  și apăsați pe „8”, pe bara de putere.







Selectați cifra anterioară din stânga și selectați setarea corectă.












Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe bara de putere	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul .

10. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT

Dispozitiv de siguranță pentru copii	<p>Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului</p> <p>Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cele 5 cifre (nevizibile) din dreptul punctului  aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Toate cifrele vor indica .</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 5 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare.</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p>
Blocare	<p>Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită.</p> <p>În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.</p> <p>Pentru activare: apăsați simbolul  și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați simbolul .</p>
Funcție Boost	<p>Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.</p> <p>Pentru a activa această funcție: selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „P” de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.</p>
Temporizator al zonelor de gătit	<p>Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.</p> <p>Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.</p> <p>Cele 3 cifre vor afișa „000”. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.</p> <p style="text-align: center;"> Ore - Zecimi - Minute</p> <p>Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.</p> <p>La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.</p> <p>Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.</p> <p>Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.</p> <p>Setați cele trei cifre pe „000” folosind tastele „+” sau „-”, sau apăsați tasta On/Off.</p>

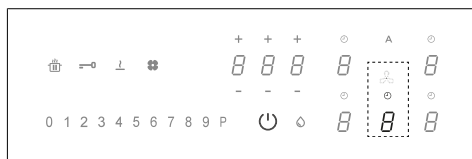
Temporizator (generic)	<p>Temporizator cu alarmă, de uz general.</p> <p>Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.</p> <p>Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”.</p> <p>Apăsăți cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „0 0 0”.</p> <p>Apăsăți pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ore - Zecimi - Minute</p> </div> <p>Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.</p> <p>La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.</p> <p>Repetăți operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.</p> <p>Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.</p> <p>Apăsăți cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „0 0 0” „-”, sau apăsăți tasta On/Off.</p>																						
Funcție Topire	<p>Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe .</p> <p>Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați  sau apăsați .</p>																						
Funcție Încălzire	<p>Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:</p> <table border="1" data-bbox="266 639 1032 935"> <thead> <tr> <th>Nivel de putere</th> <th>Temporizator (secunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nu este disponibil</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nu este disponibil</td></tr> </tbody> </table> <p>Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bară de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”.</p> <p>Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției.</p> <p>Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.</p>	Nivel de putere	Temporizator (secunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nu este disponibil	P	Nu este disponibil
Nivel de putere	Temporizator (secunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nu este disponibil																						
P	Nu este disponibil																						
Funcție Pauză	<p>Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.</p> <p>Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției Pauză  timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsăți orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.</p>																						
Funcție de Reactivare	<p>Această funcție se folosește pentru a reacția setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent.</p> <p>Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului  tasta  se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsăți tasta  pentru a reacția funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.</p>																						

Mod combinat (funcție „punte”)	<p>Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare.</p> <p>Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.</p> <p>Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonelor de gătit din stânga și din dreapta, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei P ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.</p>
Funcție AUTO „A”	<p>Conform setărilor predefinite, la pornirea plitei de gătit/sistemului de aspirație, hota se activează în mod automat, iar ledul „A” se aprinde cu lumină intensă. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonei de gătit este mai mare de „1”.</p> <p>Se dezactivează prin apăsarea ledului „A”, dezactivare confirmată de modificarea intensității aceluia, de pe lumină intensă pe lumină difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori mai mare decât „1” pe bara de putere, dezactivare confirmată de modificarea intensității ledului „A”, de pe lumină intensă pe lumină difuză.</p> <p>Se reactivează prin apăsarea ledului „A”, care se va comuta pe aprindere cu lumină intensă.</p>

11. TABEL DE GĂTIT


Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Răsti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cărnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

12. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

„9”	Apăsați pe „9” pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.
„P”	Apăsați de două ori cifra „9” de pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.

Funcție Delay	<p>Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „A”.</p> <p>Apăsați cifra corespunzătoare hotei și setați o viteză în bara de putere.</p> <p>Apăsați cifra pentru gestionarea temporizatorului care afișează „CL”, dar va trece la cronometrul deja setat la 15 minute.</p>
	<p>Simbol temporizator</p> <p>După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.</p>
	<p>Simbol întreținere filtru de degresare</p> <p>Simbolul aferent curățării filtrului de reținere a grăsimilor este afișat prin intermediul ledului și este mereu activat.</p>



Simbol întreținere filtru cu cărbune
Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Cu sarcina dezactivată, apăsați pe cifra comenzilor hotei pentru a activa hota. Apăsați din nou timp de 5 secunde cifra pentru:

Activarea filtrului cu cărbune:

Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde timp de 1 secundă.

Dezactivarea filtrului cu cărbune:

Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde intermitent de două ori.

După activare, aprinderea pictogramei va semnala faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosuri) cu cărbune.

Resetarea și reactivarea filtrului cu cărbune







După ce efectuați întreținerea filtrului:

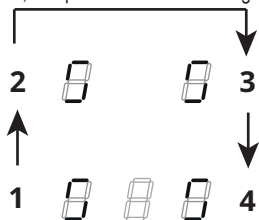
apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a grăsimilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.


apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a mirosurilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.

13. PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

- Apăsați pe .
- Apăsați din nou pe  și țineți-l apăsat timp de 3 secunde.
- Tasta  va începe să se aprindă intermitent.
- Apăsați și țineți apăsat simbolul : cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
- Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga față.





Cifra din stânga spate va afișa în mod alternativ simbolul  și un număr de la 2 la 7, reprezintă codul meniului.

Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

- Apăsați cifra din stânga spate.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a accesa codul meniului.
- Apăsați cifra din stânga față.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a selecta o valoare.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Cod al meniului	Descriere	Valoare
U2	Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării.	0 - Animație dezactivată 1 - Animație activată
U6	Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit.	0 - Activată 1 - Neactivată

U7	Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării.	0 - Aprindere intermitentă continuă și oprire 1 - Zece aprinderi intermitente și oprire 2 - O aprindere intermitentă și oprire
<ul style="list-style-type: none"> - După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul  timp de 2 secunde. - Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe . <p>Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.</p>		

14. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3700 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:


Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

15. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit.

Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată partea stângă	190 mm	230 mm
Simple partea stângă	110 mm	190 mm

Simplă partea din dreapta față	110 mm	145 mm
Simplă partea din dreapta spate	110 mm	200 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire, pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii, sau stingerea automată a zonei de gătit, în caz de temperatură prea ridicată, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei.

În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit.

În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei

Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

Acest zgomot se produce când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată de plită la cratițe. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Șuierat ușor

Acest zgomot este produs când recipientul este gol și încetează după ce recipientul este umplut cu apă sau mâncare.

Trosnet

Acest zgomot apare la cratițe compuse din numeroase materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se întâlnesc diferitele materiale. Zgomotul provine de la

cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Șuierat puternic

Acest zgomot apare la cratițe compuse din diferite materiale stratificate unul peste altul și, de asemenea, atunci când acestea sunt utilizate la regim maxim și, de asemenea, pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote de la ventilator

Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea mare.

Sunete ritmice și similare ticăitului unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se stinge o zonă.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

16. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
„Semnal sonor la pornire. Niciun cod de eroare afișat”	Comanda hoteli nu funcționează	avariere sau conectare incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hoteli	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reparație a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

17. ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune
- Model de dispozitiv (Art./Cod)

- Număr de serie (S.N.)

Aceste informații sunt indicate pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare este aplicată la baza aparatului.

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directi-vele CEE.

18. DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

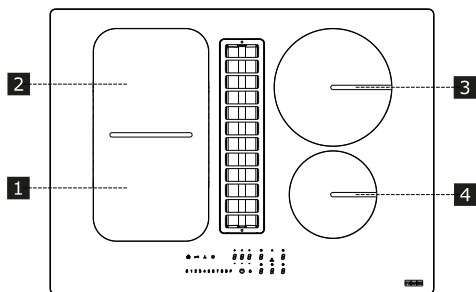
Model: FSM 709 HI

Model: FSM 709 HI LL KIT

Consultați plăcuța de identificare aplica-tă pe fundul aparatului.

Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de in-strucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.

Mai multe informații despre datele tehni-ce sunt disponibile pe site-ul: www.fran-ke.com





1,2 Zona de gătit flexibilă 1 + 2 În punte 3,4 Zona de gătit flexibilă

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni utile	-	700 x 520 (L x P)
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zona de gătit 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de gătit 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Zona de gătit 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Zonă de gătit flexibi-lă 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

MODEL	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	3,02 kW

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

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


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

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний


горіння (від нагрівачів, камінів тощо).

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

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


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

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

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

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

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

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

Будьте дуже обережні і не торкайтесь нагрівальних елементів.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

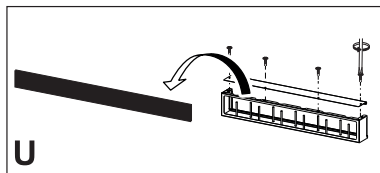
3. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху не постачається, дотримуйтесь інструкцій, що додаються до комплекту, як щодо процедури регенерації, так і щодо часу заміни.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху постачається в комплекті і має тип (U) (див. Інструкцію по монтажу), його можна відновити. Фільтр з активованим вугіллям можна мити й відновлювати кожні 3—4 місяці (або частіше в разі інтенсивного користування витяжкою). Фільтр розрахований не більше ніж на 8 циклів відновлення (у разі особливо інтенсивного користування не рекомендується виконувати процедуру регенерування більше 5

2. ВИКОРИСТАННЯ

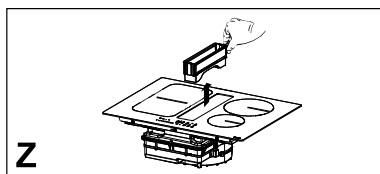
- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.

разів). Для замовлення нового фільтра (U) зверніться до сервісного центру.



Процедура регенерування:

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



Загальні рекомендації

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

Очищення приладу

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

4. ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

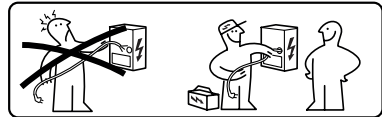
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

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

найменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище).

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

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

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

⚠ Увага! Не зварюйте кабелі!


6. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

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

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

Утилізація пакувальних матеріалів

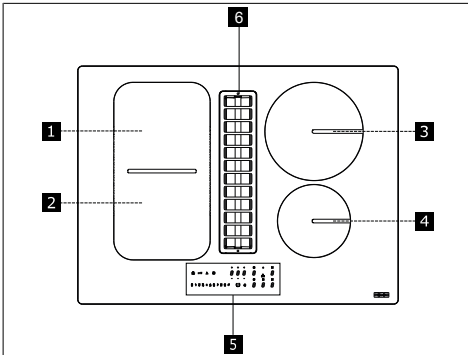
Матеріали із символом  підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

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

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

7. ОПИС ТОВАРУ




1	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (R.200 мм) 2300 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (R.145 мм) 1400 Вт з функцією Booster 1850 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (220 x 395 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення посуду

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

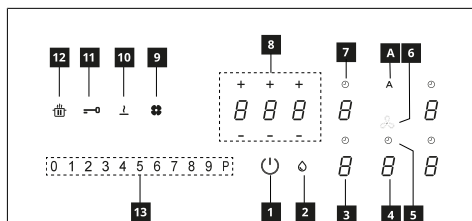
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

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

Індикатор залишкового тепла

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

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Індикатор насичення фільтра-жировловлювача
3	Індикатор рівня потужності конфорки
4	Індикатор рівня потужності витяжки
5	Управління таймером витяжки
6	Символ зони управління витяжкою
7	Управління таймером конфорки
8	Зона управління Таймером
9	Індикатор насичення фільтра з активованим вугіллям
10	Кнопка функції Розморожування
11	Кнопка функції Блокування
12	Кнопка функції Пауза
13	Висувна клавіатура
A	Кнопка функції Авто

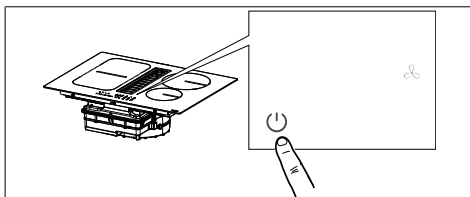
Конфорки можна активувати натисанням відповідного сенсора . Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

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

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

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

Увімкнення приладу:



Натисніть на 2 секунди кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні.

В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі зони приготування і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 20 секунд.

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

Увага: Функції, які можна вибрати, завжди підсвічені/видимі на панелі керування, і це лише ті функції, які можна активувати.

Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисанням відповідного сенсора.

Сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.

9. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

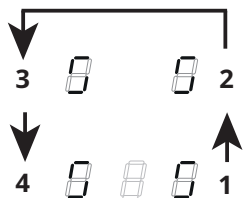
При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.


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


Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

Підключіть варильну панель до домашньої мережі.

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки , який блимає.
2. Натисніть і утримуйте сенсори конфорки показують .
3. Утримуючи , почніть натискати сенсори конфорок, рухаючись проти годинникової стрілки.




Лівий задній сенсор показує  і число, що позначає тип меню. Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

Виберіть сенсор з  і натисніть «8» на шкалі потужності.

Виберіть лівий передній сенсор і виберіть правильне налаштування.












Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи .

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </p>	
Пристрій для безпеки дітей	<p>Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання</p> <p>Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каструля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каструлі, натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів (що не світяться) поруч з точкою з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі сенсори показують .</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p>
	<p>Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів конфорки протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування.</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p>
	<p>Щоб відключити: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди.</p> <p>Щоб відключити: натисніть .</p>
Блокування	<p>Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плиту вимкнути і знову включити. У разі збою живлення функція відключається.</p>
	<p>Для активації: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди.</p> <p>Щоб відключити: натисніть .</p>
Функція Boost	<p>Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин.</p>
	<p>Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «P» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує .</p> <p>Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.</p>
Таймер конфорок	<p>Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.</p>
	<p>Для активації: Під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки.</p> <p>3 сенсори показують «0 0 0». Натисніть «+» або «-», щоб встановити зворотній відлік таймера.</p>
	<p></p> <p>Години - Десятки - Хвилини</p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.</p> <p>Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим.</p> <p>Щоб відключити: під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки.</p> <p>Встановіть три сенсори на «0 0 0» за допомогою «+» або «-» або натисніть кнопку вкл. / вкл.</p>

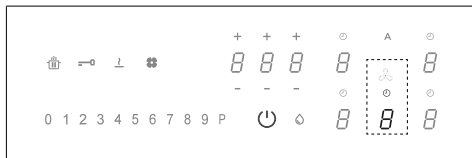
<p>Таймер (загальний)</p>	<p>Таймер із сигналізацією для загального користування.</p> <p>Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. 3 сенсори для управління таймером показують «- - -».</p> <p>Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0».</p> <p>Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.</p> <p style="text-align: center;">  Години - Десятки - Хвилини </p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час.</p> <p>Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.</p> <p>Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку.</p> <p>Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. Натисніть сенсор, щоб отримати доступ до меню таймера, і використовуйте «+» і «-», щоб встановити дисплей на «0 0 0 -», або натисніть кнопку вкл. / вискл.</p>																						
<p>Функція розморожування</p>	<p>Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть .</p> <p>Сенсор обраної зони показує .</p> <p>Щоб відключити: натисніть  або натисніть .</p>																						
<p>Функція розігріву</p>	<p>Ця функція використовується для нагрівання каштрулі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:</p> <table border="1" data-bbox="260 619 815 916"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> <p>Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається "A".</p> <p>Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію.</p> <p>Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.</p>	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не доступний	P	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не доступний																						
P	Не доступний																						
<p>Функція Пауза</p>	<p>Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.</p> <p>Для активації: Поставивши каштрулю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза  принаймні 1 секунду. Усі дисплеї показують .</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  протягом 1 секунди, поки не почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція деактивована, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.</p>																						
<p>Функція виклику</p>	<p>Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії.</p> <p>Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд, торкнувшись , кнопка  блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку , щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.</p>																						

Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч. Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте лівий або правий сенсор конфорки, щоб вибрати 2 зони, які потрібно об'єднати, поки з'явиться сенсор P , що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.
Функція АВТО "А"	Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод «А» яскраво світиться. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1». Для вмикання необхідно натиснути світлодіод «А», який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вмикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода «А». Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод «А», який починає світитися яскраво.

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ


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

12. ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ



Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.

"9"	Натисніть «9» на шкалі потужності для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 1. Робота в цьому режимі обмежується 10 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вмикання необхідно встановити іншу швидкість.
"P"	Натисніть «9» на шкалі потужності двічі для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 2. Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вмикання необхідно встановити іншу швидкість.

Функція За-трим-ка	Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням "А". Натисніть сенсор витяжки і встановіть швидкість на шкалі потужності. Натисніть сенсор керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція налаштована на 15 хвилин.
	Символ таймера Після вибору сенсора витяжки натисніть сенсор керування таймером для налаштування зворотного відліку.
	Символ обслуговування фільтра-жировловлювача Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається світлодіодом, який постійно горить.



Символ обслуговування вугільного фільтра Витяжка за замовчуванням встановлена у режим відведення. Коли все навантаженням вимкнене, натисніть сенсор керування витяжкою для вмикання витяжки. Натисніть та утримуйте сенсор ще раз протягом 5 секунд, щоб:

Увімкнути вугільний фільтр:

Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) вмикається на 1 секунду.

Вимкнути вугільний фільтр:

Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) блимає двічі.

Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів.

Скидання та повторна активація вугільного фільтра

Після виконання обслуговування на фільтрі:

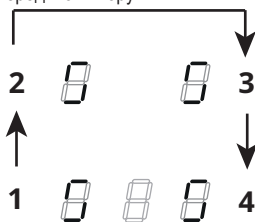
натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра-жировловлювача вмикається і зворотній відлік починається знову.

натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра для усунення неприємних запахів вмикається і зворотній відлік починається знову.

13. ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

- Натисніть
- Натисніть ще раз і утримуйте протягом 3 секунд.
- Клавіша починає блимати.
- Натисніть і утримуйте : сенсори конфорки показують .
- Утримуючи , почніть натискати сенсор конфорки, рухаючись за годинниковою стрілкою, починаючи з передньої ліворуч.




Задній лівий сенсор по черзі показує , а число від 2 до 7 позначає код меню.

Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

- Натисніть лівий задній сенсор.
- Виберіть число на шкалі живлення, щоб отримати доступ до коду меню.
- Натисніть лівий передній сенсор.
- Виберіть число на шкалі потужності, щоб вибрати значення.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню управління гучністю звуку клавіш.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U3	Меню управління гучністю зумера таймера.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U4	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 - макс. 9 - мін.
U5	Меню управління анімацією зворотного відліку.	0 - Анімація вимкнена 1 - Анімація активована
U6	Меню функції розпізнавання наявності посуду.	0 - Активована 1 - Не активована
U7	Меню управління часом зворотного відліку.	0 - Постійне блимання та вимкнення 1 - Десять спалахів і вимкнення 2 - Один спалах і вимкнення

– Після введення правильного значення, підтвердіть, натиснувши і утримуючи  протягом 2 секунд.

– Щоб вийти з меню без збереження, натисніть .

Якщо не виконується жодна дія, меню користувача закриється через 1 хвилину.

14. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

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

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

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

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

Приклад:

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


15. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Одинарна передня праворуч	110 мм	145 мм
Одинарна задня праворуч	110 мм	200 мм

Який посуд використовувати

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

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

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

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

Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каструлі / сковороди для різних конфорок.

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

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

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліворуч	190 мм	230 мм
Одинарні ліворуч	110 мм	190 мм

Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки

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

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

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

Нормальний робочий шум варильної поверхні

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

Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

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

Тихе свистіння

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

Потріскування

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

цях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучне свистіння

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

Шум вентилятора

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

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

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

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

16. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається"	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до плати електроніки витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Варильна поверхня вмикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вмикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентиляється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура кастрюлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте порожній посуд.
E3	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вмикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

17. ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація пристрою

Тип: **4300**

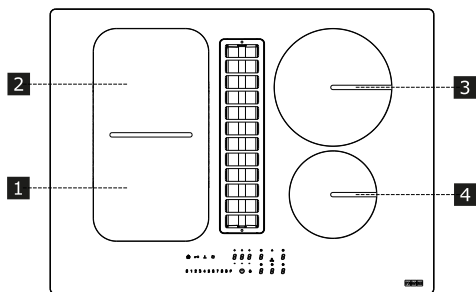
Модель: FSM 709 HI

Модель: FSM 709 HI LL KIT

Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.

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

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



1,2 Гнучка конфорка 1 + 2 В поєднанні 3,4 Гнучка конфорка

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	700 x 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Конфорка 1,2	2100 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Конфорка 3	2300 Вт; Power Boost: 3000 Вт	R 200
Конфорка 4	1400 Вт; Power Boost: 1850 Вт	R 145
Гнучка зона приготування 1+2	3000 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 390
Параметр	Значення	Розміри (мм)
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

МОДЕЛЬ	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

i Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.

⚠ Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет со-

- ответствующее заземление.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. См. приобретаемые принадлежности, указанные в руководстве по установке (для круглых труб: минимальный диаметр 120 мм). Длина дренажного трубопровода должна быть как можно меньше.
 - Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
 - Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
 - Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
 - Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
 - Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
 - Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.
 - Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.
 - Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой устройства удалите защитные пленки.
- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с ограниченными психофизическими-сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за со-

бой. Не позволяйте детям играть с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или других горючих веществах (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.

- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Не используйте парочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других средах), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или любого другого вытяжного устройства убедитесь, что газовые приборы проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

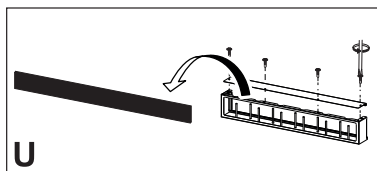
2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.

3. ОЧИСТКА И УХОД

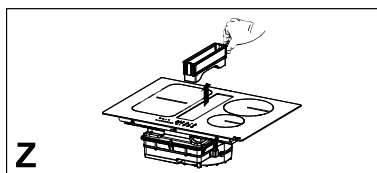
- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Если угольный фильтр против запахов не входит в комплект, следуйте инструкциям, прилагаемым к комплекту, как относительно процедуры регенерации, так и относительно времени замены.
- Если поставляется угольный фильтр против запахов типа (U) (см. инструкцию по установке), его можно регенерировать. Фильтр против запахов на активированном угле можно мыть и восстанавливать каждые 3-4 месяца (или чаще при интенсивном использовании вытяжки); допускаются максимум 8

циклов регенерации фильтра (в случае особенно интенсивного использования прибора рекомендуется восстанавливать фильтр не более 5 раз). Для заказа нового фильтра (U) обращайтесь в сервисный центр.



Способ регенерации фильтра:

- Помойте фильтр в посудомоечной машине при температуре МАКС. 70° или помойте его вручную горячей водой без использования царапающих губок (не пользуйтесь для этого мощными средствами!).
- Высушите фильтр в духовом шкафу при температуре МАКС. 70° в течение 2 часов (внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и инструкции по монтажу вашего духового шкафа).
- Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине. (Z).



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие

и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

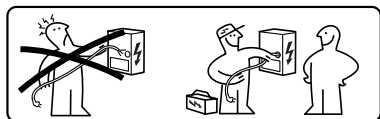
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от зад-

ней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия).

- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания Н05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

⚠ Внимание! Не паяйте кабели!


6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала


Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение


Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.

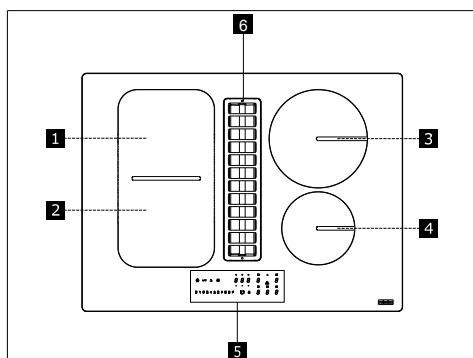
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

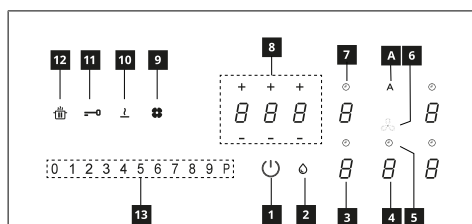
Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает .

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (R 210 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (R 145 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 1850 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор засорения микроулавливающего фильтра
3	Индикатор уровня мощности вытяжки
4	Индикатор уровня мощности вытяжки
5	Управление таймером вытяжки
6	Символ зоны управления вытяжкой
7	Управление таймером варочной зоны
8	Область управления таймером
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем
10	Кнопка функции растапливания
11	Кнопка функции блокировки
12	Кнопка функции паузы
13	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»


ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая

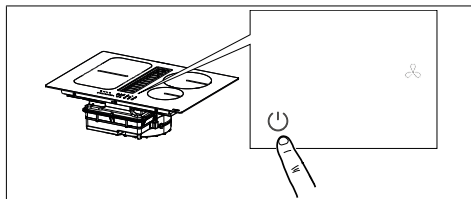
Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 зон нагрева, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

Включение прибора:



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 20 секунд простоя.

Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off.





Внимание: все функции на панели управления, которые можно выбрать, всегда освещены / видны, и включить можно только их.

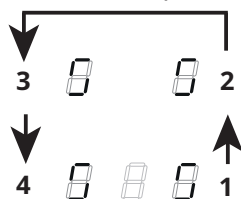
Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.


Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.


Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только , который мигает.
2. Нажмите и удерживайте : дисплеи зон нагрева показывают .
3. Удерживая нажатой , начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки.




Левый задний дисплей отображает  и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

Выберите дисплей с помощью  и нажмите «8» на панели мощности.

Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.


См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая .












9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность зон нагрева в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя  или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев зон нагрева в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.</p> <p>В случае сбоя питания функция отключается.</p> <p>Для активации функции: нажмите и удерживайте 1 секунду.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>
Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.</p>
Таймер варочных зон	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.</p> <p>Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны.</p> <p>3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <p style="text-align: center;"> Часы - Десятые - Минуты</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Если таймер активен для нескольких зон нагрева, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.</p> <p>Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны.</p> <p>Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-» или нажмите кнопку On/Off.</p>

<p>Таймер (общий)</p>	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.</p> <p>3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».</p> <p>Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</p> <p>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0», или нажмите кнопку On/Off.</p>																						
<p>Функция растапливания</p>	<p>Для активации: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или .</p>																						
<p>Функция нагрева</p>	<p>Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="266 655 815 954"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th> <th>Таймер (секунды)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».</p> <p>Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.</p> <p>Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.</p>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Недоступно	P	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Недоступно																						
P	Недоступно																						
<p>Функция «Пауза»</p>	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</p> <p>Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .</p> <p>Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.</p>																						
<p>Функция отзыва</p>	<p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.</p> <p>Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись  кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p>																						

Комбинированный режим (функция «мост»)	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.</p> <p>Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.</p> <p>Включение/выключение: одновременно нажмите дисплей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей П, который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.</p>
Функция АВТО «А»	<p>В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор «А» горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше "1".</p> <p>Вытяжка отключается нажатием на индикатор «А»; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее "1", о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора «А» на рассеянный свет.</p> <p>Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор «А», подсветка которого становится яркой.</p>

11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная подготовка, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рёста (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ



Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.

«9»	<p>На полосе настройки мощности нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 1. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.</p>
«P»	<p>На полосе настройки мощности два раза нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 2. Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.</p>

Функция Задержка	<p>Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Автоматический режим отключается нажатием «А».</p> <p>Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности.</p> <p>Нажмите на сенсор управления таймером с символом "CL", который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.</p>
	<p>Символ таймера</p> <p>Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.</p>
	<p>Символ обслуживания жирового фильтра</p> <p>Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором, активирована всегда.</p>



Символ обслуживания угольного фильтра
По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. При отключенной нагрузке нажмите на сенсор управления вытяжкой, чтобы привести в действие функцию всасывания. Еще раз нажмите на сенсор в течение 5 секунд, чтобы:

Включить угольный фильтр

Символ угольного фильтра (против запахов) включается на 1 секунду.

Выключить угольный фильтр

Символ угольного фильтра (против запахов) мигает два раза.

После активации включения символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов).

Восстановление и регенерация угольного фильтра

После проведения обслуживания фильтра:

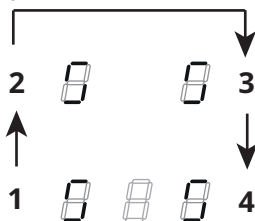
в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор жирулавливающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.

в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.

13. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите
- Снова нажмите и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте : дисплеи зон нагрева показывают
- Удерживая нажатой кнопку , начните нажимать дисплеи зон нагрева, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



Левый задний дисплей отображает последовательно



и число от 2 до 7, указывающее код меню.

Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню.
- Нажмите левый передний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение

- После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая  2 секунды.
- Для выхода из меню без сохранения нажмите 

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

14. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»


15. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Одинарная левая	110 мм	190 мм
Одинарная правая передняя	110 мм	145 мм
Одинарная правая задняя	110 мм	200 мм

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных зон нагрева.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая	190 мм	230 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основывается на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист

Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для правильной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов

Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

16. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Поврежден или плохо соединен кабель LIN с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волосками.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

17. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживающие электрических устройств при-

бора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.

- Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

18. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

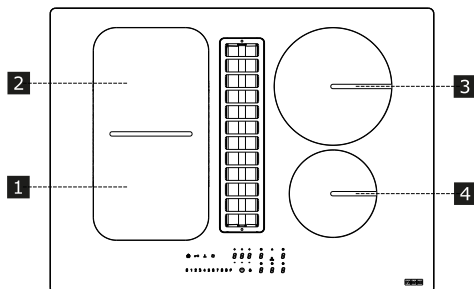
Тип: **4300**

Модель: FSM 709 HI

Модель: FSM 709 HI LL KIT

Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора. Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения. Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.franke.com

МОДЕЛЬ	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт



1, 2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост»

3, 4 Гибкая варочная зона

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	700 × 520 (Дл × Гл)
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Варочная зона 1, 2	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 × 190
Варочная зона 3	2300 Вт; Power Boost: 3000 Вт	R 200
Варочная зона 4	1400 Вт; Power Boost: 1850 Вт	R 145
Гибкая зона нагрева 1+2	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 × 390
Параметр	Значение	Размеры (мм)
Вес прибора	21	кг
Количество зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

1. معلومات بشأن السلامة

بطريقة تسمح باستخراج الموصل تحت الجهد الموجود قبل الكابل الأرضي في حالة خروجه من مبيته.

• لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.

• تحقق من أن التغذية الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.

• يجب تركيب أجهزة قطع في الشبكة الثابتة وفقاً للمعايير الخاصة بأنظمة توصيل الكابلات.

• بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن شبكة التغذية المنزلية تمتلك توصيلاً أرضياً مناسباً.

• قم بتوصيل الشفط بالمدخنة باستخدام أنبوب مناسب. يُرجى الرجوع إلى الملحقات التي يمكن شراؤها والموضحة في دليل التركيب (بالنسبة للأنابيب الدائرية: الحد الأدنى للقطر 120 مم) يجب أن يكون طول أنابيب الطرد أقصر ما يمكن.

• قم بتوصيل المنتج بالشبكة الكهربائية باستخدام مفتاح لفصل جميع الأقطاب.

• من الضروري الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.

• لا تقم بتوصيل جهاز الشفط بأنابيب الطرد التي تنقل أدخنة الاحتراق

من أجل سلامتكم الشخصية

ومن أجل التشغيل الصحيح

للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل

بعناية قبل التركيب والتشغيل.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع

الجهاز، حتى في حالة بيعه أو

نقله إلى الغير. من المهم أن

يعرف المستخدمون جميع

مواصفات التشغيل والسلامة

الخاصة بالجهاز. تحتوي هذه

المواقد على أنظمة حث مطابقة

لاشترطات توجيهات التوافق

الكهرومغناطيسي والمجال

الكهرومغناطيسي ومن

المفترض ألا تتداخل مع أجهزة

إلكترونية أخرى. يجب على

حاملي أجهزة تنظيم ضربات

القلب أو غيرها من الأجهزة

المزروعة الإلكترونية

استشارة طبيهم أو الشركة

المنتجة للجهاز المزروع لتقييم

درجة قابلية تعرضهم للتداخل.

يجب تنفيذ التوصيلات

الكهربائية من قبل فني مختص.

قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي،

اقرأ قسم التوصيل الكهربائي.

بالنسبة للأجهزة التي تحتوي على

كابل طاقة، يجب ترتيب كتل

التوصيل أو مقطع الأسلاك بين

نقطة التثبيت وكتل التوصيل



⚠️ **تحذير:** قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية.

• لا تستخدم إلا المسامير ومنتجات المعدات الأخرى الواردة برفقة الجهاز.

⚠️ **تحذير:** إن عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت على النحو الموصوف في هذه التعليمات يمكن أن يؤدي إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

• يجب ألا ينفذ الأطفال عمليات النظافة والصيانة، إلا إذا تمت مراقبتهم من قبل شخص بالغ.

• يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

• يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

• يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة الكافيتين، طالما أنه يتم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر التي يستوجبها.

(غلايات، مدافئ، الخ).

• إذا تم استخدام جهاز الشفط مع أجهزة غير كهربائية (مثل الأجهزة العاملة بمشاعل غاز)، فإنه من الضروري ضمان درجة كافية من التهوية في المكان بحيث يتم منع عودة غازات الطرد. عند استخدام جهاز الطهي مع أجهزة تتم تغذيتها بمصادر طاقة غير كهربائية، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في المكان 4 باسكال، من أجل منع إعادة شفط الأدخنة إلى المكان بواسطة جهاز الطهي.

• يجب عدم طرد الهواء في مجرى يستخدم كمدخنة للأجهزة التي تتم تغذيتها بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود.

• في حالة تلف كابل الطاقة، فإنه من الضروري استبداله من الشركة المنتجة أو من مركز خدمة معتمد أو فني مختص لتفادي أية مخاطر أو مواقف خطيرة.

• قم بتوصيل قابس الجهاز بمقبس مطابق للوائح السارية، مع وضعه في منطقة يمكن الوصول إليها.

• بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة التي يجب تبنيها لطرد الأدخنة، من المهم الاتباع الدقيق للقواعد المنصوص عليها من قبل السلطات المحلية.

الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.

تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء أي لهب باستخدام الماء، ولكن أطفئ الجهاز واخنق ألسنة اللهب على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية مضادة للحريق.

تحذير: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.

• الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تحذير: خطر الحريق: لا تُسند أشياء على أسطح الطهي.

• يجب تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصل التغذية الكهربائية بواسطة فتحة بين نقاط التلامس (3 مم) مما يضمن الفصل الكامل في ظروف الحمل الزائد من الفئة الثالثة.

• يجب ألا يتعرض الجهاز أبدًا للعوامل الجوية (المطر والشمس).

• يجب أن تتطابق تهوية الجهاز مع تعليمات الشركة المنتجة.

• حافظ على مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.

• إن شفاطات المطبخ وأجهزة طرد أدخنة الطهي الأخرى يمكن أن

لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

توخَّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات.

أبقِ الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا، ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.

• نظّف و/أو استبدل المرشحات بعد الفترة المحددة (خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.

• نوصى بضمن تهوية كافية للمكان عند استخدام الجهاز مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا يسري ذلك على الأجهزة التي تعمل فقط على إعادة تدوير الهواء في المكان).

تحذير: إذا ظهرت تشققات على السطح، أطفئ الجهاز لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

• لا تقم بإشعال الجهاز إذا ظهرت تشققات على السطح أو إذا كانت الأضرار واضحة في سُمك المادة.

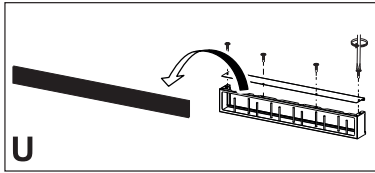
• لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.

• لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.

• لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن. استخدم الأمر المخصص لإطفاء

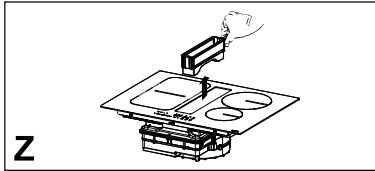
للروائح، فاتبع التعليمات الواردة مع الطقم سواءً بشأن إجراء التجديد أو بشأن أوقات الاستبدال.

- إذا تم توريد مرشح الكربون المانع للروائح وكان من النوع (U) (راجع تعليمات التركيب) فإنه يمكن تجديده. يمكن غسل مرشح الكربون النشط المانع للروائح وتجديده كل 3-4 أشهر (أو أكثر في حالة تعرض الشفاط لاستخدام مكثف)، حتى 8 دورات تجديد بحد أقصى (في حالة الاستخدام شديد الكثافة، نوصي بعدم تجاوز 5 دورات). اتصل بخدمة العملاء لطلب شراء مرشح جديد (U).



إجراء التجديد:

- يُغسل في غسالة الأطباق على درجة حرارة 70° كحد أقصى أو يُغسل يدويًا بالماء الساخن دون استخدام قطع إسفنج كاشطة (لا تستخدم منظفات!).
- يُجفف في الفرن على درجة حرارة 70° كحد أقصى لمدة ساعتين (نوصي بقراءة دليل المستخدم بعناية وتعليمات تركيب الفرن الخاص بك).
- يجب تنظيف مرشحات الدهون كل شهرين من الاستخدام، أو بشكل أكثر تكرارًا إذا كان الاستخدام شديد الكثافة، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق. (Z).



توصيات عامة

- لا تستخدم أبدًا الإسفنج الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو حمض المرياتيك أو

يؤثر سلباً على التشغيل الآمن للأجهزة التي تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (بما في ذلك تلك الموجودة في غرف أخرى)، بسبب التدفق الراجع لغازات الاحتراق. يمكن أن تؤدي هذه الغازات التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط المطبخ أو أي جهاز طرد آخر لأدخنة الطهي، تأكد من إجراء اختبار لأجهزة الغاز من قبل شخص مختص لضمان عدم وجود تدفق راجع لغازات الاحتراق.

2. الاستخدام

- جهاز الشفط مصمم حصراً للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حال من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب مراقبة المقالي باستمرار أثناء الاستخدام: قد تنتشب النيران في الزيت شديد السخونة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تسند أو اني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تُقَطِّع أو تحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.

3. التنظيف والصيانة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.
- إذا لم يتم توريد مرشح الكربون المانع

المنتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.
الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، الخ)
السارية في بلد الاستخدام!

لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.

إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.

بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقتشة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100° مئوية). قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.

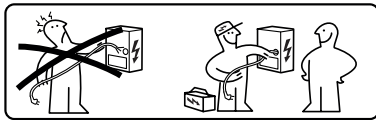
يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة تسمح بمساحة كافية للعمل بشكل مريح.

يُسمح باستخدام حواف مزخرفة من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز طالما أن الحد الأدنى للمسافة يظل دائماً على النحو المبين في أشكال التركيب.

يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المُركَّب والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150 مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة بالأعلى).

من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد وسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

5. التوصيل الكهربائي



منتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.

لا يجب تناول الأطعمة التي تسقط بشكل عرضي أو تترسب على السطح أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية للموقد.

تنظيف الجهاز

نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفحم أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيداً من الجهد.

من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنج ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوبة استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.

أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائز أثناء الغليان، بواسطة مكشّطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. اتبع توصيات الشركة المصنعة بشأن المكشّطة المطلوبة استخدامها.

أزل الأطعمة المحتوية على السكر، على سبيل المثال، المربي الفائز أثناء الطهي، بواسطة مكشّطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.


أزل أي بلاستيك مذاب بواسطة مكشّطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.

أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظّف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

4. اشتراطات قطع الأثاث

بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة

التخلص من مواد التغليف

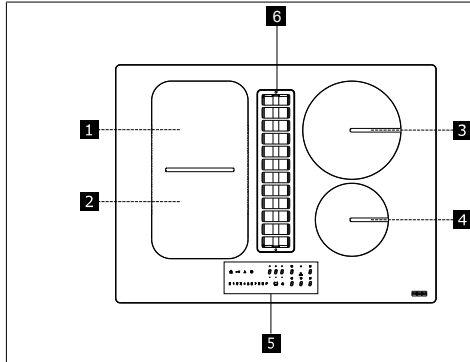
المواد التي تحمل الرمز  هي مواد قابلة لإعادة التدوير. التخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

وظيفة ترشيد الطاقة

من الممكن توفير الطاقة يوميًا أثناء الطهي، عن طريق اتباع الاقتراحات التالية.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائمًا بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

7. وصف المنتج



1	منطقة طهي منفردة (190×210 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
2	منطقة طهي منفردة (190×210 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
3	منطقة طهي منفردة (نصف قطر 200 مم) 2300 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
4	منطقة طهي منفردة (نصف قطر 145 مم) 1400 واط، مع وظيفة المعزز 1850 واط


تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.

- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 5 × 2.5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.
- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد، القدرة القصوى والتيار) مطابقة لمواصفات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقًا للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!

6. الجوانب البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

6	رمز منطقة أدوات التحكم في الشفاط
7	التحكم في مؤقت منطقة الطهي
8	منطقة إدارة المؤقت
9	مؤشر تشبع مرشح الكربون النشط
1	مفتاح وظيفة الإذابة
0	
1	مفتاح وظيفة الحظر
1	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
2	
1	لوحة مفاتيح بالتمرير
3	
A	مفتاح الوظيفة الأوتوماتيكية

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي

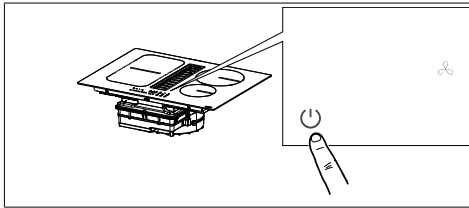
8. يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الـ 4، يكتشفه الموقد أوتوماتيكياً ويضيء الرقم المقابل من أجل تنشيطه.

في حالة عدم وجود أواني أو أشياء أخرى على الموقد، لا تكون الأرقام مرئية.

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار هي الظاهرة دائماً ولكنها مضيئة بكثافة منخفضة. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.

إشعال الجهاز:



5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
1	+ منطقة طهي قابلة للجمع (395×220 مم)
2	3000 واط، مع وظيفة التعزيز 3700 واط.

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز U.

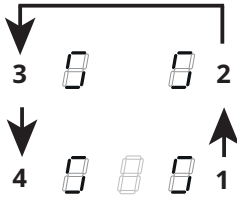
مؤشر الحرارة المتبقية

مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حرقاً عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي

المقابلة إلى H.

8. لوحة التحكم

12	11	10	9	8	7	A	6
⊕	⊖	⊥	⊛	⊕ ⊕ ⊕	⊕	A	⊕
: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P :				⊕	⊕	⊕	⊕
				13	1	2	3
					4	5	
1 موقد/مطفأ							
2 مؤشر تشبع مرشح الدهون							
3 مؤشر مستوى قدرة منطقة الطهي							
4 مؤشر مستوى قدرة الشفاط							
5 التحكم في مؤقت الشفاط							



يشير الرقم الأيسر الخلفي إلى [] ورقم يشير إلى نوع القائمة. يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

اختر الرقم بواسطة [] واضغط على "8" على شريط القدرة.

اختر الرقم الأمامي الأيسر واختر الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

ملاحظات	القيمة على شريط القدرة على كيلو واط	ملاحظات
الضبط الأولي القياسي	7.4	0
	4.5	1
	3.5	2
	2.8	3

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد عن طريق

الاستمرار في لمس []

اضغط لمدة ثانيتين على مفتاح التشغيل/الإيقاف لتشغيل وظائف الموقد وتنشيطها.

في هذه اللحظة، يتم تشغيل الموقد غير أن جميع مناطق الطهي والشفاط تكون على القدرة صفر. ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً بعد 20 ثانية من عدم الاستخدام.

تنبيه: لدواعي الأمان، سيكون من الممكن دائماً إطفاء الموقد عبر مفتاح التشغيل/الإيقاف.

تنبيه: في لوحة التحكم، ستكون جميع الوظائف القابلة للاختيار مضبوطة/مرئية دائماً وستظل هي الوظائف الوحيدة القابلة للتنشيط دائماً.

يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والموقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

يتم التأكيد عبر إضاءة الرقم الذي يصبح مضبباً بشكل مكثف.

9. الحد من القدرة

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على الساعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي.

إن لم يكن ذلك ضرورياً، يجوز إشعال الموقد مباشرةً باستخدام [] أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

قبل تنفيذ الإجراء، نصح بقراءة الفقرة بأكملها.


قم بتوصيل موقد الطهي بالشبكة المنزلية.

1 تضيء جميع الأرقام ليضع ثوان، ثم تنطفئ ويبقى وامضاً [] فقط.

2 اضغط واستمر بالضغط على [] تشير أرقام مناطق الطهي إلى []





3 أثناء الاستمرار بالضغط على []، ابدأ بالضغط على أرقام المناطق بالمتابعة في عكس اتجاه عقارب الساعة.

10. وظائف موقد الطهي

 <p>The control panel features a row of buttons labeled 0 through 9, a 'P' button, a power button, and a flame icon. Above these are three '+' signs and three '-' signs. To the right, there are three 'A' buttons, a flame icon, and three 'B' buttons. At the top right, there are three 'C' buttons.</p>	
<p>تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز</p> <p>من أجل التنشيط: في حالة وجود إناء على الموقد، فاضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على الرقم المقابل. في حالة عدم وجود إناء على الموقد، اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 5 (غير المرئية) بجوار النقطة  على الجانب الأيسر. اترك ومرر إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل. نشر جميع الأرقام إلى . يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.</p> <p>من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 5 لمناطق الطهي. اترك ومرر إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.</p>	<p>جهاز أمان الأطفال</p>
<p>من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد. تبقى الوظيفة نشطة حتى إذا تم إطفاء الموقد وإعادة إشعاله. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء تنشيط الوظيفة. من أجل التنشيط: اضغط على  واستمر بالضغط لمدة 1 ثانية. من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على .</p>	<p>حظر</p>
<p>يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 5 دقائق بحدٍ أقصى. من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واختر القيمة "P" على شريط القدرة. يشير الرقم المقابل إلى . من أجل إلغاء التنشيط: اختر إحدى القيم الأخرى الممكنة على شريط القدرة.</p>	<p>وظيفة التعزيز</p>

<p>يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط.</p> <p>يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها.</p> <p>من أجل التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.</p> <p>تشير الأرقام الـ 3 إلى "0 0 0". اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p>ساعات - أعشار - دقائق</p> <p>لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.</p> <p>بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تفسير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.</p> <p>إذا كان المؤقت نشطاً للعديد من مناطق الطهي، فستشير الـ 3 أرقام دائماً إلى المؤقت التالي الذي سينقضي وقته.</p> <p>من أجل إلغاء التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.</p> <p>اضبط الأرقام الثلاثة على "0 0 0" باستخدام "+" أو "-" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.</p>	<p>مؤقت مناطق الطهي</p>
<p>مؤقت مع إنذار للاستخدام العام.</p> <p>من أجل التنشيط: أشعل المؤقت مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.</p> <p>تشير الـ 3 أرقام الخاصة بأوامر إدارة المؤقت إلى "- - -".</p> <p>اضغط على الرقم للدخول إلى قائمة المؤقت وعرض "0 0 0".</p> <p>اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p>ساعات - أعشار - دقائق</p> <p>لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.</p> <p>بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تفسير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.</p> <p>كزّر العمليات الموصوفة من أجل تعديل قيمة العد التنازلي.</p> <p>من أجل التنشيط: أشعل المؤقت مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.</p> <p>اضغط على الرقم من أجل الدخول إلى قائمة المؤقت واستخدم "+" و "-" من أجل ضبط الشاشة على "0 0 0" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.</p>	<p>المؤقت (عام)</p>

وظيفة الإذابة	من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على 1 . بشير رقم المنطقة المختارة إلى U .																						
وظيفة التسخين	من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على 1 أو اضغط على U . تستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="463 320 852 363">مستوى القدرة</th> <th data-bbox="76 320 463 363">الموقت (ثواني)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="818 371 852 403">1</td> <td data-bbox="426 371 463 403">48</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 411 852 443">2</td> <td data-bbox="412 411 463 443">144</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 451 852 483">3</td> <td data-bbox="412 451 463 483">230</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 491 852 523">4</td> <td data-bbox="412 491 463 523">312</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 531 852 563">5</td> <td data-bbox="412 531 463 563">408</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 571 852 603">6</td> <td data-bbox="412 571 463 603">120</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 611 852 643">7</td> <td data-bbox="412 611 463 643">168</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 651 852 683">8</td> <td data-bbox="412 651 463 683">216</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 691 852 722">9</td> <td data-bbox="378 691 463 722">غير متاح</td> </tr> <tr> <td data-bbox="818 730 852 762">P</td> <td data-bbox="378 730 463 762">غير متاح</td> </tr> </tbody> </table>	مستوى القدرة	الموقت (ثواني)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	غير متاح	P	غير متاح	<p>للتنشيط، بعد وضع قدر أو مقلاة على الموقد واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثوانٍ. تشير شاشة منطقة الطهي المقابلة على "A".</p> <p>من الممكن زيادة مستوى الطهي، لكن تقليله يلغي تنشيط الوظيفة.</p> <p>يمكن أيضًا إلغاء تنشيط الوظيفة بلمس زر منطقة الطهي المحددة مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.</p>
مستوى القدرة	الموقت (ثواني)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	غير متاح																						
P	غير متاح																						
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	<p>تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصفير جميع الوظائف. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ الموقد أوتوماتيكيًا.</p> <p>من أجل التنشيط: والإبقاء على الموقد وبعد اختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار بالضغط على مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت U لمدة 1 ثانية على الأقل. تشير جميع الشاشات إلى U.</p> <p>من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط على U لمدة 1 ثانية حتى يومض. اضغط على أي مفتاح آخر خلال 10 ثوانٍ. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة ويستمر الموقد بالإعدادات السابقة.</p>																						

<p>تستخدم هذه الوظيفة لاستدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المقصود أو الانقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي.</p> <p>عندما ينطفئ الموقد، إذا قمت بتشغيله خلال 6 ثوانٍ عن طريق لمس , يومض المفتاح  لمدة 6 ثوانٍ. اضغط على المفتاح  لاستعادة الوظائف المضبوطة مسبقًا. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.</p>	<p>وظيفة الاستدعاء</p>
<p>تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع.</p> <p>مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي حصريًا تلك الموجودة على اليسار وعلى اليمين.</p> <p>من أجل التنشيط/إلغاء التنشيط: اضغط بالتزامن على أرقام منطقة الطهي اليمنى أو اليسرى لاختيار المنطقتين المطلوب توصيلهما، حتى يظهر الرقم  للإشارة إلى أنه قد تم تنشيط الوظيفة. يُستخدم الرقم الآخر لضبط مستوى القدرة.</p>	<p>الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")</p>
<p>في الضبط الافتراضي، فإنه عند تشغيل الموقد/الشفاط، يتم تنشيط الشفاط في الوضع الأوتوماتيكي وبضوء الليد "A" بشكلٍ كثيف. يتم تشغيل الشفاط إذا كانت قدرة مناطق الطهي أكبر من "1".</p> <p>يتم إلغاء تنشيطه بالضغط على الليد "A" الذي يؤكد تغيير كثافته، من كثيف إلى خفيف. يتم إلغاء التنشيط أيضًا بالضغط على قيمة ما، أكبر من "1"، على شريط القدرة الذي يؤكد التغيير في كثافة الليد "A" من كثيف إلى خفيف.</p> <p>يتم إعادة تنشيطه بالضغط على الليد "A" والذي سينتقل إلى ضوء مكثف.</p>	<p>الوظيفة الأوتوماتيكية "A"</p>

11. جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التسخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التسخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرون، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية بالقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

12. وظائف الشفاط

	<p>رمز صيانة مرشح الكربون</p> <p>في الضبط الافتراضي، يكون الشفاط في وضع الشفط. والحمل مطفاً، اضغط على رقم أوامر الشفاط لتفعيل الشفط. اضغط مجدداً على الرقم لمدة 5 ثوانٍ من أجل:</p> <p>تنشيط مرشح الكربون:</p> <p>يضئ مرشح الكربون (المانع للروائح) لمدة 1 ثانية.</p> <p>إلغاء تنشيط مرشح الكربون:</p> <p>يومض رمز مرشح الكربون (المانع للروائح) مرتين.</p> <p>بعد التنشيط، ستشير إضاءة الأيقونة إلى أنه من الضروري إجراء صيانة مرشح الكربون (المانع للروائح).</p> <p>إعادة ضبط وإعادة تنشيط مرشح الكربون بعد إجراء صيانة المرشح:</p> <p>اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . - سينطفئ الليد الخاص بمرشح الدهون وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي.</p> <p>اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . - سينطفئ الليد الخاص بالمرشح المانع للروائح وسيبدأ العد التنازلي من جديد.</p>
--	--

	<p>يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والمؤقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.</p>
<p>“ 9 ”</p> <p>اضغط على شريط القدرة "9" لضبط السرعة المكثفة 1. هذا الضبط موقت للتنشيط لمدة 10 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.</p>	<p>“ P ”</p> <p>اضغط مرتين على شريط القدرة "9" لضبط السرعة المكثفة 2. هذا الضبط موقت للتنشيط لمدة 5 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.</p>
<p>وظيفة التأخ</p> <p>ير</p> <p>تُتاح هذه الوظيفة فقط إذا تم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي. يتم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي بالضغط على "A".</p>	<p>اضغط على رقم الشفاط واضبط السرعة في شريط القدرة.</p> <p>اضغط على الرقم لإدارة المؤقت الذي يعرض "CL" غير أنه سينتقل إلى العد التنازلي المضبوط مسبقاً على 15 دقيقة.</p>
<p>رمز المؤقت</p> <p>بمجرد اختيار رقم الشفاط، اضغط على أرقام إدارة أجهزة التوقيت لضبط العد التنازلي.</p>	<p>رمز صيانة مرشح الدهون</p> <p>تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح الدهون بواسطة الليد ويتم تمكينها دائماً.</p>

13. تخصيص قائمة المستخدم

U5	قائمة إدارة الرسم المتحرك الخاص بالعد التنازلي.	0 - الرسم المتحرك معطل 1 - الرسم المتحرك نشط
U6	قائمة وظيفة التعرف على وجود الإناء.	0 - نشطة 1 - غير نشطة
U7	قائمة إدارة نهاية العد التنازلي.	0 - وميض مستمر وإطفاء 1 - عشر ومضات وإطفاء 2 - وميض وإطفاء

إذا لم تُنفَّذ أية عملية، سيتم إغلاق قائمة المستخدم بعد 1 دقيقة.

14. وظيفة إدارة القدرة

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونياً.






تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المجمعة (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع القدرة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

لهذا الغرض، تتم مراقبة القدرة الإجمالية باستمرار، مع تقليلها إن لزم الأمر. إن لم يكن من الممكن توفير القدرة الإجمالية المطلوبة، فإن عنصر تحكم سيقال وفقاً للضبط الافتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحني القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المرسل من واجهة المستخدم ويقفل، إن لزم الأمر، الإعدادات المنشطة مسبقاً لعنصر طهي آخر. كما يتم تنشيط وظيفة إدارة القدرة أولاً عند اكتشاف وجود إناء على عنصر الطهي.

مثال:

قبل تنفيذ الإجراء، ننصح بقراءة الفقرة بأكملها.

 -
 -
 -
 -
 -

يشير الرقم الخلفي الأيسر بالتناوب إلى ورق من 2 إلى 7 والذي يشير إلى كود القائمة.

يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

كود القائمة	الوصف	القيمة
U2	قائمة إدارة مستوى صوت المفاتيح.	0 - الصوت معطل 1 - الحد الأدنى 3 - الحد الأقصى
U3	قائمة إدارة مستوى صوت جرس عداد الدقائق.	0 - الصوت معطل 1 - الحد الأدنى 3 - الحد الأقصى
U4	قائمة إدارة مستوى سطوع الشاشة.	0 - الحد الأقصى 9 - الحد الأدنى

بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختبار مستوى القدرة الإضافي (التعزيز) (P)، فلن يكون من الممكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً."

15. دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على مواقد الحث:

منفردة يمنى	أمامية 110 مم	145 مم
منفردة يمنى	خلفية 110 مم	200 مم

الأواني/المقالي الفارغة أو ذات القاع الرقيق

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرقيق على الموقد نظراً لأن ذلك قد لا يسمح بالتحكم في درجة الحرارة أو إطفاء منطقة الطهي أوتوماتيكياً إذا ارتفعت درجة الحرارة أكثر من اللازم، مع ما يلحق بذلك من مخاطر إلتلاف الوعاء أو سطح الموقد.

إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات.

إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء عادية أثناء تشغيل الموقد

تستند تقنية الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تُؤد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

طنين خفيف (مثل ضوضاء المحول)

تنتج هذه الضوضاء عند الطهي بمستوى حرارة عالٍ وتحددها كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تتخفف عندما ينخفض مستوى الحرارة.


طريقة خفيفة

تنتج هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتنتهي بمجرد امتلاء الوعاء بالماء أو الطعام.

طققة

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوضاء من الأواني ويمكن أن تنتج بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكرتون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألمونيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة إناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكلٍ متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة.

من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي	قطر قاع الإناء	
	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)
مشتركة يسرى	190 مم	230 مم
منفردة يسرى	110 مم	190 مم

طريقة قوية

تحدث هذه الضوضاء مع الأواني المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، كما تصدر عندما تُستخدم الأواني بالسعة القصوى وأيضًا على منطقتي طهي. تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة

ضوضاء المروحة

للحصول على التشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري ضبط درجة حرارة الموقد. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة الموقد لا تزال مرتفعة للغاية.

أصوات إبقاعية ومشابهاة لدقات الساعة

لا تظهر هذه الضوضاء إلا عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتختفي أو تقل عند إطفاء بعضها. تمثل الضوضاء الموصوفة صفةً عاديةً لتكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

16. حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
"إشارة صوتية عند الإشعال. لا يتم عرض أي كود خطأ"	أمر الشفطا لا يعمل	تلف كابل LIN أو التوصيل السيئ له على البطاقة الإلكترونية للشفطا	تحقق من توصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إناءً مناسباً. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة.
E3	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء غير مناسب. يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.	استخدم إناءً مناسباً. يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوانٍ ويمكن استخدام منطقة الطهي مجدداً. في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E6	لا تشعل منطقة الطهي.	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	افحص جهد و/أو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E8	تنطفئ مناطق الطهي.	عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.	نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.

	E4
	E5
افصل الموقد عن التغذية الكهربائية.	E7
انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية.	E9
إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.	ER20
	ER22
	ER31
	ER36
	ER42
	ER47
	EA
	EH



17. الصيانة - الإصلاح والمطابقة

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

18. البيانات التقنية

تعريف المنتج

النوع: 4300

الطراز: FSM 709 HI

الطراز: FSM 709 HI LL KIT

اطلع على اللوحة التعريفية المثبتة في الجزء السفلي من المنتج.

تُدخل الشركة المنتجة تحسيناتٍ مستمرة على المنتجات. لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الخاصة بتعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق.

يتوفر المزيد من المعلومات بشأن البيانات الفنية على الموقع: www.franke.com

- تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.
- تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط عن طريق الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (المنتج/الكود)
- الرقم المسلسل (.S.N.)

تُذكر هذه المعلومات على اللوحة التعريفية. اللوحة التعريفية مثبتة في الجزء السفلي من الجهاز.

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

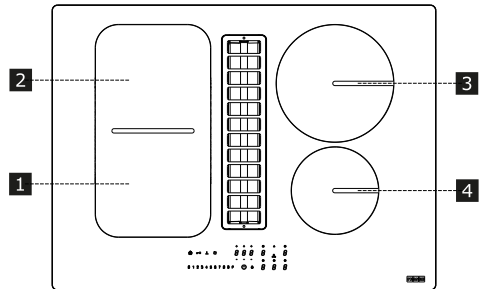
المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

2،1 منطقة طهي مرنة 1 + 2 على شكل جسر 4،3 منطقة طهي مرنة		
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
منطقة طهي 2،1	2100 واط؛ طاقة التعزيز: 3000 واط	210 x 190
منطقة طهي 3	2300 واط؛ طاقة التعزيز: 3000 واط	نصف قطر 200
منطقة طهي 4	1400 واط؛ طاقة التعزيز: 1850 واط	نصف قطر 145
منطقة طهي مرنة 1+2	3000 واط؛ طاقة التعزيز: 3700 واط	210 x 390
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
وزن الجهاز	21 كجم	
عدد مناطق الطهي	4	
مصدر الحرارة	الحث	

الطراز	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (الأساسي)
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	4,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,02 كيلوواط



2،1 منطقة طهي مرنة 1 + 2 على شكل جسر 4،3 منطقة طهي مرنة		
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
الأبعاد الصافية	-	700 x 520 (L x P)
جهد/تردد التغذية الكهربائية	V, 220-240 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, ;50 Hz 2N~ 380 V, 60 Hz	
البيانات الكهربائية وعناصر التسخين		

1. GÜVENLİKLE İLGİLİ BİLGİLER

i Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları daima cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıların, cihazın tüm işletim ve güvenlik özelliklerini bilmeleri önemlidir. Bu ocaklarda, EMC ve EMF direktiflerinin gereksinimlerini karşılayan ve diğer elektronik cihazlarla bir araya getirilmemesi gereken indüksiyon sistemleri bulunmaktadır. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişiler, duyarlılık derecelerini değerlendirmek için doktorlarına veya implant cihazın üreticisine danışmalıdır.

! Elektrik bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce **ELEKTRİK BAĞLANTILARI** bölümünü okuyun.

Güç kaynağı kablosuna sahip cihazlar için, kablonun çapa bağlantı noktası ile terminaller arasındaki terminaller veya tellerin enine kesiti, canlı iletkenin topraklama kablosunun çapa-

sından çıkması durumunda topraklama kablosunun üst kısmına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Bağlantı kesme cihazları, kablolama sistemindeki yönetmeliklere uygun olarak sabit sisteme monte edilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki besleme şebekesinde yeterli bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun.
- Aspiratörü uygun bir boru kullanılarak havalandırma bacasına bağlayın. Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilen aksesuarlara başvurun (dairesel borularda: asgari çap 120 mm'dir). Tahliye borusunun uzunluğu mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Hava tahliyesiyle ilgili kurallara dikkat edilmesi gerekmektedir.
- Aspirasyon cihazını yanma dumanlarının sevk edildiği tahliye kanallarına (kazanlar, soba bacaları, vb.) bağlamayın.

- Aspiratörün elektrikli olmayan cihazlarla (ör. gaz brülörlü cihazlarla) birlikte kullanılması halinde, egzoz gazlarının geri dönmesini önleyecek şekilde bulunulan yerde yeterli düzeyde havalandırma olması sağlanmalıdır. Pişirme cihazı elektrik dışındaki enerji kaynaklarından beslenen cihazlarla birlikte kullanıldığında, dumanların pişirme cihazının bulunduğu yere yeniden çekilmesini önlemek için bulunulan yerdeki negatif basınç 4 Pa değerini aşmamalıdır.
- Hava, gaz veya diğer yakıtlarla beslenen cihazlara yönelik duman bacaları olarak kullanılan bacalardan tahliye edilmemelidir.
- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın fişini, erişilebilen bir yerde bulunan, yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir prize takın.
- Dumanların tahliyesi konusundaki alınacak teknik önlemler ile güvenlik önlemleri konusunda yerel makamlarca şart koşulan kurallara dikkatle uymak önemlidir.

⚠ UYARI: Cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Yalnızca cihazla birlikte verilen vidaları ve diğer donanım öğelerini kullanın.

⚠ UYARI: İşbu talimatlara uygun vida ve sabitleyicilerle monte edilmemesi, elektrik şokla sonuçlanabilir.

- Temizlik ve bakım işlemleri, bir yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz, psikolojik, psiko-fiziksel-duyusal yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce (çocuklar dahil), güvenliklerinden sorumlu birisi tarafından gözlemlenmedikçe ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaşının altındaki çocuklar tarafından ve psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri sınırlı veya bilgi ve becerileri yetersiz olan kişiler tarafından, cihazın emniyetli bir şekilde nasıl kullanılacağı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında dikkatlice denetlenmeleri ve talimatlandırılmaları şartıyla, kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

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

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

- Belirtilen süreden sonra filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (yangın tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.
- Cihaz gaz veya diğer yakıtlarla beslenen cihazlarla birlikte kullanıldığında yeterli havalandırma sağlanması tavsiye edilir (havayı yalnızca bulunan yerde devridaim ettiren cihazlarda uygulanamaz).

UYARI: Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Yüzeyde çatlak varsa veya malzeme kalınlığında hasar olduğu görünüyorsa, cihazı açmayın.
- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; pencere sensörlerine güvenmeyin.

UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın, ancak cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya aleve dayanıklı bir örtü ile söndürün.

UYARI: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.

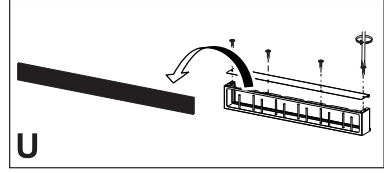
- Cihaz, kategori III aşırı yük koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan kontaklar (3 mm) arasında bir açıklık ile güç kaynağından ayrılmaya izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Mutfak davlumbazı ve diğer pişirme kaynaklı dumanları dışarı atan cihazlar, yanma gazlarının geri akışına bağlı olarak gaz veya diğer yakıtları yakan cihazların güvenli çalışmalarını engelleyebilirler (diğer ortamlarda bulunanlar dahil). Bu gazlar karbon monoksit zehirlenmesine neden olabilirler. Mutfak davlumbazının veya pişirme kaynaklı dumanları dışarı atan diğer cihazların kurulumunu yaptıktan sonra, gazlı cihazların ehil bir kişi tarafından test edilerek yanma gazlarının geri dönmediğinden emin olunmalıdır.

2. KULLANIM

- Aspirasyon cihazı yalnızca ev tipi kullanımında pişirme kaynaklı kokuları gidermek için tasarlanmıştır.
- Hiçbir durumda cihazı tasarlandığından farklı amaçlar için kullanmayın.
- Fritözlerin kullanım sırasında sürekli izlenmeleri gerekmektedir: aşırı ısınan yay alev alabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya uzaktan çalıştırılan ayrı kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- Aşırı ısınmasını önlemek için cihaz dekoratif bir kapı arkasına kurulmamalıdır.
- Cihazın hasar görmesini önlemek için cihazın üzerine ayakla basmayın.
- Silikon birleşme yerlerine zarar vermekten kaçının, sıcak pişirme kaplarını çerçevenin üzerine koymayın.
- Yüzey üzerinde gıda maddelerini kesmeyin veya hazırlamayın, sert cisimleri üzerine düşürmeyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.

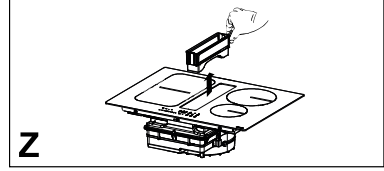
3. TEMİZLİK VE BAKIM

- Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce cihazı kapatın ve elektrik güç şebekesinden ayırın.
- Koku önleyici karbon filtre temin edilmişse, gerek yenileme prosedürü, gerekse değiştirme süreleri için kitle birlikte verilen talimatları uygulayın.
- Koku önleyici karbon filtre temin edilmişse ve (U) tipindeyse (montaj talimatlarına bakın) yenilenebilir. Koku önleyici aktif karbon filtre, en çok 8 kez olmak üzere her 3-4 ayda bir (veya davlumbaz daha yoğun kullanıma maruz kalıyorsa daha sık) yıkanabilir ve yenilenebilir (özellikle yoğun kullanımda 5 çevrimin aşılması tavsiye edilir). Yeni (U) filtre siparişi vermek için yetkili servisle iletişime geçin.



Yenileme prosedürü:

- Bulaşık makinesinde maksimum 70° derecede veya aşındırıcı sünger kullanmadan, ılık suda elde (deterjan kullanmadan) yıkayın.
- 2 Saat boyunca MAKSİMUM 70° ısıda kurutun (fırınınızın kullanım kılavuzu ve montaj talimatlarını dikkatlice okumanız tavsiye edilir).
- Yağ tutucu filtrelerin her 2 aylık kullanımında bir veya özellikle yoğun kullanımda halinde daha sık temizlenmeleri gerekir ve bu filtreler bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayın. (Z).



Genel tavsiyeler

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Kazara düşen ve ocağın yüzeyinde, işlevsel veya estetik elemanlarında biriken gıda maddeleri tüketilmemelidir.

Cihazın temizlenmesi

- Muhtemel yiyecek artıklarını yanarak kömürleşmesini önlemek için ocağı her kullanımdan sonra temizleyin. Biriken ve yanlış kirleri temizlemek daha yorucudur.
- Kirleri her gün temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ile uygun deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlar konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın. Koruyucu deterjan ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.

- Biriken kirleri, ör. kaynatırken taşan sütü, cam seramik ürünlere uygun kazıyıcı kullanarak, ocak hala sıcakken temizleyin. Kullanılacak kazıyıcı konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın.
- Şeker içerek yiyecekleri, ör. pişirirken taşan reçelleri, cam seramik ürünlere uygun kazıyıcı kullanarak, ocak hala sıcakken temizleyin. Aksi halde artıklar cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Erimiş plastikleri cam seramik yüzeye uygun bir kazıyıcıyla, ocak hala sıcakken temizleyin. Aksi halde artıklar cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelere, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.

4. MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER

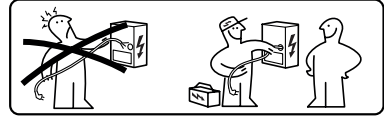
Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın. Ocak; genişliği 600 mm veya daha fazla olan mutfak modülünün üzerinde, mutfak çalışma tezgahının içine ankastre monte edilmek içindir.
- Cihazın yanıcı malzemelerin üzerine monte edilmesi halinde, alçak gerilim kurulumları ve yangından korunmaya ilişkin yönlendirici ilkelere ve kurallara titizlikle uyulmalıdır.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik malzemelerden veya ahşap kaplamalı) ısıya (en az 100 °C) dayanıklı yapııştırıcılarla monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapııştırıcıların kullanılması deformasyonlara ve ayırılmalara neden olabilir.
- Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantılarını yapmak için yeterli boş-

luk bulunmalıdır. Cihazın üzerinde asılı modüller, rahat çalışmaya olanak tanıyacak boşluk kalacak bir mesafede kurulmalıdır.

- Cihazın arkasındaki tezgah çevresinde sert ahşap dekoratif bordür kullanmaya izin verilir ancak asgari mesafeler daima kurulum şekillerinde belirtilenlere uygun olmalıdır.
- Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki asgari mesafe ankastre cihaz kurulum şeklinde gösterilmektedir (yan duvarda 150 mm, arka duvarda 40 mm ve üzerinde asılı olabilecek muhtemel parçalarla 500 mm).
- Ocak kenarı ile tezgah arasından sıvıların sızmasını önlemek için, kurulumdan önce ocağın dış kenarının içine ürünle birlikte gelen yapışkanlı contayı uygulayın.

5. ELEKTRİK BAĞLANTSII



UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda "Y" tipi bağlantı vardır, TEK FAZLI ve İKİ FAZLI bağlantıda 5 x 2,5 mm²lik güç kablosu kullanılması tavsiye edilir: İletkenlerin asgari kesiti: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm.
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı kurulum kılavuzunda gösterdiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).




Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.


6. ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

Ev aletlerinin bertarafı

Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertarafına ilişkin 2012/19/UE sayılı direktife uygundur.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

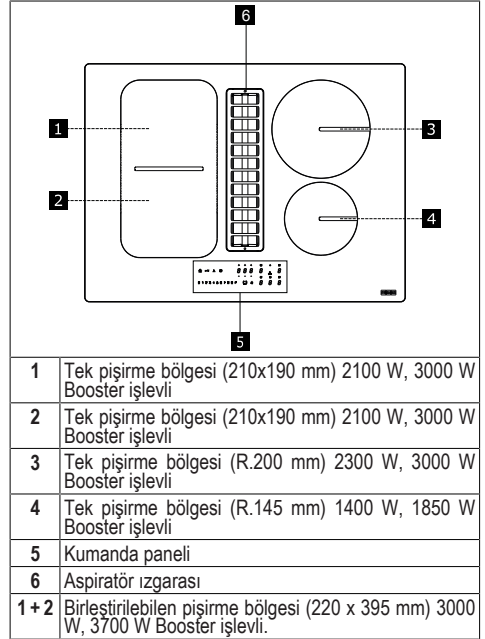
 sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüştürülebilirler. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji Tasarrufu

Aşağıdaki ipuçlarını göz önünde bulundurarak pişirme sırasında günlük enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

7. ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI




GÖSTERGELER


Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

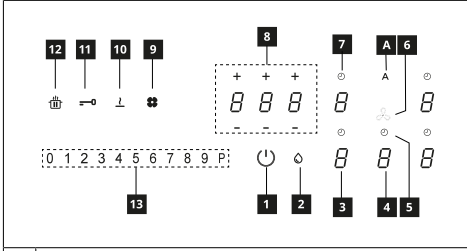
Algılama sistemi, indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.

Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda  sembolü görünür.

Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin göstergesinde  görüntülenir.

8. KUMANDA PANELİ



1	Yanar/Söner
2	Yağ filtresi doygunluk göstergesi
3	Pişirme bölgesi güç seviyesi göstergesi
4	Aspiratör güç seviyesi göstergesi
5	Aspiratör zamanlayıcı kontrolü
6	Aspiratör kumanda bölgesi simgesi
7	Pişirme bölgesi zamanlayıcı kontrolü
8	Zamanlayıcı yönetim bölgesi
9	Aktif karbon filtre doygunluk göstergesi
10	Buz çözme işlevi tuşu
11	Kilitleme işlevi tuşu
12	Duraklatma işlevi tuşu
13	Kayırmalı tuş takımı
A	Otomatik işlevi tuşu

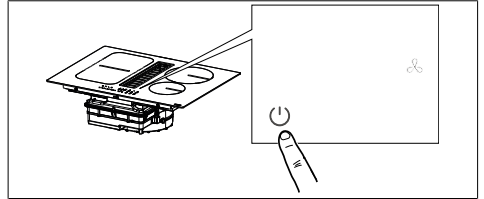
Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar.

Ocağın üzerinde tencere veya başka nesnelere yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilen işlevler düşük yoğunluklu ışıkla görünür halde olanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

Cihazın açılması:



Ocağı açmak ve işlevlerini etkinleştirmek için Açma/Kapatma tuşuna 2 saniye basın.

Bu sırada ocak açılır ancak tüm pişirme bölgeleri ile davlumbaz sıfır güçtedir. 20 saniye kullanılmadan kaldığında ocak otomatik kapanır.

Dikkat: Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü ocağı daima Açma/Kapatma tuşuna basarak kapatabilirsiniz.

Dikkat: Kumanda panelinde seçilebilen işlevler daima yanar/görünür olanlardır ve her zaman sadece bunlar etkinleştirilebilir.

Pişirme bölgeleri ile aspiratörün kumanda bölgeleri ve zamanlayıcı referans Rakam göstergesine basılarak etkinleştirilebilir.

Rakam göstergesinin aydınlatmasını daha şiddetli yanmayla onay verilir.

9. GÜÇ SINIRLAMASI

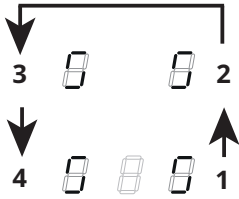
Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.


Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.


Bu prosedürü uygulamadan önce bütün paragrafın okunması tavsiye edilir.

Ocağı ev şebekesine bağlayın.

1. Tüm rakam göstergeleri birkaç saniyeliğine yanar, ardından söner ve yalnızca yanıp söner halde kalır.
2. ögesini basılı tutun; pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde gösterilir.
3. ögesini basılı tutarak, bölge rakam göstergelerine saat yönünün tersinde ilerleyerek basın.




Sol arka rakam göstergesinde  ile menü tipini bildiren bir sayı gösterilir. Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

 ögesiyle rakam göstergesini seçin ve güç çubuğunda “ 8 ” ögesine basın.

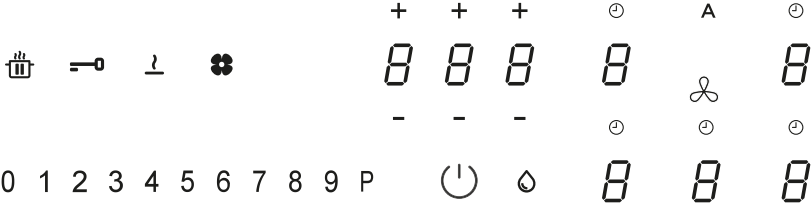






Sol ön rakam göstergesini seçin ve doğru ayarı seçtiğinizden emin olun.












Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Güç çubuğundaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Doğru değeri girdikten sonra  ögesini basılı tutarak onaylayın.

10. OCAK İŞLEMLERİ

	
Çocuk güvenliği cihazı	<p>Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler</p> <p>Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere varsa, ilgili rakam göstergesini 3 saniye boyunca basılı tutun. Ocak üzerinde tencere yoksa, sol tarafında nokta  bulunan 5 basamak göstergesinden birini (görünmez) 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğunu gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 0'dan 9'a doğru kaydırın. Tüm rakam göstergeleri  gösterir.</p> <p>Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgelerini 5 basamak göstergesinden birini 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 9'dan 0'a doğru kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.</p>
Kilitleme	<p>Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Ocak kapatılıp yeniden açılrsa dahi bu işlev etkin halde kalır.</p> <p>Elektrik kesilmesi halinde işlev devreden çıkar.</p> <p>Etkinleştirmek için:  ögesini 1 saniye basılı tutun.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  ögesine basın.</p>
Boost işlevi	<p>Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda "P" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde  gösterilir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Güç çubuğunda bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.</p>
Pişirme bölgeleri zamanlayıcısı	<p>Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar.</p> <p>Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: Ocak çalışır durumdayken, o bölgenin zamanlayıcı yönetimi kumandalarına erişmek için basın.</p> <p>3 rakam göstergesinde " 0 0 0 " öğeleri gösterilir. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" öğelerine basın.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Saat - Ondalık - Dakika</p> </div> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.</p> <p>Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz.</p> <p>Birden çok pişirme bölgesinde zamanlayıcı etkinse, 3 rakam göstergesi daima süresi dolmaya en yakın olan zamanlayıcıyı gösterir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Ocak çalışır durumdayken, o bölgenin zamanlayıcı yönetimi kumandalarına erişmek için basın.</p> <p>Üç rakam göstergesinde "+" veya "-" öğelerini kullanarak " 0 0 0 " ayarını yapın veya Açma/Kapatma tuşuna basın.</p>

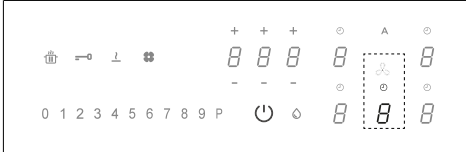
<p>Zamanlayıcı (genel)</p>	<p>Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı.</p> <p>Etkinleştirmek için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın. Zamanlayıcı yönetim komutları için 3 rakam göstergesinde "-" -" gösterilir. Zamanlayıcı menüsüne erişmek ve "0 0 0" görüntülemek için rakam göstergesine basın. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" öğelerine basın.</p> <p style="text-align: center;">  Saat - Ondalık - Dakika </p> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz.</p> <p>Gerim sayım değerini değiştirmek için açıklanan işlemleri tekrarlayın.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın. Zamanlayıcı menüsüne erişmek için rakam göstergesine basın ve göstergede "0 0 0"" ayarını yapmak için "+" ve "-" öğelerini kullanın veya Açma/Kapatma tuşuna basın.</p>																						
<p>Buz Çözme İşlevi</p>	<p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve  öğesine basın.</p> <p>Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde  görüntülenir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için  veya  öğesine basın.</p>																						
<p>Isıtma İşlevi</p>	<p>Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:</p> <table border="1" data-bbox="262 619 833 916"> <thead> <tr> <th>Güç seviyesi</th> <th>Zamanlayıcı (saniye)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Kullanılmaz</td></tr> <tr><td>P</td><td>Kullanılmaz</td></tr> </tbody> </table> <p>Etkinleştirmek için, ocak üzerinde bir tencere var ve pişirme bölgesi seçilmişken güç çubuğunda seçilen değeri (1 ila 8 arasında) 3 saniye basılı tutun. Pişirme bölgesine karşılık gelen göstergede "A" gösterilir.</p> <p>Pişirme seviyesini artırabilirsiniz ancak azalttığınızda işlev devre dışı kalır. Aynı zamanda söz konusu pişirme bölgesinin tuşunu 3 saniye basılı tutarak da işlevi devre dışı bırakabilirsiniz.</p>	Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Kullanılmaz	P	Kullanılmaz
Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Kullanılmaz																						
P	Kullanılmaz																						
<p>Duraklatma İşlevi</p>	<p>Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.</p> <p>Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere var ve pişirme bölgesi seçiliyken Duraklatma işlevi tuşunu  en az 1 saniye basılı tutun. Tüm göstergelerde  gösterilir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için:  öğesini yanıp sönen kadar 1 saniye basılı tutun. 10 saniye içinde herhangi başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder.</p>																						
<p>Gerilme İşlevi</p>	<p>Bu işlev, kazara durdurulması veya elektriğin aniden kesilmesi halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.</p> <p>Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde  tuşuna basarak açılırsa,  tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Daha önce ayarlanan işlevleri geri yüklemek için  tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.</p>																						

Birleşik çalışma modu (“köprü” işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanağı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakiler ve sağdakilerdir.
	Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: Köprü bağlantısı kurmak amacıyla 2 bölgeyi seçmek için bu işlevin etkinleştirildiğini göstermek amacıyla P rakam göstergesi görüntülenene kadar sol veya sağ pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine aynı anda basın. Diğer rakam göstergesi güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.
Otomatik İşlevi “A”	Önceden tanımlı ayarda, ocak/aspiratör açıkken davlumbaz otomatik modda çalışır ve “A” LED lambası güçlü yanar. Pişirme bölgelerinin gücü “1” değerinden büyük olursa, Davlumbaz çalışır. “A” LED lambasına basılarak devre dışı bırakılır, devre dışı bırakıldığı ışığın yoğunluğunun güçlüden zayıfa değişmesiyle onaylanır. Güç çubuğunda “1” değerinden daha büyük bir değere basıldığında da devre dışı bırakılır, devre dışı bırakıldığı “A” LED lambasının ışığının güçlüden zayıfa değişmesiyle bildirilir. “A” LED lambasına basıldığında yeniden etkinleşir, bu durum güçlü yanmaya geçişiyle onaylanır.

11. PİŞİRME TABLOSU

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

12. ASPIRATÖR İŞLEVLERİ









Pişirme bölgeleri ile aspiratörün kumanda bölgeleri ve zamanlayıcı referans Rakam göstergesine basılarak etkinleştirilebilir.

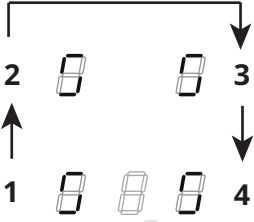
“9”	YOĞUN 1 hız ayarını yapmak için güç çubuğunda “9” ögesine basın. Bu ayar 10 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner. Farklı bir hız seçildiğinde devre dışı bırakılır.
“P”	YOĞUN 2 hız ayarını yapmak için güç çubuğunda “9” ögesine iki kez basın. Bu ayar 5 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner. Farklı bir hız seçildiğinde devre dışı bırakılır.
Fonksiyonu İşlevi	Bu işlev, yalnızca Otomatik mod devre dışı bırakılmışsa kullanılabilir. “A” ögesine basıldığında otomatik mod devre dışı bırakılır. Aspiratörün Rakam göstergesine basın ve güç çubuğunda bir değeri ayarlayın. “CL” ibaresinin görüntülediği Zamanlayıcı yönetim Rakam göstergesine basın; bu görüntü önceden 15 dakika olarak ayarlanan geri sayıma geçer.

	Zamanlayıcı Simgesi Aspiratör Rakam göstergesini seçtikten sonra, geri sayımı ayarlamak için Zamanlayıcı Yönetimi Rakam göstergelerine basın.
	Yağ filtresi bakım simgesi Yağ filtresinin temizlenmesiyle ilgili bildirim LED lambayla gösterilir ve bu özellik daima etkindir.
	Karbon filtre bakım simgesi Önceden tanımlı ayarlarda davlumbaz aspirasyon modundadır. Yüksek kapatılmışken, aspiratörü etkinleştirmek için Davlumbaz kumandalarının rakam göstergesine basın. Şunu yapmak için rakam göstergesine yeniden 5 saniye basın: Karbon filtrenin etkinleştirilmesi: Karbon filtre (koku giderici) simgesi 1 saniyelikliğine yanar. Karbon filtrenin devre dışı bırakılması: Karbon filtre (koku giderici) simgesi iki kez yanıp söner. Etkinleştirdikten sonra simgenin yanması karbon filtrede (koku giderici) bakım yapılması gerektiği anlamına gelir. Karbon filtrenin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi Filtre bakımını yaptıktan sonra: Bu tuşa 5 saniye basın. - Yağ filtresi LED lambası söner ve geri sayım yeniden başlatılır. Bu tuşa 5 saniye basın. - Koku giderici filtre LED lambası söner ve geri sayım başlatılır.

13. KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

Bu prosedürü uygulamadan önce bütün paragrafın okunması tavsiye edilir.

-  öğesine basın.
-  öğesine yeniden basın ve 3 saniye basılı tutun.
-  tuşu yanıp sönmeye başlar.
-  öğesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde  gösterilir.
-  öğesini basılı tutarken, sol önden başlayarak saat yönünde gitmek suretiyle pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine basmaya başlayın.





Sol arka rakam göstergesinde  ile menü kodunu bildiren 2 ile 7 arasında bir sayı değişmeli olarak gösterilir.

Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

- Sol arka rakam göstergesine basın.
- Menü koduna erişmek için güç çubuğunda bir rakamı seçin.
- Sol ön rakam göstergesine basın.
- Bir değer seçmek için güç çubuğundaki bir rakamı seçin.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Menü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuşların ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U3	Dakika sayacı sesli alarımın ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U4	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 - Maks 9 - Min.
U5	Geri sayım animasyonunu yönetme menüsü.	0 - Animasyon devre dışı 1 - Animasyon etkin
U6	Tencere varlığı algılama işlevi menüsü.	0 - Etkin 1 - Etkin değil
U7	Geri sayım süresini yönetme menüsü.	0 - Kesintisiz yanıp sönmeye ve kapanma 1 - On kez yanıp sönmeye ve kapanma 2 - Bir kez yanıp sönmeye ve kapanma

- Doğru değeri girdikten sonra  öğesini 2 saniye basılı tutarak onaylayın.
- Kaydetmeden menüden çıkmak için  öğesine basın.

Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

14. GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Bu işlev pişirme bölgeleri birleştirilerek (sol taraf ve sağ taraf) kullanıldığında aralarında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.

Bunun için toplam güç sürekli izlenir, gerektiğinde düşürülür. Gereken toplam gücü sağlamak mümkün olmadığında, bir kontrol elemanı, başka bir pişirme elemanının gücünü önceden tanımlı bir ayarla çekilen akımın 16 A değerini aşmayacağı şekilde ilgili güç eğrisinin hemen altındaki bir seviyeye indirir.

Bu durumda jeneratör son komutu kullanıcı arayüzünden gönderilenlere göre öncelikli olarak algılar ve gerektiğinde başka bir pişirme elemanı için önceden etkinleştirilen ayarları düşürür.

Güç Yönetimi fonksiyonu ilk başta pişirme elemanı üzerinde bir tencerenin var olduğu algılandığında da devreye girer.

Örneğin:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşmaz ve otomatik olarak sınırlandırılır

15. TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabilir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere indüksiyon ocağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı.

Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgeleri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol birleşik	190 mm	230 mm
Sol tek	110 mm	190 mm
Sağ ön tek	110 mm	145 mm
Sağ arka tek	110 mm	200 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalara

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar

verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yükseğe pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller.

Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

Ocağın çalışması sırasında çıkan normal sesler

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alan oluşturmaya dayanır. Bu elektromanyetik alanlar doğrudan tencerenin tabanında ısı üretirler. Tencere ve tavalar yapıldıkları şekillere bağlı olarak gürültü veya titreşim çıkarabilirler.

Bu tür sesler aşağıdaki gibi açıklanır:

Hafif yınıltı (bir transformatörden gelen ses gibi)

Bu ses, yüksek ısı seviyesinde pişirme yapıldığında çıkar ve ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarıyla belirlenir. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır.

Hafif tıslama

Bu ses, pişirme yapılan kap boş olduğunda çıkar ve kap su veya yiyeceklerle doldurulduğunda kaybolur.

Çırtı

Bu ses, tencere birden çok malzeme katmanının birbirinin üstüne bindirilmemesinden oluştuğunda ortaya çıkar ve farklı metallerin bulunduğu yüzeylerin titreşmesinden kaynaklanır. Tencerelerden çıkan sesler yiyecek miktarına ve hazırlama türüne göre değişiklik gösterir.

Güçlü tıslama

Bu ses, birbirinin üstüne bindirilmiş farklı malzeme katmanlarından oluşan tencerelerde, en yüksek rejimde ve iki pişirme bölgesinin birden üzerinde olduklarında çıkar. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır

Fan sesi

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocağın sıcaklığının düzenlenmesi gerekir. Bunun için ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen soğutma fanıyla

donatılmıştır. Ocak sıcaklığı hala çok yüksek olarak algılanıyorsa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam edebilir.

Bir saatin tıklamalarına benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca en az üç ocak bölgesi çalışır durumdayken çıkar ve biri kapatıldığı anda kaybolur.

Açıklanan gürültüler indüksiyon teknolojisinin normal özelliklerinden biri olduğundan kusur olarak kabul edilemez.

16. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
"Açılışta sesli sinyal geliyor. Hata kodu görüntülenmiyor"	Davlumbaz kumandası çalışmıyor	hasar görmüş veya davlumbaz elektronik kartında LIN kablosu kötü bağlantılmış	LIN kablosunun bağlantısının kontrolü/değiştirilmesi
ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşlara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocakta yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve induksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri gidirin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

17. BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK

- Elektrikli bileşenlerin bakımlarının yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

- Arızanın türü
- Cihazın modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler tanıtma plakasında verilmektedir. Tanıtma plakası cihazın altına uygulanmıştır.

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

18. TEKNİK VERİLER

Ürünün tanıtımı

Tip: **4300**

Model: FSM 709 HI

Model: FSM 709 HI LL KIT

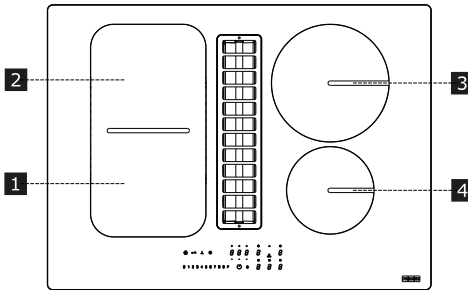
Cihazın altına uygulanan tanıtma plakasına başvurun.

Üretici üründe sürekli iyileştirmeler yapmaktadır. Bundan dolayı bu kullanma talimatlarında yer alan metin ile görsellerde önceden bildirimde bulunulmadan değişiklik yapılabilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgiyi şu sitede bulabilirsiniz: www.franke.com

1,2 Esnek pişirme bölgesi 1 + 2 Birbirine bağlı 3,4 Esnek pişirme bölgesi		
Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Faydalı boyutlar	-	700 x 520 (U x D)
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrik ve ısıtma elemanlarının verileri		
Pişirme bölgesi 1,2	2100 W; Takviyeli Güç (Power Boost): 3000 W	210 x 190
Pişirme bölgesi 3	2300 W; Takviyeli Güç (Power Boost): 3000 W	R 200
Pişirme bölgesi 4	1400 W; Takviyeli Güç (Power Boost): 1850 W	R 145
Esnek pişirme bölgesi 1+2	3000 W; Takviyeli Güç (Power Boost): 3700 W	210 x 390
Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Cihazın ağırlığı	21	kg
Pişirme bölgesi sayısı	4	
Isı kaynağı	indüksiyon	

MODEL	FSM 709 HI
	FSM 709 HI LL KIT
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayarlar)
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw



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.Ş.
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

