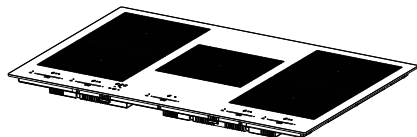


GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
RO	MANUAL DE FOLOSIRE
TR	KİTAPÇIK KULLANIN
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
DA	BRUGSVEJLEDNING
NO	BRUKSVEILEDNING
SV	ANVÄNDNINGSHANDBOK
AR	دليل المستخدم



FMY 805 I F KL AN
FMY 805 I F KL GD
FMY 805 I F KL CP
FMY 805 I F KL MB
FMY 805 I F KL BK

GR	3
RO	18
TR	32
RU	45
UK	60
DA	74
NO	87
SV	100
AR	113

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- i** 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 συμβουλευονται 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 για τυχόν ζημιές λόγω μη σωστής εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εξωτερικό του προϊόντος.
- Οι διατάξεις αποσύνδεσης πρέπει να τοποθετούνται στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- 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.

⚠ 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 ψυχο-

σωματικές-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.

Απαιτείται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η επαφή με την επιφάνεια των ζωνών μαγειρέματος.

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

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

- 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη 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 εγκατασταθεί κατά 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).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτζές πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας ή στήριξης.
- Μην πλησιάζετε στη συσκευή υφάσματα ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσουν εντελώς όλα τα μέρη της προκειμένου να αποφεύγεται ο κίνδυνος φωτιάς.
- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκι στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.

- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι η συσκευή αυτή που διαθέτει λειτουργία ραδιοεπικοινωνίας συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση εκτελώντας αναζήτηση ανά κωδικό προϊόντος:

<https://www.franke.com/>

Μπορείτε να βρείτε τον σχετικό κωδικό στην ετικέτα που υπάρχει στο εσωτερικό του προϊόντος.

Ζώνες συχνοτήτων	Μέγιστη μεταδιδόμενη ισχύς
2,4 GHz	2 mW max.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

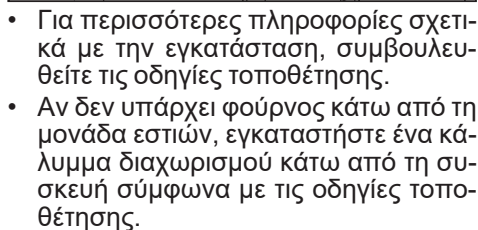
Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από τη μονάδα εστίων είναι επαρκής για την κυκλοφορία του αέρα. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.

- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πυρίμαχο κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή για να εμποδίζεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Δημιουργήστε ένα μπροστινό άνοιγμα τουλάχιστον 28 cm² στο έπιπλο κουζίνας όπου πρέπει να τοποθετηθεί η μονάδα εστίων ώστε το προϊόν να μπορεί να αερίζεται σωστά.

Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

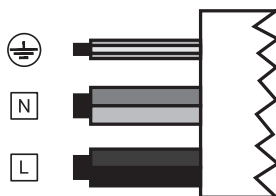
- Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη πάνω σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανονισμοί που αφορούν τις εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και οι κανόνες πυρασφαλείας.
- Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα στοιχεία (από πλαστικό υλικό και ξύλο καταπλάμα) πρέπει να τοποθετούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 85 °C): η χρήση μη κατάλληλων υλικών και κολλών μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις ή αποκολλήσεις των στοιχείων.
- Επιτρέπεται η χρήση προφίλ από μασίφ ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας πίσω από τη συσκευή, υπό τον όρο ότι οι ελάχιστες αποστάσεις να ανταποκρίνονται πάντα με τις υποδείξεις των σχεδίων εγκατάστασης.



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

- Προσοχή!** Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

- 220V - 240V 1N ~**

7

380V - 415V 2N ~



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N1	Μπλε
N2	Γκρι
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών.
- Σβήνετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθάκωση των υπολειμμάτων τροφών. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρέσετε ξεραμένες ή καμένες βρωμιές.
- Για να αφαιρέσετε την καθημερινή βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγγάρι με το κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Καθαρίζετε τις ξεραμένες βρωμιές, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τις ξύστρες που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Καθαρίζετε τα υπολείμματα τροφών που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. λεκέδες βρασμένης μαρμελάδας, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα λιωμένου πλαστικού με μια κατάλληλη ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Συντήρηση και επισκευές

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.

Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υποδείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

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

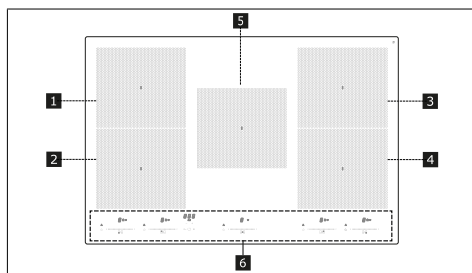
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (Art./Cod.)
- σειριακός αριθμός (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή εγκατάστασης που δεν έγινε από εγκεκριμένο εγκαταστάτη, μπορεί ενδεχομένως να χρειαστεί να πληρώσετε την επίσκεψη του τεχνικού του Σέρβις ακόμα και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος



1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Μονή ζώνη μαγειρέματος (197x220 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
6	Πίνακας ελέγχου
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (395 x 220 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
3+4	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (395 x 220 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.

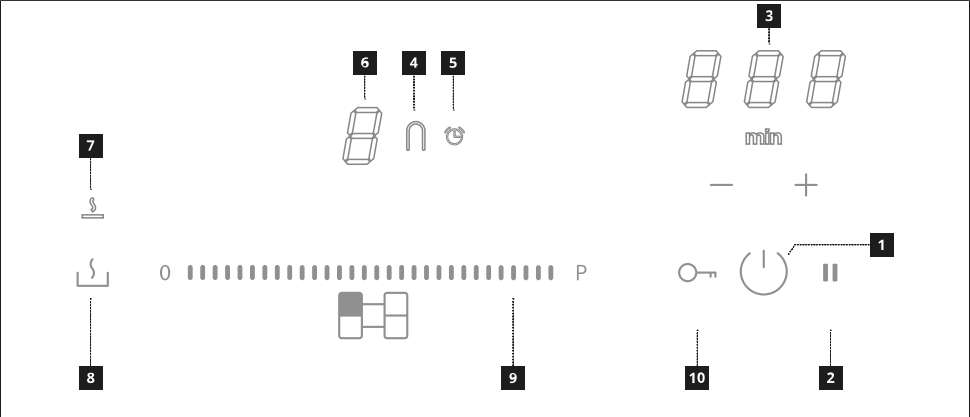
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.

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

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

	
1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
3	Στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη και ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος
4	Σύμβολο της λειτουργίας “γέφυρα”
5	Σύμβολο χρονοδιακόπτη
6	Ένδειξη επιπέδου ισχύος
7	Σύμβολο της λειτουργίας Τήξης
8	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
9	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
10	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το αντίστοιχο πληκτρολόγιο κύλισης. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Επίσης μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις εστίες μαγειρέματος ακουμπώντας απλώς ένα σκεύος επάνω στην εστία. Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία και το μέγεθος του σκεύους ενεργοποιώντας έτσι τις απαραίτητες εστίες μαγειρέματος.

7. 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.

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Όλα τα ψηφία ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μόλις σβήσουν τα ψηφία πατήστε και κρατήστε πατημένα τα    μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.
- Πατήστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα και τα δύο πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά, έως ότου τα 3 ψηφία ελέγχου δείξουν « CF6 ».
- Πατήστε  έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη “ ΡΗΑ ”.
- Πατήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο στα αριστερά για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στο πληκτρολόγιο κύλισης	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	4	
2	2,5	
3	6	

Μόλις γίνει καταχώριση της σωστής τιμής, επικυρώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα **↵** + **||**.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ DEMO

Η λειτουργία DEMO επιτρέπει τη χρήση του προϊόντος με όλες του τις λειτουργίες δίχως αυτό να λειτουργεί πραγματικά.

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.
- Όλα τα ψηφία ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μόλις σβήσουν τα ψηφία πατήστε και κρατήστε πατημένα τα **↵** + **||** μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

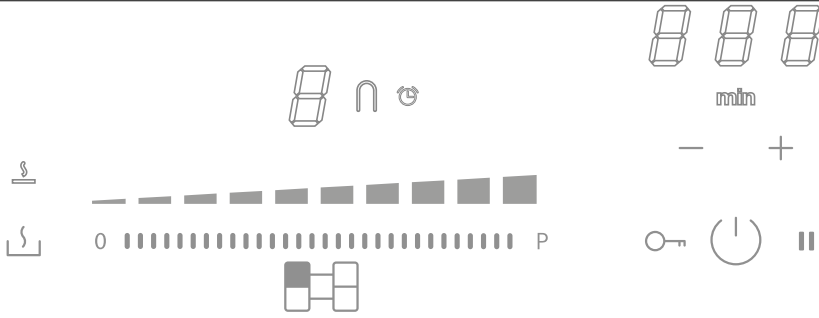
- Πατήστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα και τα δύο πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά, έως ότου τα 3 ψηφία ελέγχου δείξουν « CF6 ».
- Πατήστε **||** μέχρι να εμφανιστεί « _ 0 _ ».
- Πατήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο στα αριστερά για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στο πληκτρολόγιο κύλισης	Σημειώσεις
0	Λειτουργία DEMO απενεργοποιημένη
1	Λειτουργία DEMO ενεργοποιημένη

Μόλις γίνει καταχώριση της σωστής τιμής, επικυρώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα **↵** + **||**.

9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

	
Κλειδωμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ↵ .
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής. Για ενεργοποίηση: πατήστε ⏏ , πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα ↵ + και τέλος πατήστε ξανά ↵ . Όλα τα ψηφία δείχνουν L . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων. Για απενεργοποίηση: πατήστε ⏏ , πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα ↵ + και τέλος πατήστε ξανά . Όλα τα ψηφία που δείχνουν L εξαφανίζονται. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.

Λειτουργία Boost	Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο. Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή "Boost" στο πληκτρολόγιο κύλισης. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει P. Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στο πληκτρολόγιο κύλισης.
Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμία διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Για ενεργοποίηση: ανάψτε τη μονάδα εστιών, επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος και έπειτα πατήστε «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο  της ζώνης μαγειρέματος φωτίζεται. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στην περιοχή των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνει την αντίστροφη μέτρηση που ολοκληρώνεται με μια ηχητική ειδοποίηση. Πατήστε «+» ή «-» για σίγαση της ειδοποίησης. Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").
Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση. Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στην περιοχή των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνει την αντίστροφη μέτρηση που ολοκληρώνεται με μια ηχητική ειδοποίηση. Πατήστε «+» ή «-» για σίγαση της ειδοποίησης. Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").
Λειτουργία Τήξης	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος και πατήστε . Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει . Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .
Λειτουργία Πάυσης	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. Κατά τη διάρκεια της παύσης, όλα τα ψηφία δείχνουν  υποδεικνύοντας ότι: - Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις ζώνες μαγειρέματος. - Όλες οι λειτουργίες και ο χρονοδιακόπτης έχουν απενεργοποιηθεί. Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο και πατήστε για 3 δευτερόλεπτα επάνω στο πληκτρολόγιο κύλισης που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.
Λειτουργία Ανάκτησης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης χρησιμοποιώντας το . Με απενεργοποιημένη τη μονάδα εστιών, για να ανακτήσετε τις ρυθμίσεις πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων και έπειτα πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας. Όταν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, εάν δεν την επανεργοποιήσετε εντός 6 δευτερολέπτων χάνονται οι ρυθμίσεις των προηγούμενων λειτουργιών.

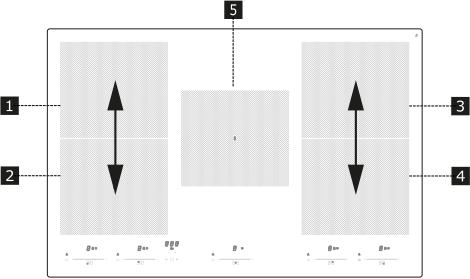
Λειτουργία Θέρμανσης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνει- χίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγει- ρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθ- μιστεί. Δείτε τον πίνακα:	
	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Μη διαθέσιμο
	Boost	Μη διαθέσιμο
Επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος και πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 έως 8) στο πληκτρολόγιο κύλισης. Η μονάδα εστιών θα φτάσει στη μέ- γιστη ισχύ κορυφής για χρονικό διάστημα που διαφέρει ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος η οποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης. Το αντί- στοιχο ψηφίο δείχνει A καθώς και τη ρυθμισμένη τιμή.		
Συνδυαστική λειτουργί- α (λειτουργία «γέφυ- ρα»)	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. Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν γι' αυτή τη λειτουργία είναι τόσο εκείνες που βρίσκονται αριστερά όσο και εκείνες που βρίσκονται δεξιά.	
	Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πληκτρολόγια αριστερά ή δεξιά έως ότου κά- ποιο ψηφίο δείξει B και το σύμβολο Π φωτιστεί.	
	Για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυαστική λειτουργία, χρησιμοποιήστε το πληκτρολόγιο κύλισης που δείχνει την τιμή.	
	Και στις δύο ζώνες μαγειρέματος, το σύμβολο Π φωτίζεται.	
	Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίη- ση της λειτουργίας "γέφυρα", έως ότου τα σύμβολα εξαφανιστούν.	
Σημαντικό! Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστίες μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία "γέφυρα".		
Λειτουργία θέρμανσης	Αυτή η λειτουργία χρησιμεύει για να διατηρούνται ζεστά τα μαγειρεμένα φαγητά.	
	Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε L στη συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος εμφανίζο- ντας U στο αντίστοιχο ψηφίο.	
Λειτουργία AUTO	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία AUTO κατά την οποία η Μονά- δα εστιών και ο Απορροφητήρας λειτουργούν συντονισμένα. Όταν ενεργοποιείτε τη Μονάδα εστι- ών αυτόματα ανάβει και ο Φωτισμός. Η ταχύτητα του απορροφητήρα θα ρυθμιστεί αυτόματα χρη- σιμοποιώντας το υψηλότερο επίπεδο ισχύος που υπάρχει στις ζώνες της εστίας μαγειρέματος.	
	Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα	
	Προτού ξεκινήσετε τη διαδικασία ακολουθήστε τις ειδικές οδηγίες των εγχειριδίων των συσκευών με τις οποίες θα γίνει η σύζευξη.	
	Με απενεργοποιημένη τη μονάδα πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά "+" και "-" και η διαδικασία σύ- ζευξης θα ενεργοποιηθεί εμφανίζοντας μια κινούμενη ένδειξη στην οθόνη.	
ΠΡΟΣΟΧΗ: μόλις ενεργοποιηθεί η διαδικασία συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο του απορροφητήρα και επιβεβαιώστε ότι έχει ενεργοποιηθεί η διαδικασία Σύζευξης K-Link.		
Η διαδικασία σύζευξης διαρκεί 2 λεπτά. Εάν εντός αυτού του χρόνου δεν έχει αναγνωριστεί καμία συσκευή επιβεβαιώστε ότι έχετε ξεκινήσει προηγουμένως τη διαδικασία των συσκευών προς σύ- ζευξη. Ενδέχεται να έχει επιτευχθεί το μέγιστο όριο των συνδεδεμένων συσκευών.		
Πατήστε ξανά τα κουμπιά "+" και "-" για επιβεβαίωση.		

10. 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, σούπες, 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

11. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ



Το προϊόν αυτό διαθέτει λειτουργία διαχείρισης της ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Δείτε την εικόνα.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας (1+2 και 3+4), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας την υπερφόρτωση του συστήματος.

Μονάδα εστιών στο μέγιστο επίπεδο ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος και αυτομάτως μειώνει την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος, όταν είναι αναγκαίο (η προτεραιότητα αποδίδεται στην τελευταία χρονικά εντολή).

Μονάδα εστιών με περιορισμό ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος, εμποδίζοντας επιλογές ισχύος μιας ζώνης μαγειρέματος σε ένα επίπεδο μεγαλύτερο από το όριο αυτό (για να αυξήσετε την ισχύ μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος, πρέπει να

μειώσετε χειροκίνητα το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος στην άλλη ζώνη).

Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως.”

12. 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.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη

Ελάχιστη διάμετρος σκεύους/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.

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
Συνδυαστική αριστερά/δεξιά	190 mm	230 mm
Μονές	110 mm	190 mm

Άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο

Μην χρησιμοποιείτε άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο στην εστία μαγειρέματος, επειδή αυτό δεν θα επέτρεπε τον

έλεγχο της θερμοκρασίας ή την αυτόματη απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, με κίνδυνο να προκληθεί βλάβη στο σκεύος ή στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος.

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγριζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα.

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

Συμβουλές/συστάσεις

Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

Όταν ενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος, μπορεί να ακούσετε έναν σύντομο βόμβο. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις κεραμικές εστίες και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση παρουσίας ενοχλητικού θορύβου, ενδέχεται να απαιτείται αντικατάσταση του σκεύους.

13. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
	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. Μη ζεσταίνετε σκεύη που είναι άδεια.
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.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος εμποδίζεται. Δεν ανιχνεύεται επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.	Σβήστε τη μονάδα εστιών και ανάψτε την και πάλι αφού πρώτα κρυώσει. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
U400	Υπέρταση που οφείλεται σε εσφαλμένη ηλεκτρική σύνδεση.		Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Επανασυνδέστε τη μονάδα εστιών σύμφωνα με το διάγραμμα που παρέχεται. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

		Μονάδα	Τιμή
Τύπος προϊόντος			Ενιαία μονάδα εστιών
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	770
	Βάθος	mm	510
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	53
Συνολική ισχύς		W	7400

Παράμετρος	Τιμή
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz. 220 V, 60 Hz. 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz.
Βάρος συσκευής	15 kg

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	5
Αριθμός συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος	1- Αριστερά
	1- Δεξιά
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Αριστερά 395 x 220 mm
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Δεξιά 395 x 220 mm
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	Κεντρική 192 x 220 mm
Κατανάλωση ενέργειας της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Αριστερά 192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Δεξιά 192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	Κεντρική 192 Wh/kg
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	189,7 Wh/kg

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών 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.

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια καθημερινά κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές.

- 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.

17. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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.

“Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος του προϊόντος.”

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

 Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician competent. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul **LEGĂTURĂ 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 incinta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- 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.

⚠️ 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 experiență 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 experiență 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.

Aveți mare grijă să nu atingeți suprafața zonelor de gătit.

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

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

- 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, folo-

sind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.

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

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

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de suprasarcină de categoria a III-a.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priza de alimentare cu curent.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul

folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.

- Nu acționați aparatul folosind un temporizator extern sau un sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu folosiți plita ca suprafață de lucru sau suport.
- Nu aduceți țesături sau alte materiale inflamabile în apropierea aparatului până când toate componentele nu s-au răcit complet pentru a evita riscul de incendiu.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece s-ar putea supraîncălzi.
- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.

Declarație de Conformitate

Producătorul declară că acest dispozitiv cu funcționalitate radio în conformitate cu directiva 2014/53/UE.

Textul integral al declarației de conformitate CE este disponibil la următoarea adresă Internet, efectuând o căutare după cod produs:

<https://www.franke.com/>

Acest cod poate fi găsit pe eticheta aplicată înăuntrul aparatului.

Benzi de frecvență	Putere maximă transmisă
2,4 GHz	max. 2 mW

2. INSTALARE

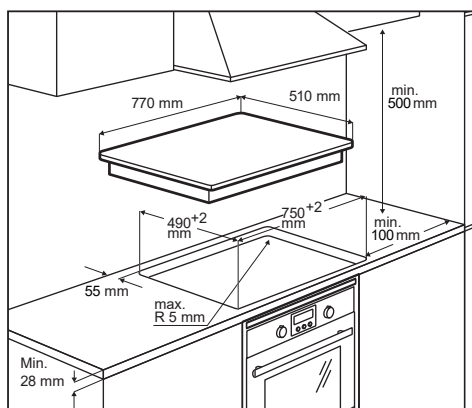
Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie.
- Verificați ca spațiul de dedesubtul plitei de gătit să fie suficient pentru circulația aerului. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Partea de jos a aparatului poate deveni foarte fierbinte. Dacă aparatul este instalat deasupra unor sertare, asigurați-vă că ați instalat un panou separator ignifug dedesubtul aparatului, pentru a împiedica accesul la partea de jos. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Creați o deschidere frontală de cel puțin 28 cm² în blocul de bucătărie care trebuie să găzduiască plita pentru a permite ventilația corectă a produsului.

Cerințe privind corpul de bucătărie

- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, va trebui să respectați cu strictețe liniile directoare și regulamentele cu privire la instalațiile de joasă tensiune, precum și normele de prevenire a incendiilor.

- Pentru unitățile încorporabile, componentele (din material plastic și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 85°C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi ale componentelor.
- Este permisă folosirea unor profile din lemn masiv în jurul blatului de bucătărie din spatele aparatului, cu condiția ca distanțele minime să fie întotdeauna în conformitate cu cele indicate în schemele de instalare.



- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Dacă sub plita de gătit nu se află un cuptor, instalați un panou separator dedesubtul aparatului, conform indicațiilor din instrucțiunile de montaj.

3. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



AVERTISMENT: Toate conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un instalator autorizat.

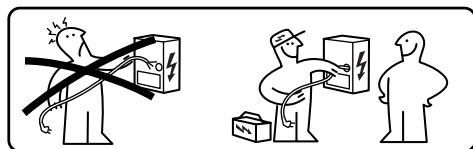
- Înainte de a efectua conexiunile, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului indicată pe plăcuța de date corespunde tensiunii de alimentare. Plăcuța de date este aplicată în partea inferioară a plitei de gătit.
- Urmați schema de conectare (aflată pe partea de jos a plitei).

- Utilizați numai componente originale furnizate de serviciul de piese de schimb.
- Aparatul este livrat cu cablu de conectare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu altul original corespunzător. Contactați serviciul de asistență.



Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

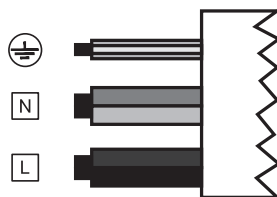
Legături electrice



- Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat.
- Acest aparat dispune de o conexiune de tip „Y” cu un cablu de tip H05V2V2-F. Secțiunea min a conductoarelor: 5 x 2,5 mm².
- 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 conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).

Schema de conectare

220V - 240V 1N ~



L	Negru
L	Maro
N	Albastru
N	Gri
PE	Galben / Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Maro
L2	Negru
N	Albastru
N	Gri
PE	Galben / Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Maro
L2	Negru
N1	Albastru
N2	Gri
PE	Galben / Verde

4. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Nu consumați eventualele resturi de alimente căzute sau depuse pe suprafață și pe elementele funcționale sau estetice ale plitei de gătit.
- Închideți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare, înaintea oricărei operațiuni de curățare sau întreținere.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. Îndepărtarea urmelor de murdărie întărite sau arse este mult mai dificilă.
- Pentru a îndepărta murdăria zilnică, folosiți o lavetă moale sau un burete cu un detergent adecvat. Urmați recomandările producătorului, aferente detergentilor ce trebuie utilizați. Se recomandă folosirea detergentilor neutri.
- Îndepărtați urmele de murdărie întărite, de exemplu laptele scurs în timpul fierberii, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Urmați recomandările producătorului, aferente racletelor ce trebuie utilizate.
- Îndepărtați resturile de alimente care conțin cantități mari de zahăr, de exemplu stropii de gem produși în timpul gătitului, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați eventualele resturi de plastic topit, folosind o racletă adecvată pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.
- Nu tăiați și nu preparați alimentele pe suprafața plitei și evitați căderea unor obiecte dure peste plită. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.
- Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

Întreținere și reparații

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt executate exclusiv de către producător sau de tehnicienii din cadrul Serviciului de asistență.
- Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor defecte este efectuată exclusiv de către producător sau de către tehnicienii din cadrul Serviciului de asistență.

În caz de apariție a unei defecțiuni, încercați să o remediați urmând indicațiile din cuprinsul ghidului pentru remedierea problemelor. Dacă problema nu poate fi remediată, adresați-vă Departamentului de Asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență clienți, indicați următoarele informații:

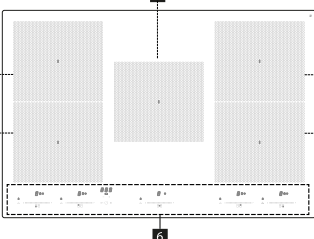
- tipul defectului
- modelul aparatului (Art./Cod)
- numărul de serie (S.N.)

Aceste informații se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu date tehnice este aplicată în partea de jos a aparatului.

În caz de utilizare necorespunzătoare a aparatului, sau în caz de instalare care nu a fost efectuată de un instalator autorizat, va trebui să achitați vizita tehnicianului din cadrul departamentului de asistență, sau a distribuitorului, chiar și pe durata perioadei de valabilitate a garanției.

5. DESCRIEREA PRODUSULUI

Amenajarea suprafeței de gătit



1	Zonă de gătit individuală (197x220 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit individuală (197x220 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (197x220 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (197x220 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
5	Zonă de gătit individuală (197x220 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
6	Panou de comandă
1+2	Zonă de gătit combinată (395 x 220 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+4	Zonă de gătit combinată (395 x 220 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

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

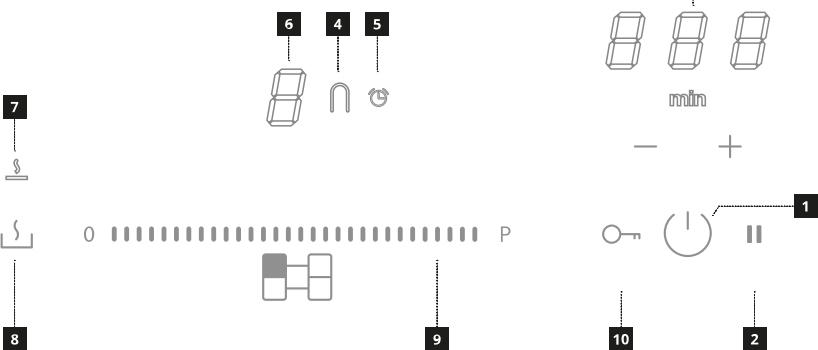
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

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

Indicator de căldură reziduală

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

6. PANOU DE COMANDĂ



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

8	Tastă aferentă funcției Topire
9	Tastatură cu rulare
10	Tastă aferentă funcției Blocare

Zonele de gătit pot fi activate apăsând pe respectiva tastatură cu rulare. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

De asemenea, este posibilă activarea zonelor de gătit prin simpla așezare a unui vas pe o zonă de gătit. Plita de gătit detectează automat prezența și dimensiunile vasului de gătit și în consecință activează zonele de gătit necesare.

7. LIMITAREA PUTERII

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

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

- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- De îndată ce cifrele se sting, apăsați și mențineți apăsată tastele  +  până când auziți un semnal acustic.
- Apăsați și mențineți apăsată ambele taste de derulare din stânga în același timp, până când cele 3 cifre de control indică „CF6”.
- Apăsați pe  până când apare mesajul „PHA”.
- Apăsați ultima tastatură din stânga, pentru a selecta setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe tastatura cu rulare	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4	
2	2,5	
3	6	

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsată tastele  + .

8. FUNCȚIA DEMO

Funcția DEMO vă permite să utilizați produsul în toate funcțiile sale fără ca acesta să funcționeze efectiv.

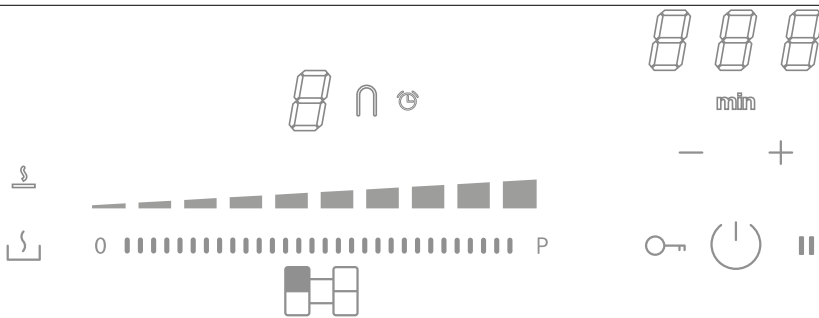
- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- De îndată ce cifrele se sting, apăsați și mențineți apăsată tastele  +  până când auziți un semnal acustic.
- Apăsați și mențineți apăsată ambele taste de derulare din stânga în același timp, până când cele 3 cifre de control indică „CF6”.
- Apăsați  până ce apare „_ 0 _”.
- Apăsați ultima tastatură din stânga, pentru a selecta setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe tastatura cu rulare	Note
0	Funcția DEMO dezactivată
1	Funcția DEMO activată

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsată tastele  + .

9. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT

	
Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Pentru activare/dezactivare: apăsați .
Dispozitiv de siguranță pentru copii	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului Pentru activare: apăsați , apăsați și eliberați simultan  +  și apoi din nou . Toate cifrele vor indica . Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde. Pentru dezactivare: apăsați , apăsați și eliberați simultan  +  și apoi din nou . Toate cifrele care indică  vor dispărea. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute. Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „Boost” de pe tastatura cu rulare. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul . Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura cu rulare.
Temporizatorul zonei de gătit	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. Pentru activare: porniți plita de gătit și selectați una dintre zonele de gătit, apoi apăsați pe „+” și pe „-” pentru a seta temporizatorul. Simbolul  corespundător zonei de gătit se va aprinde. Apăsați separat pe „+” și pe „-” pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Afișajul din zona de control a gestionării temporizatorului indică numărătoarea inversă care se încheie cu un avertisment acustic. Apăsați „+” sau „-” pentru a opri alarma. Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat. Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+” și pe „-” și resetați cu „-”).
Temporizator (generic)	Temporizator cu alarmă, de uz general. Pentru activare: porniți plita de gătit, apoi apăsați pe „+” și pe „-” pentru a seta temporizatorul. Apăsați separat pe „+” și pe „-” pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Afișajul din zona de control a gestionării temporizatorului indică numărătoarea inversă care se încheie cu un avertisment acustic. Apăsați „+” sau „-” pentru a opri alarma. Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat. Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+” și pe „-” și resetați cu „-”).
Funcție Topire	Pentru activare: selectați una din zonele de gătit și apăsați pe . Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul . Pentru dezactivare: apăsați  sau apăsați .

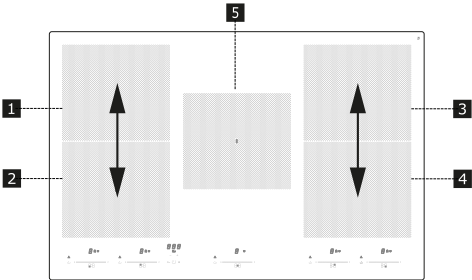
Funcție Pauză	Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul  pentru a semnala faptul că: Nu se produce energie în nicio zonă de gătit. - Toate funcțiile și temporizatorul sunt dezactivate. Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de cel puțin 1 secundă. Pentru dezactivare: apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 1 secundă și apăsați timp de 3 secunde pe tastatura glisantă care indică o animație.																						
Funcție de Reactivare	Această funcție se utilizează pentru a accesa setările de funcționare a plitei de gătit, în caz de oprire involuntară prin folosirea . Cu plita de gătit oprită, pentru a recupera setările apăsați pe  în cel mult 6 secunde, după care apăsați pe  în cel mult 6 secunde. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea. Când plita de gătit este oprită, dacă aceasta nu este repornită în cel mult 6 secunde, se vor pierde setările funcțiilor precedente.																						
Funcție Încălzire	Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul: <table border="1" data-bbox="266 539 1039 837"> <thead> <tr> <th>Nivel de putere</th><th>Temporizator (secunde)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nu este disponibil</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nu este disponibil</td></tr> </tbody> </table> Selectați una din zonele de gătit și apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe tastatura cu derulare. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început. Cifra corespunzătoare indică  și valoarea setată.	Nivel de putere	Temporizator (secunde)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nu este disponibil	Boost	Nu este disponibil
Nivel de putere	Temporizator (secunde)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Nu este disponibil																						
Boost	Nu este disponibil																						
Mod combinat (funcție „punte”)	Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare. Zonele de gătit care pot fi selectate pentru această funcție sunt atât cele din stânga, cât și cele din dreapta. Pentru activare: apăsați simultan ambele tastaturi din stânga sau din dreapta până când o cifră indică  și simbolul  se aprinde. Pentru a seta puterea zonei care poate fi utilizată în modul combinat, folosiți tastatura de derulare care indică valoarea. În ambele zone de gătit, simbolul  se va aprinde. Pentru dezactivare: apăsați concomitent tastele utilizate pentru activarea funcției „punte”, până când simbolurile și dispar. Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.																						
Funcție încălzire	Această funcție este utilizată pentru a menține calde alimentele gătite. Pentru activare/dezactivare: apăsați  pe zona de gătit în cauză; va apărea  pe cifra corespunzătoare.																						

Funcție AUTO	Această funcție vă permite să activați modul AUTO în care plita și hota funcționează în mod coordonat. Pornirea plitei va aprinde automat luminile. Viteza hotei va fi setată automat, folosindu-se nivelul de putere cel mai ridicat existent pe zonele plitei de gătit. Cuplare plită-hotă Înainte de a demara procedura, urmați indicațiile specifice din manualele dispozitivelor ce trebuie asociate. Cu plita oprită, apăsați simultan butoanele „+” și „-”. Se va activa procedura de asociere, indicând o animație pe afișaj. ATENȚIE: odată ce procedura a fost activată, consultați manualul hotei și verificați dacă procedura Cuplare K-Link a fost activată. Procedura de cuplare durează 2 minute. Dacă în acest interval de timp nu se recunoaște niciun dispozitiv, verificați dacă ați demarat în prealabil procedura dispozitivelor ce trebuie asociate. Este posibil să se fi atins limita maximă a dispozitivelor ce se pot asocia. Apăsați din nou tastele „+” și „-” pentru confirmare.
--------------	--

10. TABEL DE GĂTIT

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

11. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII



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

Consultați desenul.

Această funcție controlează repartizarea puterii maxime de 3700 W între zonele de gătit utilizate pe modul combinat (1+2 și 3+4), optimizând distribuirea puterii și evitând astfel apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

Plita la nivel maxim de putere - funcția împarte puterea între zonele de gătit și reduce automat puterea unei zone de gătit dacă este necesar (ultimei comenzi i se acordă cea mai mare prioritate).

Plită cu limitarea puterii - funcția distribuie puterea între zonele de gătit, împiedicându-vă să setați puterea unei zone de gătit la un nivel mai mare decât limita (pentru a crește puterea unei anumite zone de gătit, trebuie să reduceți manual nivelul de putere stabilit pentru cealaltă).

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.

12. 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 stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Singură	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire pe plita de gătit, deoarece în felul acesta nu veți avea posibilitatea de a controla temperatura sau de a stinge automat zona de gătit dacă temperatura este prea ridicată, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei de gătit.

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”.

Recomandări/sugestii

Zgomote produse în timpul funcționării

În momentul activării unei zone de gătit, este posibil să se audă un scurt bâzâit. Acest fenomen este specific zonelor de gătit de pe plitele vitroceramice și nu afectează nici funcționarea și nici durata de viață utilă a aparatului. Zgomotul poate să depindă de vasul de gătit folosit. În cazul unor zgomote deranjante, se recomandă schimbarea vasului de gătit.

13. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
	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.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Senzor de temperatură al zonei de gătit blocat. După pornirea plitei de gătit, nu se detectează o creștere suficientă a temperaturii.	Închideți plita de gătit și reporniți-o după ce s-a răcit. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
U400	Supratensiune ca urmare a unei conexiuni electrice greșite.		Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Conectați din nou plita de gătit, conform schemei puse la dispoziție. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4/E5/E7/E9/ER20/ER22/ER31/ER36/ER40/ER47/EA	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.		

14. DATE TEHNICE

		Unitate	Valoare
Tip de produs			Plită de gătit încorporabilă
Dimensiuni	Lățime	mm	770
	Adâncime	mm	510
	Înălțime min./max	mm	53
Putere totală		W	7400

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Greutatea aparatului	15 kg

15. EFICIENȚA ENERGETICĂ A PLITEI DE GĂTIT

Număr zone de gătit	5
Număr zone de gătit combinabile	1 - Stânga
	1 - Dreapta
Tehnologie de gătit	Cu inducție
Dimensiunile zonei de gătit combinabile	Stânga 395 x 220 mm
Dimensiunile zonei de gătit combinabile	Dreapta 395 x 220 mm

Dimensiuni ale zonei de gătit	Central 192 x 220 mm
Consumul de energie al zonei de gătit combinabile	Stânga 192 Wh/kg
Consumul de energie al zonei de gătit combinabile	Dreapta 192 Wh/kg
Consum de energie pentru zona de gătit	Central 192 Wh/kg
Consumul de energie electrică al plitei (funcționare electrică)	189,7 Wh/kg

16. 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.

Eliminarea materialelor de ambalare

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

Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul gătitului, dacă respectați recomandările de mai jos.

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

- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

17. CONFORMITATE

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

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

„Datele tehnice sunt indicate pe plăcuța cu date tehnice aplicată în partea de jos a produsului.”

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 endüksiyon 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.
- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

! **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 psiko-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.

Pişirme bölgelerinin yüzeylerine dokunmamaya büyük özen gösterin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

UYARI: Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısıatabilecekleri için bıçak, çatal,

kaşık ve kapak gibi metal nesneler 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.

DİKKAT: 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.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazın elektrik prizine doğrudan bağlı olduğundan emin olun.

- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- Kızartıcıların kullanım sırasında daima izlenmeleri gerekir: aşırı ısınan yağ tutuşabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanarak çalıştırmayın.
- Pişirme bölgesini çalışma veya dayanma yüzeyi olarak kullanmayın.
- Yangın riskini önlemek için tüm bileşenler tamamen soğuyana kadar cihaza yanıcı bezler veya başka malzemelerle yaklaşmayın.
- Aşırı ısınabileceklerinden bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal eşyaları pişirme yüzeyine koymayın.
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.

Uygunluk Beyanı

İmalatçı, Kablosuz telsiz özelliğine sahip bu cihazın 2014/53/EU sayılı Direktife uygun olduğunu beyan eder.

CE uygunluk beyanının eksiksiz metnini şu İnternet adresin-

de ürün koduyla arama yaparak bulabilirsiniz:

<https://www.franke.com/>

Söz konusu kodu ürünün içinde bulunan etikette bulabilirsiniz.

Frekans bantları	İletilen azami güç
2,4 GHz	2 mW maks.

2. KURULUM

Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

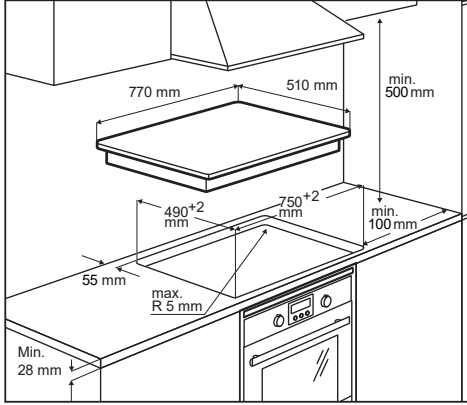
- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin üzerine monte edilmişse, alta erişimi önlemek için cihazın altına yanmaz bir ayırma paneli takmanız gereklidir. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün doğru şekilde havalandırılmasını sağlamak için ocağı yerleştireceğiniz mutfak bloğunun önünde en az 28 cm² açıklık oluşturun.

Mutfak bloğu gereksinimleri

- Cihaz yanıcı malzemelerin üstüne monte edilirse, alçak gerilim sistemleri ve yangın önleme kuralları ile ilgili kurallara ve düzenlemelere kesinlikle uymak gerekir.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik ve vernikli ahşap malzemeden) ısıya dayanıklı (min. 85 °C) tutkallarla uygu-

lanmalıdır: uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması bileşenlerde deformasyona veya ayrılma-ya neden olabilir.

- Minimum mesafelerin her zaman kurulum çizimlerinde verilen değerlere uygun olması koşuluyla, cihazın arkasındaki tezgah etrafında masif ahşap profillerin kullanılmasına izin verilir.



- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Ocağın altında fırın yoksa, cihazın altına montaj talimatlarında gösterildiği gibi bir ayırma paneli monte edin.

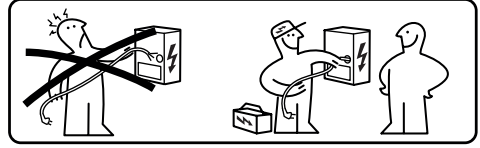
3. ELEKTRİK BAĞLANTSII

UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantıları yapmadan önce, cihazın veri plakasında belirtilen voltajının güç kaynağının voltajına uygun olduğunu kontrol edin. Veri plakası ocağın tabanına takılmıştır.
- Bağlantı şemasını (ocağın alt tarafındadır) takip edin.
- Yalnızca yedek parça servisi tarafından sağlanan orijinal parçaları kullanın.
- Cihaz bir bağlantı kablosuyla birlikte verilir.
- Güç kablosu hasar görürse, uygun orijinal yedek parça ile değiştirin. Yetkili Servisle bağlantı kurun.

⚠ Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

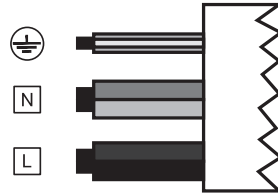
Elektrik bağlantısı



- Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazda H05V2V2-F tipi kabloya sahip "Y" tipi bağlantı bulunur. İletkenlerin minimum kesiti: 5x2,5 mm².
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

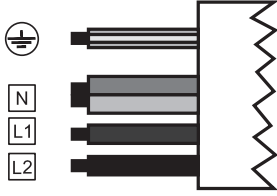
Bağlantı şeması

220V - 240V 1N ~



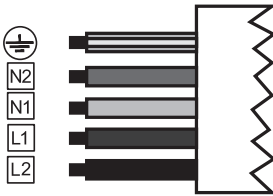
L	Siyah
L	Kahverengi
N	Mavi
N	Gri
⏏	Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ~



L1	Kahverengi
L2	Siyah
N	Mavi
N	Gri
	Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ~



L1	Kahverengi
L2	Siyah
N1	Mavi
N2	Gri
	Sarı / Yeşil

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Yüzeye ve ocağın işlevsel veya estetik elemanları üstüne düşen veya buralarda biriken yiyecek artıklarını temizlemeyin.
- Her türlü temizlik ya da bakım operasyonundan önce, cihazı kapatın ya da elektrik besleme şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sertleşmiş veya yanmış kir izlerini temizlemek çok daha zordur.

- Günlük kirleri temizlemek için uygun bir deterjanla yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Nötr deterjanların kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak süt taşması gibi sertleşmiş kir izlerini temizleyin. Kullanılacak kazıyıcılarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak reçel gibi şekerli yiyecek artıklarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak plastik kalıntılarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve üzerine sert cisimlerin düşmesini önleyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Bakım ve onarım

- Elektrikli parçaların bakımının sadece üretici veya Yetkili Servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya Yetkili Servis teknisyenleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Bir hata oluşursa, sorun giderme kılavuzundaki talimatları izleyerek bir çözüm bulmaya çalışın. Sorun giderilemezse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

- Arıza tipi
- Cihaz modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bilgiler, ürünün veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası cihazın altına takılmıştır.

Cihazın yanlış kullanımı veya yetkili bir montajcı tarafından yapılmayan kurulum durumunda, garanti süresi içinde olursa bile Yetkili Servis veya bayiye ücret ödemek gerekebilir.

5. ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI

Pişirme yüzeyinin düzenlenmesi

1	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli

5	Tek pişirme bölgesi (197x220 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
6	Kumanda paneli
1+2	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (395 x 220 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.
3+4	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (395 x 220 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

GÖSTERGELER

Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencere-nin 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.

6. KUMANDA PANELİ

1	Yanar/Söner
2	Duraklatma işlevi tuşu
3	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
4	"Köprü" fonksiyonu simgesi
5	Zamanlayıcı simgesi

6	Güç seviyesi göstergesi
7	Buz çözme işlevi simgesi
8	Buz çözme işlevi tuşu
9	Kaydırmalı tuş takımı
10	Kilitleme işlevi tuşu

Pişirme bölgeleri kendi kaydırmalı tuş takımlarına basılarak etkinleştirilebilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

Ayrıca, pişirme bölgesinin üzerine bir tencere koyarak da pişirme bölgelerini etkinleştirebilirsiniz. Ocak tencerenin varlığını ve boyutunu otomatik olarak algılar, bunun sonucunda gereken pişirme bölgelerini etkinleştirir.

7. 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.

- Ocağı ev şebekesine bağlayın (menüye her eriştiğinizde bu işlemin yapılması gerekir).
- Tüm göstergeler birkaç saniye yanar.
- Göstergeler söner sönmez,  +  tuşlarını sesli sinyal uyarısı gelene kadar basılı tutun.
- 3 kumanda göstergesinde “CF6” ibaresi görüntülenene kadar soldaki kaydırmalı tuş takımlarının ikisini de aynı anda basılı tutun.
- “PHA” ibaresi görüntülenene kadar  öğesine basın.
- Doğru ayarı seçmek için soldaki en son tuş takımına basın.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Kaydırmalı tuş takımındaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	4	
2	2,5	
3	6	

Doğru değeri girdikten sonra  +  öğelerini basılı tutarak onaylayın.

8. DEMO FONKSİYONU

DEMO fonksiyonu, gerçekten çalıştırmadan ürünün her fonksiyonunu kullanmanıza olanak tanır.

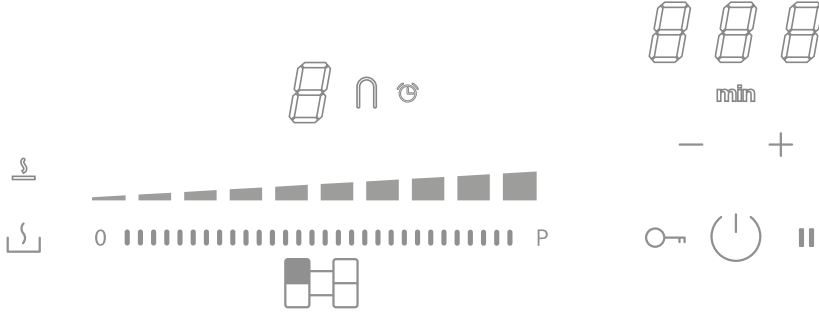
- Ocağı ev şebekesine bağlayın.
- Tüm göstergeler birkaç saniye yanar.
- Göstergeler söner sönmez,  +  tuşlarını sesli sinyal uyarısı gelene kadar basılı tutun.
- 3 kumanda göstergesinde “CF6” ibaresi görüntülenene kadar soldaki kaydırmalı tuş takımlarının ikisini de aynı anda basılı tutun.
- “_ 0 _” görüntülenene kadar  öğesine basın.
- Doğru ayarı seçmek için soldaki en son tuş takımına basın.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Kaydırmalı tuş takımındaki değer	Notlar
0	DEMO fonksiyonu devre dışı
1	DEMO fonksiyonu etkin

Doğru değeri girdikten sonra  +  öğelerini basılı tutarak onaylayın.

9. OCAK İŞLEVLERİ

	
Kilitleme	Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: öğesine basın.
Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler Etkinleştirmek için: öğesine basın, + öğelerine aynı anda basıp bırakın ve ardından yine öğesine basın. Tüm rakam göstergeleri gösterir. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır. Devre dışı bırakmak için: öğesine basın, + öğelerine aynı anda basıp bırakın ve ardından yine öğesine basın. gösteren tüm göstergeler kapanır. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir. Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında "Boost" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde gösterilir. Devre dışı bırakmak için: Kaydırmalı tuş takımında bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir. Etkinleştirmek için: Ocağı açın, pişirme bölgelerinden birini seçin, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Pişirme bölgesinin simgesi yanar. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanacak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir, sona geldiğinde sesli sinyal duyulur. Alarmı susturmak için "+" veya "-" öğesine basın. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).
Zamanlayıcı (genel)	Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı. Etkinleştirmek için: Ocağı açın, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanacak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir, sona geldiğinde sesli sinyal duyulur. Alarmı susturmak için "+" veya "-" öğesine basın. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).
Buz Çözme İşlevi	Etkinleştirmek için: pişirme bölgelerinden birini seçin ve öğesine basın. Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde görüntülenir. Devre dışı bırakmak için veya öğesine basın.

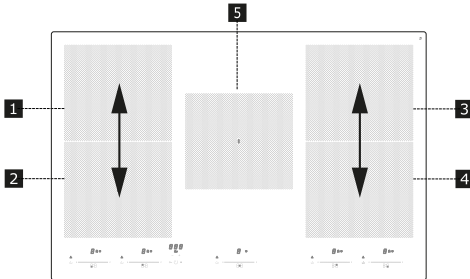
Duraklatma İşlevi	Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklama sırasında aşağıdakileri bildirmek için tüm göstergelerde  görüntülenir: - Pişirme bölgelerinin hiçbirinde enerji üretilmez. - Tüm fonksiyonlar ile zamanlayıcı devre dışı bırakılır. Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken,  ögesini en az 1 saniye basılı tutun. Devre dışı bırakmak için:  ögesini en az 1 saniye basılı tutun ve bir canlandırma görüntülenen kaydırmalı tuş takımı üzerine 3 saniye basın.																						
Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması halinde  ögesini kullanarak ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır. Ocak kapatıldığında ayarları geri yüklemek için 6 saniye içinde  ögesine, ardından 6 saniye içinde  ögesine basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur. Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde yeniden açılmazsa, önceki fonksiyonların ayarları kaybolur.																						
Isıtma İşlevi	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: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Güç seviyesi</th><th>Zamanlayıcı (saniye)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Kullanılmaz</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Kullanılmaz</td></tr> </tbody> </table> Pişirme bölgelerinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında seçilen değeri (1'den 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. Ocak, daha önce ayarlanan pişirme gücüne göre bir süre en yüksek güce çıkacak, ardından ilk başta ayarlanan değere dönecektir. İlgili rakam göstergesinde  ve ayarlanan değer gösterilir.	Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Kullanılmaz	Boost	Kullanılmaz
Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Kullanılmaz																						
Boost	Kullanılmaz																						
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 hem soldaki, hem sağdakilerdir. Etkinleştirmek için: Bir rakam  ve  simgesi yanana kadar sol ve sağ tuş takımlarının her ikisini de aynı anda basın. Birleşik şekilde kullanılabilen bölgenin gücünü ayarlamak için kaydırmalı tuş, değeri gösteren tuş takımını kullanın. İki pişirme bölgesinde de  simgesi yanar. Devre dışı bırakmak için: "Köprü" fonksiyonunu etkinleştirmekte kullandığınız tuşlara simgeler kaybolana kadar aynı anda basın. Önemli! Ocak, iki pişirme bölgesini birden işgal edecek kadar büyük bir tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ancak "köprü" fonksiyonu etkinleştirilmedikçe bölgeleri bağımsız olarak yönetir.																						
Isıtma işlevi	Bu işlev, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak içindir. Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: ilgili pişirme bölgesinin  ögesine basarak, karşılık gelen rakam göstergesinde  görüntülenmesini sağlayın.																						

Otomatik İşlevi	Bu işlev, Ocak ve Davlumbazın eşgüdüm içinde çalıştıkları Otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesini sağlar. Ocak açıldığında ışıklar da otomatik olarak açılır. Davlumbazın hızı, ocak bölgelerinin üzerinde bulunan en yüksek güç seviyesi kullanılarak otomatik ayarlanır. Ocak-Davlumbaz Bağlantısı Bu prosedürü başlatmadan önce bağlantı yapılacak aygıtların kılavuzlarındaki özel talimatları uygulayın. Ocak kapalıyken "+" ve "-" öğelerine aynı anda basın; eşleştirme fonksiyonu etkin hale gelir ve ekranda bir animasyon görüntülenir. DİKKAT: Bu prosedür etkinleştirildikten sonra davlumbazın kılavuzuna bakın ve K-Link Bağlantı prosedürünün etkinleştirilip etkinleştirilmediğini kontrol edin. Eşleştirme prosedürü 2 dakika zaman alır. Bu süre zarfında hiçbir aygıt algılanmazsa, bağlanacak aygıtlarda prosedürü daha önce başlattığınızdan emin olun. Eşleştirilebilecek maksimum aygıt sayısına ulaşmış olabilirsiniz. Onaylamak için "+" ve "-" tuşlarına yeniden basın.
------------------------	---

10. PIŞIRME TABLOSU

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

11. GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ



Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Şekle bakın.

Bu işlev birleşik modda (1+2 ve 3+4) kullanılan pişirme bölgeleri arasında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.

Maksimum güç seviyesinde ocak - işlev, kullanılan pişirme bölgeleri arasında güçlü böler ve gerekirse bir pişirme bölgesi-

nin gücünü otomatik olarak azaltır (son komuta en yüksek öncelik atanır).

Güç sınırlamalı ocak - işlev, pişirme bölgeleri arasındaki gücü böler ve bir pişirme bölgesinin ısısının sınırı aşılabilecek şekilde bir güç ayarlamasına engel olur (belirli bir pişirme bölgesinin gücünü artırmak için, diğeri için ayarlanmış güç seviyesini manuel olarak azaltmak gerekir).

Örneğin:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır

12. 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.

Tencerelerin nasıl kullanılacağı

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/sağ birleşik	190 mm	230 mm
Tekli	110 mm	190 mm

Boş veya ince tabanlı tencereler/tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller.

Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

İpuçları / öneriler

İşletim sırasındaki sesler

Bir pişirme bölgesi etkinleştirildiğinde, kısa bir uğultu duyulabilir. Bu özellik cam seramik pişirme bölgelerine özgüdür ve cihazın çalışmasını veya servis ömrünü etkilemez. Gürültü kullanılan tencereye bağlı olabilir. Ciddi sorun oluşursa, tencereyi değiştirmek yararlı olabilir.

13. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
	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 Servise 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 indüksiyonlu 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 Servise 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.
EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Pişirme bölgesi sıcaklık sensörü bloke olmuş. Ocak açıldıktan sonra yeterli sıcaklık değişimi algılanmıyor.	Ocağı kapatın, soğuduktan sonra yeniden açın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
U400	Hatalı bir elektrik bağlantısına bağlı aşırı gerilim.		Ocağı güç kaynağından ayırın. Verilen şemaya göre ocağı yeniden bağlayın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	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.		

14. TEKNİK VERİLER

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	770
	Derinlik	mm	510
	Yükseklik min./maks	mm	53
Toplam Akış		W	7400

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	15 kg

15. OCAĞIN ENERJİ VERİMİ

Pişirme bölgesi sayısı	5
Birleştirilebilen pişirme bölgesi sayısı	1- Sol 1- Sağ
Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Birleştirilebilen pişir bölgesinin boyutları	Sol 395 x 220 mm
Birleştirilebilen pişir bölgesinin boyutları	Sol 395 x 220 mm
Pişirme bölgesinin boyutları	Orta 192 x 220 mm
Birleştirilebilen pişirme bölgesinin enerji tüketimi	Sol 192 Wh/kg
Birleştirilebilen pişirme bölgesinin enerji tüketimi	Sağ 192 Wh/kg
Pişirme bölgesi enerji tüketimi	Orta 192 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi (elektrikli işlev)	189,7 Wh/kg

16. 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.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

Üzerinde ♻️ sembolü olan malzemeler geri dönüştürülebilir. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji tasarrufu

Aşağıda verilen tavsiyeleri uygulayarak pişirme işlemleri sırasında her gün enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

17. UYGUNLUK

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.

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

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.

- 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.

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 психофизически-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 собой. Не позволяйте детям играть с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны и не прикасайтесь к поверхности варочных зон.

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

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

- 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.
- 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).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Убедитесь, что устройство подключено непосредственно к электрической розетке.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Запрещено использовать оборудование для целей, отличных от тех, для которых оно предназначено.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не включайте прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей или опорной поверхности.
- Не подносите ткани или другие легковоспламеняю-

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.

ВНИМАНИЕ: 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.

- 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.
- 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).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Убедитесь, что устройство подключено непосредственно к электрической розетке.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Запрещено использовать оборудование для целей, отличных от тех, для которых оно предназначено.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не включайте прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей или опорной поверхности.
- Не подносите ткани или другие легковоспламеняю-

щиеся материалы к прибору до тех пор, пока все его компоненты полностью не остынут, чтобы избежать риска возгорания.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреваться.
- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

Декларация о соответствии

Производитель заявляет, что это устройство с функцией подключения соответствует директиве 2014/53/EU.

Полный текст декларации о соответствии ЕС доступен по следующему Интернет-адресу после поиска по коду изделия:

<https://www.franke.com/>

Этот код можно найти на этикетке, расположенной внутри изделия.

Частотный диапазон	Максимальная передаваемая мощность
2,4 ГГц	2 mW макс.

2. УСТАНОВКА

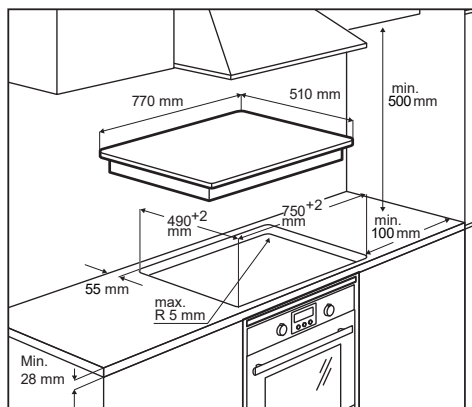
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью достаточно для циркуляции воздуха. Обратитесь к руководству по сборке.
- Нижняя часть прибора может сильно нагреваться. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно установите противопожарную разделительную панель под прибором, чтобы предотвратить доступ ко дну. Обратитесь к руководству по сборке.
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Обеспечьте в кухонном блоке переднее отверстие площадью не менее 28 см², в котором должна находиться варочная поверхность, чтобы обеспечить правильную вентиляцию изделия.

Требования к кухонному блоку

- Если прибор установлен на легко воспламеняющихся материалах, следует строго соблюдать инструкции и положения, касающиеся низковольтных установок, и правила противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 85 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.

- Допускается использование профилей из массива дерева вокруг рабочей поверхности за прибором при условии, что минимальные расстояния всегда соответствуют указаниям, приведенным в установочных чертежах.



- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную панель под прибором, как показано в руководстве по сборке.

3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

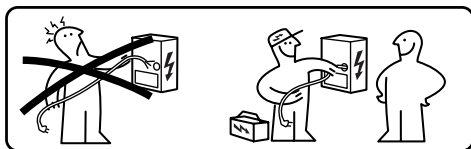
- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению источника питания. Табличка с данными прикреплена к нижней части варочной поверхности.
- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне варочной поверхности).

- Используйте только оригинальные компоненты, поставляемые отделом запасных частей.
- Прибор поставляется с соединительным кабелем.
- Если кабель питания поврежден, замените его соответствующим оригинальным кабелем. Обратитесь в сервисный центр.



Внимание! Не паяйте кабели!

Подключение к электросети



- Электрические соединения прибора должны выполняться техническим специалистом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. Мин. сечение проводов: 5x2,5 мм².
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.
- Убедитесь, что характеристики бытовой электрической системы (напряжение, максимальная мощность и ток) совместимы с характеристиками прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

Схема подключения

220V - 240V 1N ~



L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый
⏏	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⏏	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N1	Синий
N2	Серый
⏏	Желтый/зеленый

4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Никогда не используйте абразивные губки, металлические губки, соляную кислоту или другие продукты, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не употребляйте остатки пищи, которые упали или накапливались на поверхности и на функциональных или дизайнерских элементах варочной поверхности.
- Перед любой чисткой или техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Гораздо сложнее удалить следы отвердевших или сгоревших загрязнений.
- Для ежедневного удаления грязи используйте мягкую ткань или губку с подходящим моющим средством. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых чистящих средств. Рекомендуется использование нейтральных моющих средств.
- Удалите следы отвердевших загрязнений, например, молоко, вытекающее во время кипячения, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых скребков.
- Удалите следы пищи с большим содержанием, например, брызги кипящего варенья, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите остатки расплавленного пластика с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических поверхностей, когда варочная па-

нель еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.

- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например, уксуса или лимонного сока, как только плита остынет. Затем снова протрите влажной тряпкой.
- Не режьте и не готовьте пищу на поверхности и избегайте падения на нее твердых предметов. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Не используйте пароочистители.

Техническое обслуживание и ремонт

- Техническое обслуживание электрических компонентов должно выполняться исключительно производителем или службой технической поддержки.
- Поврежденные кабели должны заменяться только производителем или специалистами службы поддержки.

В случае возникновения неисправности попробуйте найти решение, следуя указаниям в руководстве по устранению неполадок. Если проблема не может быть решена, обратитесь в службу поддержки.

При обращении в службу поддержки, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

- тип неисправности
- модель устройства (Art./Cod.)
- серийный номер (SN)

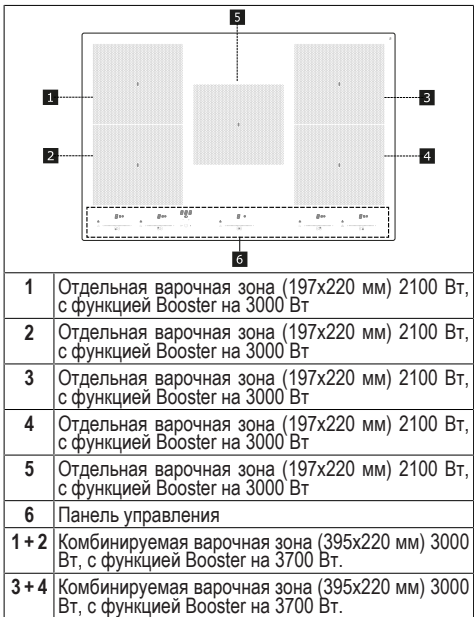
Эту информацию можно найти на табличке с данными. Табличка с данными прикреплена к нижней части прибора.

В случае ненадлежащего использования прибора или установки, выполненной не авторизованным установщиком, может возникнуть необходимость оплаты визита техника из служ-

бы поддержки или дилера даже в течение срока действия гарантии.

5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности



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 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 **H**.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

The diagram shows a control panel with the following features labeled with numbers:

- 1: Power on/off button (power symbol)
- 2: Pause button (two vertical bars)
- 3: Timer and cooking time indicator (three digital displays)
- 4: 'Bridge' function symbol (two overlapping rectangles)
- 5: Timer symbol (clock)
- 6: Power level indicator (three bars)
- 7: Melting function symbol (ice cube)
- 8: Melting function button (ice cube)
- 9: Continuous input keypad (numeric keypad)
- 10: Lock function button (key symbol)

1	Включено/выключено
2	Кнопка функции паузы
3	Управление таймером и индикатор времени приготовления
4	Символ функции «мост»
5	Символ таймера
6	Индикатор уровня мощности
7	Символ функции растапливания
8	Кнопка функции растапливания
9	Клавиатура непрерывного ввода
10	Кнопка функции блокировки

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующую клавиатуру непрерывного ввода. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию. Также можно активировать варочные зоны, просто поставив сковороду на них. Варочная поверхность автоматически распознает наличие и размер посуды и, следовательно, активирует необходимые варочные зоны.

7. 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.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Все дисплеи загорятся на несколько секунд.
- Как только цифры погаснут, нажмите и удерживайте + пока не услышите звуковой сигнал.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».

- Нажмите **II** пока не появится «PNA».
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4	
2	2,5	
3	6	

После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая **ON** и **II**.

8. ДЕМО РЕЖИМ

Функция DEMO позволяет использовать все функции прибора без его фактической работы.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети.

- Все дисплеи загораются на несколько секунд.
- Как только цифры погаснут, нажмите и удерживайте **ON** + **II** пока не услышите звуковой сигнал.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».
- Нажмите **II**, пока не появится “_0_”.
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	Примечания
0	Функция DEMO отключена
1	Функция DEMO включена

После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая **ON** и **II**.

9. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Для включения/выключения нажмите ON .
------------	--

Предохранительные устройства от детей	Эта функция предотвращает случайное включение оборудования
	Для включения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова . Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд. Для отключения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова . Все дисплеи, отображающие , гаснут. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.
	Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает . Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.
Таймер зон нагрева	Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.
	Для включения: включите варочную поверхность и выберите одну из 4 варочных зон, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Загорится символ  варочной зоны. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет, по окончании которого будет подан звуковой сигнал. Нажмите «+» или «-», чтобы отключить звуковой сигнал. Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время. Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).
Таймер (общий)	Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.
	Для включения: включите варочную поверхность, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет, по окончании которого будет подан звуковой сигнал. Нажмите «+» или «-», чтобы отключить звуковой сигнал. Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время. Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).
Функция растапливания	Включение: выберите одну из варочных зон и нажмите  .
	Дисплей выбранной зоны показывает . Чтобы отключить: нажмите  или .
Функция «Пауза»	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции.
	Во время паузы все дисплеи показывают , указывая на то, что: - Ни одна из варочных зон не работает. - Все функции и таймер отключены. Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды. Для отключения: нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды и нажимайте в течение 3 секунд клавиатуру непрерывного ввода, на которой отображается анимация.
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения с помощью  .
	При выключенной варочной поверхности, чтобы восстановить настройки, нажмите  в течение 6 секунд, затем нажмите  в течение 6 секунд. Звуковой сигнал подтверждает операцию. Если варочная поверхность выключена, если она не будет включена снова в течение 6 секунд, настройки предыдущих функций будут утрачены.

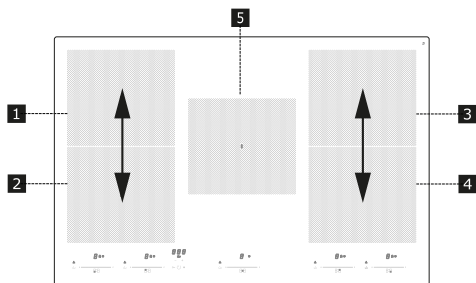
Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:	
	Уровень мощности	Таймер (секунды)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Недоступно
	Boost	Недоступно
Комбинированный режим (функция «мост»)	Выберите одну из варочных зон, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале. Соответствующий дисплей отображает P и установленное значение.	
	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать те варочные зоны, которые находятся как слева, так и справа.	
	Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева или справа, пока на дисплее не отобразится P , а символ П загорится.	
	Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте клавиатуру непрерывного ввода, которая отображает значение.	
	В обеих зонах нагрева загорится символ П .	
	Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут.	
Функция нагрева	Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».	
	Эта функция используется для поддержания приготовленных блюд в нагретом состоянии. Чтобы включить/отключить функцию нажмите L варочной зоны. На соответствующем дисплее отобразится U .	
Функция АВТО	Эта функция позволяет активировать автоматический режим, в котором варочная поверхность и вытяжка работают согласованно. При включении варочной поверхности автоматически включается подсветка. Скорость вытяжки будет установлена автоматически с учетом максимального уровня мощности, установленного в зонах варочной поверхности.	
	Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой Перед началом процедуры выполните конкретные указания руководств к сопрягаемым устройствам.	
	При выключенной варочной поверхности нажмите одновременно кнопки «+» и «-», и процедура сопряжения будет активирована с отображением анимации на дисплее.	
	ВНИМАНИЕ: после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты. Если в течение этого времени ни одно устройство не распознается, убедитесь, что вы уже запустили процедуру сопряжения устройств. Возможно, достигнуто максимальное количество сопряженных устройств. Еще раз нажмите кнопки «+» и «-» для подтверждения.	

10. 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 приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

11. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



«Это изделие имеет функцию регулировки уровня мощности с электронным управлением.

См. рисунок.

Данная функция оптимизирует распределение максимальной мощности 3700 кВт между варочными зонами, используемыми в комбинированном режиме (1+2 и 3+4), и предотвращает перегрузку системы.

Варочная поверхность на максимальном уровне мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами и автоматически уменьшает мощность варочной зоны, если это необходимо (последней команде назначается самый высокий приоритет). Варочная панель с ограничением мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами, не позволяя установить мощность варочной зоны на уровень выше предела (чтобы увеличить мощность конкретной варочной зоны, нужно вручную уменьшить уровень мощности, установленный для другой зоны).

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.»

12. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль
Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. 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/правая	190 мм	230 мм
Одинарные	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на вароч-

ной 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».

Советы/рекомендации Шум во время работы

Когда варочная зона активирована, можно услышать короткий гул. Это явление типично для стеклокерамических зон нагрева и не влияет на функционирование или срок службы прибора. Шум может зависеть от используемой кастрюли. При наличии серьезного шума может быть полезно заменить кастрюлю.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
	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 нагревать 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 волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
U400	Повышенное напряжение из-за неправильного электрического подключения.		Отключите варочную поверхность от сети питания. Подключите варочную поверхность согласно схеме. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER40 / ER47 / EA	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.		

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

		Единицы измерения	Значение
Тип изделия			Встроенная варочная поверхность
Размеры	Ширина	мм	770
	Глубина	мм	510
	Мин/макс высота	мм	53
Общая мощность		Вт	7400

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц; 2N ~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В; 60 Гц;
Вес устройства	15 кг

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество зон нагрева	5
Количество комбинируемых зон нагрева	1- Левая
	1 - Правая
Технология приготовления	Индукционная
Размеры комбинируемой варочной зоны	Левая 395 x 220 мм
Размеры комбинируемой варочной зоны	Правая 395 x 220 мм
Размеры варочной зоны	Центральная 192 x 220 мм
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	Левая 192 Вт*ч/кг
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	Правая 192 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной зоны	Центральная 192 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	189,7 Вт*ч/кг

16. 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 электроники.

щемся 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.

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.

17. СООТВЕТСТВИЕ

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

«Технические данные приведены на табличке с техническими данными, прикрепленной к нижней части изделия».

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.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.

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

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

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний

⚠️ 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 недостатнім 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 його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні, щоб не торкатися поверхні конфорок.

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

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

- 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 придушіть полум'я, на-

приклад кришкою або ковдрою.

УВАГА: 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).
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Переконайтеся, що пристрій підключено безпосередньо до розетки.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або подовжувачі для підключення пристрою.
- В жодному разі не використовуйте пристрій для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.

- Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
- Не використовуйте зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не використовуйте варильну поверхню як робочу або опорну поверхню.
- Не тримайте тканини або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, поки всі компоненти повністю не охолонуть, щоб уникнути ризику пожежі.
- Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Не ставайте на прилад, оскільки так його можна пошкодити.
- Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.

Декларація про відповідність

Виробник заявляє, що цей пристрій з функцією радіообладнання відповідає директиві 2014/53/ЄС.

Повний текст декларації відповідності ЄС доступний за наступною Інтернет-адресою

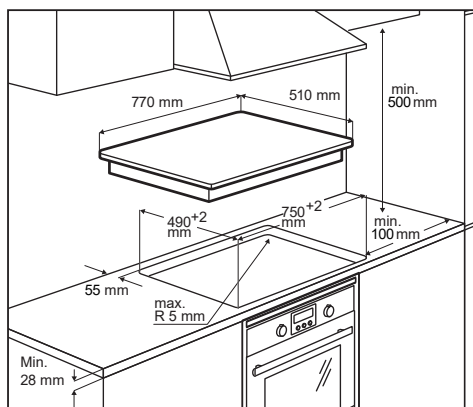
Цей код можна знайти на етикетці, розташованій усередині виробу.

Діапазон частот	Максимальна передавана потужність
2,4 ГГц	2 mW макс.

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

- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею.
- Переконайтеся, що під варильною поверхнею достатньо місця для циркуляції повітря. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Дно приладу може сильно нагріватися. Якщо прилад встановлюється над полицями, обов'язково встановіть вогнетривку розділову панель під приладом, щоб перекрити контакт з дном приладу. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- Забезпечити простір спереду розміром щонайменше 28 см² у кухонному блоці, де повинна розташовуватися варильна поверхня, щоб забезпечити належну вентиляцію виробу.

- Якщо прилад встановлюється на легкозаймистих матеріалах, необхідно суворо дотримуватися інструкцій і правил для низьковольтних установок і правил протипожежної безпеки.
- Компоненти вбудованих корпусів (пластик і дерев'яний шпон) повинні бути приклеєні термостійкими клеями (мін. 85 °C): використання невідповідних матеріалів і клеїв може призвести до деформації або відшарування компонентів.
- Допускається використання профілів з масиву дерева навколо робочої поверхні за приладом за умови, що мінімальні відстані відповідають значенням, наведеним у монтажних кресленнях.



- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Якщо під варильною поверхнею немає духовки, встановіть під приладом розділову панель, як показано в Інструкції з монтажу.

63

3. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



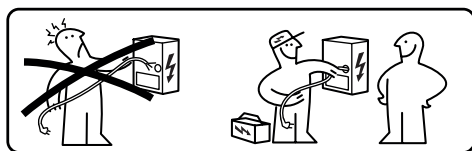
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Перед підключенням переконайтеся, що номінальна напруга приладу, зазначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі в мережі. Табличка з даними прикріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Дотримуйтеся схеми підключення (знаходиться на нижній стороні варильної поверхні).
- Використовуйте тільки оригінальні комплектуючі, які надаються сервісним центром у відділі запасних частин.
- Прилад постачається разом із з'єднувальним кабелем.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, замініть його на відповідний оригінальний. Зверніться до Сервісного центру.



Увага! Не зварюйте кабелі!

Електричне підключення



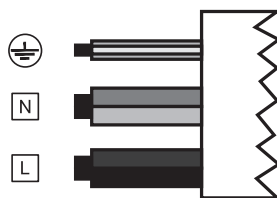
- Електричне підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- Цей прилад має з'єднання типу «Y» за допомогою кабелю типу H05V2V2-F. Мін. перетин провідників: 5x2,5 мм².
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та

струм) сумісні з характеристиками приладу.

- Підключіть прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).

Схема підключення

220V - 240V 1N ~



L	Чорний
L	Коричневий
N	Синій
N	Сірий
⏏	Жовтий / Зелений

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневий
L2	Чорний
N	Синій
N	Сірий
⏏	Жовтий / Зелений

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневий
L2	Чорний
N1	Синій
N2	Сірий
	Жовтий / Зелений

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Не вживайте будь-які залишки їжі, які впали або накопичилися на поверхні та на функціональних або декоративних елементах плити.
- Перед будь-якими операціями з очищення або технічного обслуговування вимкніть або від'єднайте прилад від електромережі.
- Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвугленню можливих залишків їжі. Затверділі або пригорілі сліди бруду набагато складніше видалити.
- Для повсякденного видалення використовуйте м'яку ганчірку або губку з відповідним миючим засобом. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання миючих засобів. Рекомендується використовувати нейтральні миючі засоби.
- Видаліть затверділі сліди бруду, наприклад молоко, що перелилося під час кип'ятіння, за допомогою скребка для склокерамічних плит, коли

плита ще гаряча. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання скребків.

- Видаліть залишки їжі з цукром, наприклад бризки варення під час приготування, за допомогою склокерамічного скребка, коли плита ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть залишки розплавленого пластику за допомогою скребка, що підходить для склокерамічних поверхонь, коли варильна панель ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть 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.
- Не ріжте та не готуйте їжу на поверхні та уникайте падіння на неї твердих предметів. Не перетягуйте посуд по поверхні.
- Не використовуйте пароочишувачі.

Технічне обслуговування та ремонт

- Переконайтеся, що технічне обслуговування електричних компонентів виконується виключно виробником або фахівцями сервісного центру.
- Переконайтеся, що пошкоджені кабелі замінює лише виробник або фахівець з Сервісного центру.

Якщо є несправність, спробуйте знайти рішення, дотримуючись вказівок, наведених у Рекомендаціях з усунення несправностей. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до Сервісного центру.

Звертаючись до Сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:
- вид несправності

- модель приладу (Арт./Код.)

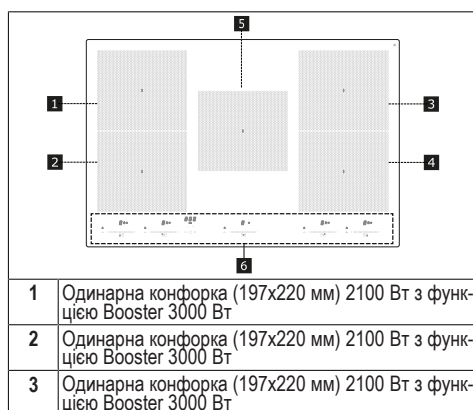
- серійний номер (S.N.)

Цю інформацію можна знайти на заводській табличці. Заводська табличка прикріплена до нижньої частини приладу.

У разі неправильного використання приладу або встановлення, виконаного не авторизованим установником, може знадобитися оплатити роботи сервісного центру або дилера навіть протягом гарантійного періоду.

5. ОПИС ТОВАРУ

Компонування варильної поверхні



4	Одинарна конфорка (197x220 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Одинарна конфорка (197x220 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
6	Панель управління
1+2	Комбінована конфорка (395 x 220 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (395 x 220 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення посуду

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

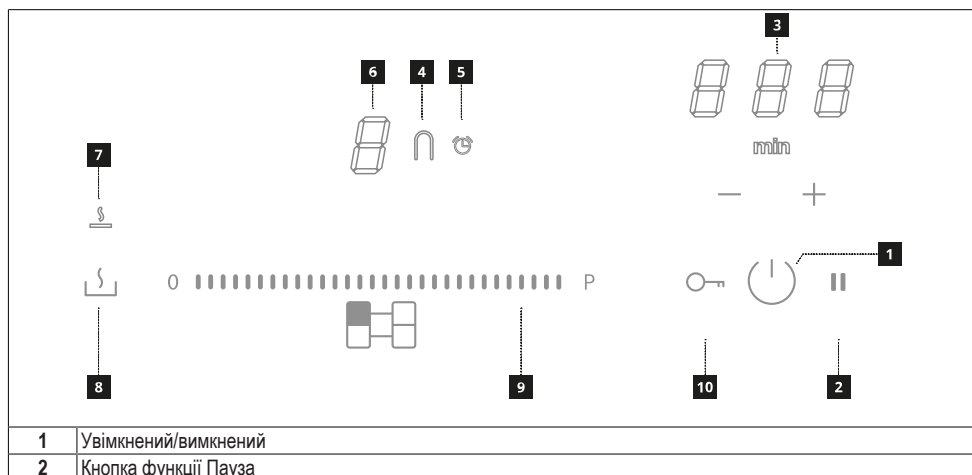
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

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

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



3	Контроль таймера та індикатор часу приготування
4	Символ функції «міст»
5	Символ таймера
6	Індикатор рівня потужності
7	Символ функції Розморожування
8	Кнопка функції Розморожування
9	Висувна клавіатура
10	Кнопка функції Блокування

Конфорки можна активувати, натиснувши на відповідну смугу прокрутки. Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

Також конфорку можна активувати, просто поставивши каструлю на зону нагрівання. Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність і розмір каструлі і відповідно активує необхідні конфорки.

7. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

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

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

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Усі сенсори світяться кілька секунд.
- Як тільки цифри згаснуть, натисніть і утримуйте  + II, поки не почуєте звуковий сигнал.
- Одночасно натисніть і утримуйте обидві смуги прокрутки ліворуч, поки 3 сенсори управління не покажуть «CF6».
- Натискайте II, доки не з'явиться «PNA».
- Натисніть останню клавіатуру ліворуч, щоб вибрати правильний параметр.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на клавіатурі прокрутки	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4	
2	2,5	
3	6	

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

8. ФУНКЦІЯ DEMO

Функція DEMO дозволяє використовувати прилад з усіма його функціями, але без фактичного функціонування.

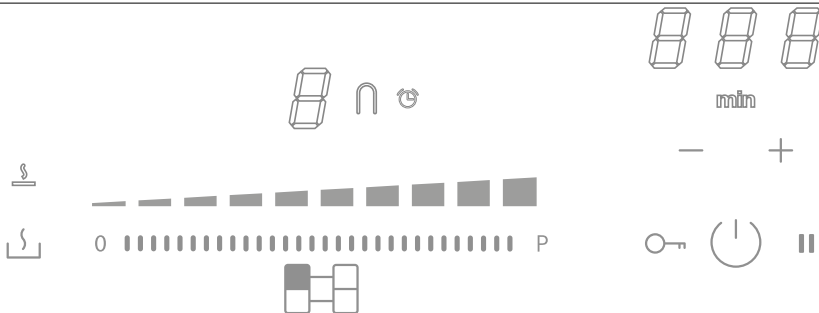
- Підключіть варильну панель до домашньої мережі.
- Усі сенсори світяться кілька секунд.
- Як тільки цифри згаснуть, натисніть і утримуйте  + II, поки не почуєте звуковий сигнал.
- Одночасно натисніть і утримуйте обидві смуги прокрутки ліворуч, поки 3 сенсори управління не покажуть «CF6».
- Натискайте II, поки не з'явиться “ _ 0 _ ”.
- Натисніть останню клавіатуру ліворуч, щоб вибрати правильний параметр.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на клавіатурі прокрутки	Примітки
0	Функція DEMO вимкнена
1	Функція DEMO активована

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи  + .

9. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

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

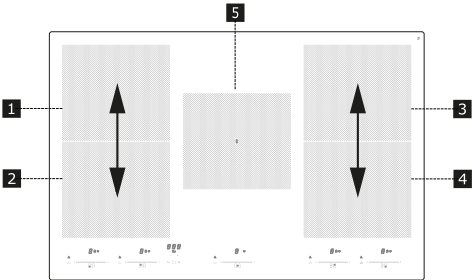
Функція розморожування	Для активації: виберіть одну з конфорок та натисніть . Сенсор обраної зони показує . Щоб відключити: натисніть  або натисніть .																						
Функція Пауза	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Під час паузи всі сенсори вказують , що означає: - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції та таймер вимкнено. Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду. Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду та натискайте протягом 3 секунд смугу прокрутки, яка відображає анімацію.																						
Функція виклику	Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі випадкового припинення за допомогою . Коли варильну панель вимкнено, щоб відновити налаштування, натисніть  протягом 6 секунд, а потім натисніть  протягом 6 секунд. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал. Коли варильну поверхню вимкнено, якщо її не увімкнути знову протягом 6 секунд, налаштування попередніх функцій буде втрачено.																						
Функція розігріву	Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю: <table border="1" data-bbox="266 694 1037 997"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th><th>Таймер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> Виберіть одну з конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на смугі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку. Відповідний сенсор вказує  та встановлене значення.	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не доступний	Boost	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не доступний																						
Boost	Не доступний																						
Комбінований режим (функція "міст")	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. Конфорки, які можна вибрати для цієї функції, є як ліворуч, так і праворуч. Щоб активувати: одночасно натисніть ліву та праву клавіатури разом, доки сенсор не відображатиме  та засвітиться символ . Щоб встановити потужність конфорки, яка може використовуватися в комбінованому режимі, використовуйте клавіатуру прокрутки, яка вказує значення. На обох конфорках горить символ . Щоб вимкнути: одночасно натисніть клавіші, що використовуються для активації функції «Міст», доки символи та не зникнуть. Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.																						
Функція розігрівання	Ця функція використовується для збереження тепла приготованих страв. Щоб увімкнути/вимкнути: натисніть  відповідної конфорки, щоб відобразити  на відповідному сенсори.																						

Функція АВТО	Ця функція дозволяє активувати режим АВТО, при якому варильна поверхня і витяжка працюють узгоджено. При увімкненні поверхні автоматично вмикається світло. Швидкість витяжки встановлюється автоматично, використовуючи найвищий рівень потужності на конфорках варильної поверхні. Під'єднання варильної панелі та витяжки Перш ніж розпочати процедуру, дотримуйтеся певних вказівок у посібниках сполучуваних пристроїв. Коли поверхня вимкнена натисніть одночасно кнопки «+» та «-», і процедура під'єднання буде активована шляхом відображення анімації на дисплеї. УВАГА: коли процедуру було активовано, див. посібник до витяжки, щоб упевнитися, що процес сполучення K-Link активовано. Процес сполучення триває 2 хвилини. Якщо протягом цього часу жоден пристрій не розпізнається, перевірте, можливо ви вже виконували раніше процедуру сполучення пристроїв. Можливо, досягнуто максимальної кількості сполучуваних пристроїв. Для підтвердження знову натисніть клавіші «+» і «-».
--------------	---

10. 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

11. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ



Цей пристрій має функцію електронного керування потужністю. Див. ілюстрацію.

Ця функція управляє подачею максимальної потужності 3700 Вт на варильні зони, що використовуються в комбінованому режимі (1 + 2 і 3 + 4), оптимізуючи її розподіл та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Варильна поверхня на максимальному рівні потужності – функція розподіляє потужність між конфорками та автоматично зменшує потужність однієї конфорки, якщо необхідно (останній команді надається найвищий пріоритет).

Варильна поверхня з обмеженням потужності – функція розподіляє потужність між конфорками, не дозволяючи встановити потужність конфорки на рівень вище ліміту (щоб збільшити потужність певної конфорки, необхідно вручну зменшити рівень потужності, встановлений для іншої конфорки).

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."

12. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

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

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

Мінімальний діаметр каструлі/сковорідки для різних конфорок.

Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні ва-

рильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр. Завжди використовуйте ту конфорку, яка найбільше підходить під діаметр дна посуду.

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

Порожній або посуд з тонким дном

Не ставте на варильну поверхню порожні каструлі/сковорідки або з тонким дном, оскільки це унеможливить контроль температури або автоматичне вимкнення конфорки, якщо температура буде надто високою, що може призвести до пошкодження посуду або поверхні варильної поверхні.

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

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

Поради / рекомендації

Шум під час роботи

Коли конфорка активується, ви почуєте короткий гудок. Це явище характерне для склокерамічних конфорок і не впливає ні на роботу, ні на термін служби приладу. Шум може залежати від використовуваної каструлі. За наявності сильного шуму, можливо слід замінити посуд.

13. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
	Варильна поверхня вмикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вмикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатньо вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.

E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	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 вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	Датчик температури конфорки заблокований. Після ввімкнення варильної поверхні не виявляється достатня зміна температури.	Вимкніть плиту і знову увімкніть її після того, як вона охолоне. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
U400	Перенапруга через неправильне електричне підключення.		Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Знову підключіть варильну поверхню відповідно до наданої схеми. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	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.		

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

		Од. вим.	Значення
Тип виробу			Вбудована варильна поверхня
Розміри	Ширина	мм	770
	Глибина	мм	510
	Мін. / макс. висота	мм	53
Загальна потужність		Вт	7400

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц; 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц;
Вага приладу	15 кг

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Кількість зон приготування	5
Кількість зон приготування, які комбінуються	1- Ліворуч
	1- Праворуч
Технологія приготування	Індукція
Розміри комбінованої зони приготування	Ліворуч 395 x 220 мм
Розміри комбінованої зони приготування	Праворуч 395 x 220 мм

Розміри конфорки	Центр 192 x 220 мм
Енергоспоживання комбінованої зони приготування	Ліворуч 192 Вт·год/кг
Енергоспоживання комбінованої зони приготування	Праворуч 192 Вт·год/кг
Енергоспоживання на одну конфорку	Центр 192 Вт·год/кг
Енергоспоживання варильної поверхні (електричне функціонування)	189,7 Вт·год/кг

16. 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 можете 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.

Утилізація пакувальних матеріалів

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

Енергозбереження

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

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.

- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

17. ВІДПОВІДНІСТЬ

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.

"Технічні дані наведені на заводській таблиці, прикріпленій до нижньої частини виробу."

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

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

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

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

- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.

 **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 meget forsigtig med ikke at røre ved kogezonernes overflade.

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

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

- 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 fjernbetjeningsystem.

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).
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Sørg for, at enheden er tilsluttet direkte til stikkontakten.

- Brug ikke adaptore, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, som det er beregnet til.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Betjen ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsbord eller til at lægge ting på.
- For at undgå brandfare må du ikke anbringe klude eller andre brændbare materialer i nærheden af apparatet, før alle komponenter er kølet helt af.
- Sæt ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.

Overensstemmelseserklæring

Producenten erklærer, at denne enhed med radiofunktionalitet er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

Den fulde tekst til EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende webadresse ved at søge efter produktkode:

<https://www.franke.com/>

Denne kode findes på etiketten placeret inde i produktet.

Frekvensbånd	Maksimal transmissionseffekt
2,4 GHz	2 mW maks.

2. INSTALLATION

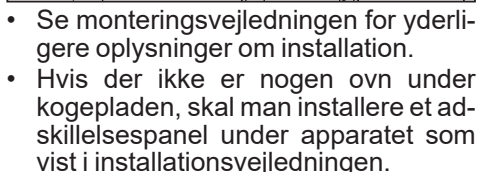
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads under kogepladen til luftcirkulation. Se monteringsvejledningen.
- Bunden af apparatet kan blive meget varm. Hvis apparatet er installeret over skuffer, skal man sørge for at installere et brandsikkert adskillelsespanel under apparatet for at forhindre adgang til bunden. Se monteringsvejledningen.
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Der skal laves en åbning på mindst 28 cm² foran i den køkkenblok, som skal rumme kogepladen, for at sikre en god ventilation af produktet.

Krav til køkkenblokken

- Hvis apparatet er monteret på brændbare materialer, skal retningslinjerne og bestemmelserne for lavspændingsinstallationer og brandforebygg-

- For indbyggede enheder skal komponenterne (i plast og træfiner) påføres med varmebestandig lim (min. 85 °C): Brug af uegnede materialer og lim kan medføre deformationer eller, at komponenterne løsner sig.
- Det er tilladt at anvende massive træprofiler omkring bordpladen bag apparatet, så længe minimumsafstanden altid er i overensstemmelse med oplysningerne i installationstegningerne.



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

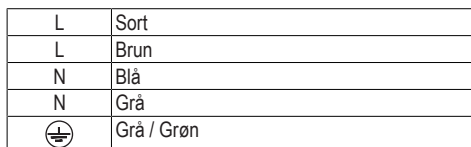
- Inden der udføres tilslutninger, skal man kontrollere, at apparatets nominelle spænding, som angivet på typeskiltet, svarer til netspændingsforsyningen. Typeskiltet sidder på nederste side af kogepladen.
- Følg tilslutningsskemaet (anbragt på undersiden af kogepladen).

- 

Elektrisk tilslutning



220V - 240V 1N ~



380V - 415V 2N ~



L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
⏏	Grå / Grøn

380V - 415V 2N ~



L1	Brun
L2	Sort
N1	Blå
N2	Grå
⏏	Grå / Grøn

4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Spis ikke eventuelle madrester fra overfladen eller kogepladens funktions- eller pynteelementer.
- Sluk apparatet eller kobl det fra strømforsyningen inden rengøring eller vedligeholdelsesarbejde.
- Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forurening af eventuelle madrester. Det er meget vanskeligere at fjerne hærdet eller brændt snavs.

- Brug en blød klud eller svamp med et passende rengøringsmiddel til at fjerne snavs dagligt. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de rengøringsmidler, der skal anvendes. Vi anbefaler at bruge neutrale rengøringsmidler.
- Fjern hærdede spor af snavs, f.eks. mælk, der er løbet over under kogning, ved hjælp af en glaskeramisk overfladeskraber, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de skraber, der skal anvendes.
- Fjern sukkerholdige madrester, f.eks. stænk af marmelade under madlavning, ved hjælp af en skraber til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern eventuelle rester af smeltet plast med en skraber, der er egnet til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- Du må ikke skære eller tilberede mad på overfladen, og undgå at lade hårde genstande falde ned på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.
- Brug ikke damprensere.

Vedligeholdelse og reparationer

- Sørg for, at elektriske komponenter kun serviceres af producenten eller teknikere fra Serviceafdelingen.
- Sørg for, at beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller teknikere fra Serviceafdelingen.

Hvis der opstår en fejl, skal man forsøge at finde en løsning ved at følge vejledningen til afhjælpning af problemer. Kontakt Kundeservice, hvis problemet ikke kan løses.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du oplyse følgende data:

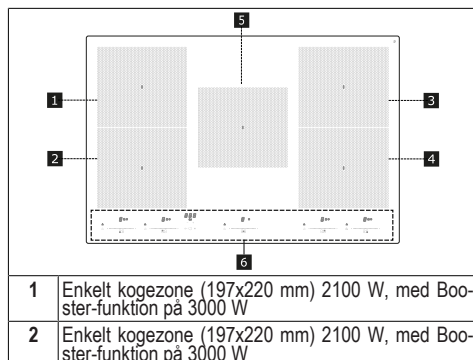
- type af fejl
- apparatets model (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Disse oplysninger kan ses på typeskiltet. Typeskiltet er fastgjort i bunden af apparatet.

I tilfælde af forkert brug eller installation, der ikke er udført af en autoriseret installatør, skal man muligvis selv betale for besøg af en tekniker fra servicecentret eller forhandleren i garantiperioden.

5. PRODUKTBESKRIVELSE

Kogepladens opdeling



3	Enkelt kogezone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Enkelt kogezone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
6	Betjeningspanel
1+2	Kombineret kogezone (395 x 220 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (395 x 220 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Detektering af kogevej

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

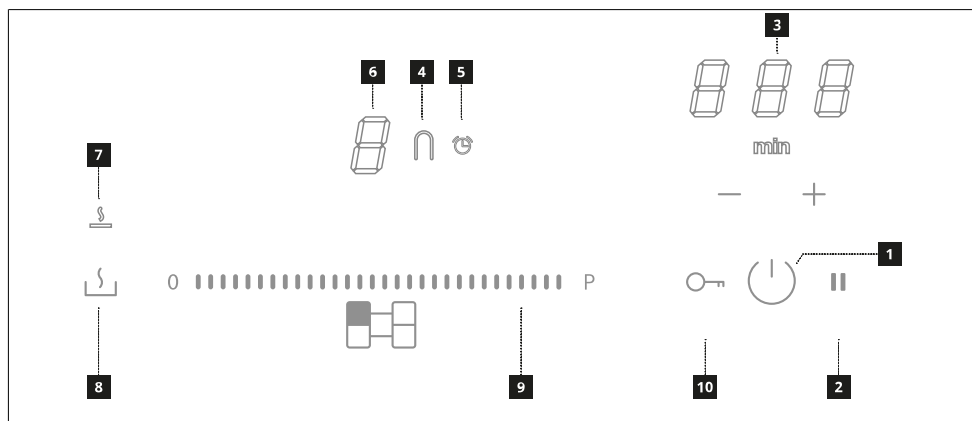
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

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

Indikator for restvarme

Indikator 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

6. BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket
2	Knap for Pausefunktion
3	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
4	Symbol for "bro"-funktion
5	Timersymbol
6	Effektniveauindikator
7	Symbol for smeltfunktion
8	Knap for smeltfunktion
9	Rulletastatur
10	Knap for Låsefunktion

Man kan aktivere kogezoneerne ved at trykke på det tilhørende rulletastatur. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Det er også muligt at aktivere kogezoneerne ved blot at placere en gryde på kogezoneen. Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen og størrelsen af gryden og aktiverer derfor de nødvendige kogezoneer.

7. EFFEKTBEGRÆNSNING

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  eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

- Tilslut kogepladen til husholdningens netværk (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallene slukker skal man trykke og holde  + **II** nede, indtil der udsendes et akustisk signal.
- Tryk på begge rulletastaturer til venstre og hold dem nede samtidig, indtil de 3 tal til styring viser "CF6".
- Tryk på **II** indtil "PHA" vises.
- Tryk på det sidste tastatur til venstre for at vælge den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdien på rulletastaturet	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4	
2	2,5	
3	6	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på  + **II** holde dem nede.

8. DEMO-FUNKTION

DEMO-funktionen gør det muligt at bruge alle produktets funktioner, uden at det rent faktisk er i funktion.

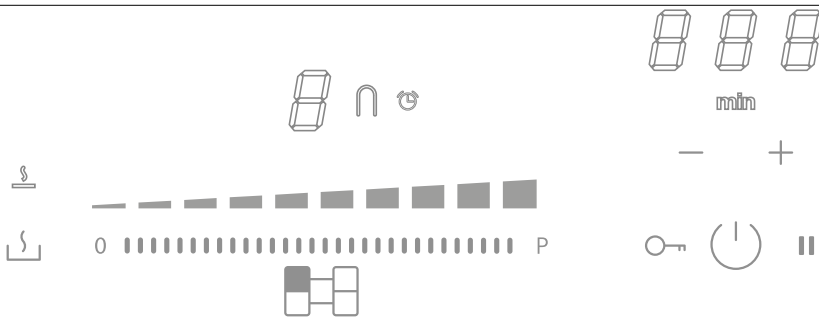
- Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallene slukker skal man trykke og holde  + **II** nede, indtil der udsendes et akustisk signal.
- Tryk på begge rulletastaturer til venstre og hold dem nede samtidig, indtil de 3 tal til styring viser "CF6".
- Tryk på **II** indtil " _ 0 _ " vises.
- Tryk på det sidste tastatur til venstre for at vælge den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdien på rulletastaturet	Bemærkning
0	DEMO-funktion deaktiveret
1	DEMO-funktion aktiveret

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på  + **II** holde dem nede.

9. KOGEPLADENS FUNKTIONER

	
Lås	Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. For at aktivere/deaktivere: tryk på .
Børnelås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet For at aktivere: tryk på , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen. Alle tal angiver . De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder. For at deaktivere: tryk på , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen. Alle tallene, der angiver , forsvinder. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter. For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "BOOST"-værdien på rulletastaturet. Det tilsvarende tal angiver . For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rulletastaturet.
Timer til kogezoneerne	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer. For at aktivere: tænd for kogepladen og vælg en af kogezoneerne, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Symbolet  for kogezone tænder. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller redueringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen, som slutter med et lydsignal. Tryk på "+" o "-" for at slukke for alarmer. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").
Timer (generelt)	Timer med alarm til generel brug. For at aktivere: Tænd for kogepladen, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller redueringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen, som slutter med et lydsignal. Tryk på "+" o "-" for at slukke for alarmer. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").
Smeltefunktion	For at aktivere: vælg en af kogezoneerne og tryk på . Den valgte zones tal angiver . For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .

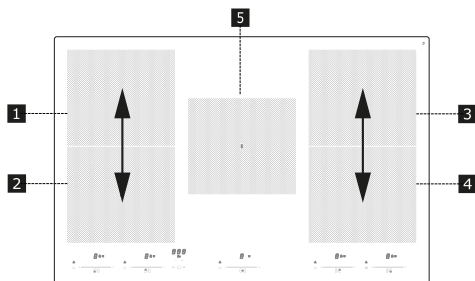
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner.																						
	Under pausen angiver alle tallene II for at signalere, at: - Der ikke produceres energi i nogen af kogezoneerne. - Alle funktioner og timeren er deaktiveret.																						
	For at aktivere: Tryk på og hold II nede i mindst 1 sekund, mens kogepladen er i funktion.																						
	For at deaktivere: Tryk på og hold II nede i mindst 1 sekund og tryk i 3 sekunder på rulle tastaturet, der viser en animering.																						
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning med  .																						
	Tryk på  inden for 6 sekunder og derefter II inden for 6 sekunder, når kogepladen er slukket, for at hente indstillingerne. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.																						
	Hvis kogepladen slukkes og ikke tændes igen inden for 6 sekunder, går de tidligere funktionsindstillinger tabt.																						
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:																						
	<table><tr><th>Effektniveau</th><th>Timer (sekunder)</th></tr><tr><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>2</td><td>72</td></tr><tr><td>3</td><td>120</td></tr><tr><td>4</td><td>176</td></tr><tr><td>5</td><td>256</td></tr><tr><td>6</td><td>432</td></tr><tr><td>7</td><td>120</td></tr><tr><td>8</td><td>192</td></tr><tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr><tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr></table>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	Boost	Ikke tilgængelig
	Effektniveau	Timer (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	Ikke tilgængelig																					
	Boost	Ikke tilgængelig																					
	Vælg en af kogezoneerne, og tryk på den valgte værdi (1 til 8) på rulle tastaturet og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev indstillet i starten. Det tilsvarende tal angiver A og den indstillede værdi.																						
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 både vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.																							
For at aktivere: Tryk på begge venstre eller højre tastaturer samtidig, indtil et tal viser A , og symbolet  lyser.																							
Brug rulle tastaturet, der angiver værdien, til at indstille effekten på zonen der kan bruges i kombi-tilstand.																							
Symbolet  tænder i begge kogezone.																							
For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere "bro"-funktionen, indtil symbolerne forsvinder.																							
Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezone, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.																							
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at holde tilberedt mad varm.																						
	For at aktivere/deaktivere: tryk på  for den berørte kogezone, der viser  på det tilsvarende tal.																						

AUTO-funktion	Med denne funktion kan man aktivere AUTO-tilstanden, hvor kogepladen og emhætten fungerer koordineret. Når man tænder kogepladen, tændes lyset automatisk. Emhættehastigheden indstilles automatisk ved hjælp af det højeste effektniveau på kogepladens zoner. Parring af kogeplade-emhætte Før proceduren startes, skal du følge de specifikke instruktioner i manualerne til enhederne, der skal paires. Tryk på tasterne "+" og "-" samtidigt med kogepladen slukket, så aktiveres parringsproceduren med en animering på displayet. VIGTIGT: Når proceduren er blevet aktiveret, skal du se i emhættens manual og kontrollere, at K-Link-parringsproceduren er blevet aktiveret. Pairing processen tager 2 minutter. Hvis der ikke genkendes nogen enhed inden for dette tidsrum, skal du kontrollere, at du tidligere har startet proceduren for enheder, der skal paires. Det er muligt, at den maksimale grænse for tilknyttede enheder er nået. Tryk på tasterne "+" og "-" igen for at bekræfte.
----------------------	---

10. TILBEREDNINGSTABEL

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

11. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION



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

Se illustrationen.

Denne funktion styrer fordelingen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kogezone, der anvendes i kombineret tilstand (1+2 og 3+4), hvilket optimerer fordelingen af effekten og forhindrer overbelastning af systemet.

Kogeplade på maksimalt effektniveau - funktionen fordeler effekten mellem

kogezonerne og reducerer automatisk effekten for en anden kogezone, hvis det er nødvendigt (den sidste betjening har højest prioritet).

Kogeplade med effektbegrænsning - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne og forhindrer, at man indstiller effekten for en enden kogezone højere end grænsen (for at øge effekten for en bestemt kogezone skal det indstillede effektniveau for den anden kogezone reduceres manuelt).

Eksempel:

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

12. 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 gryde med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimum diameter på gryden/pande til de forskellige kogeplader.

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

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter
-----------	-----------------------

	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt	110 mm	190 mm.

Tomme eller tyndbundede gryder/pander

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogepladen, 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".

Gode råd/anbefalinger

Støj i forbindelse med funktion

Når du aktiverer en kogezone, hører du muligvis en kort brummen. Dette fænomen er typisk for glaskeramiske kogezoner og påvirker ikke apparatets funktion eller levetid. Støjen kan skyldes den anvendte gryde. I tilfælde af kraftig forstyrrelse kan det være en god idé at udskifte gryden.

13. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
	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 glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.

E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
EH	Den tilsvarende kogezone slukker.	Temperatursensoren for kogezone er blokeret. Der registreres ikke tilstrækkelig temperaturændring, efter at kogepladen er tændt.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen, når den er afkølet. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
U400	Overspænding på grund af forkert elektrisk tilslutning.		Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen i henhold til den medfølgende tegning. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4/E5/E7/E9/ER20/ER22/ER31/ER36/ER40/ER47/EA	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.		

14. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

		Enhed	Værdi
Produkttype			Indbygget kogeplade
Mål	Bredde	mm	770
	Dybde	mm	510
	Min./maks. højde	mm	53
Samlet effekt		W	7400

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Apparatets vægt	15 kg

15. KOGEPLADENS ENERGIEFFEKTIVITET

Antal kogezone	5
Antal kombinerbare kogeområder	1 - Venstre 1 - Højre
Tilberedningsteknologi	Induktion
Dimensioner for det kombinerbare kogeområde	Venstre 395 x 220 mm
Dimensioner for det kombinerbare kogeområde	Højre 395 x 220 mm
Dimensioner for kogezone	Central 192 x 220 mm
Energiforbrug pr. kombinerbart kogeområde	Venstre 192 Wh/kg
Energiforbrug pr. kombinerbart kogeområde	Højre 192 Wh/kg
Energiforbrug pr. kogezone	Central 192 Wh/kg
Kogepladens elektriske energiforbrug (elektrisk funktion)	189,7 Wh/kg

16. 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.

Bortskaffelse af emballagemateriale

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

Energibesparelse

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

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

17. OVERENSSTEMMELSE

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.

"De tekniske data er angivet på typeskiltet, der er fastgjort på produktets bund."

1. SIKKERHETINFORMASJON

-  For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhending til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet. Disse platetoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.

-  De elektriske tilkoblingene må gjøres av en kompetent tekniker. Les avsnittet **ELEKTRISK TILKOBLING** før du kobler til elektrisk utstyr.

For apparater med strømforsyningskabel må pluggene, eller tverrsnittet mellom kabelens forankringspunkt og pluggene, være satt opp på en slik måte at den strømførende lederen kan

trekkes ut oppstrøms for jordkabelen hvis den har løsnet fra forankringen.

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet som er festet på innsiden av produktet.
- Frakoblingsinnretningene må installeres i det faste systemet, i samsvar med gjeldende forskrifter for ledningsnett.
- For apparater i Klasse I må du kontrollere at strømmettet er utstyrt med en velegnet jordforbindelse.
- Hvis strømledningen er skadet må den byttes ut av produsenten, et autorisert service-senter, eller en kompetent tekniker. Dette for å unngå all risiko eller farlige situasjoner.

 **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.

- Bruk bare skruer og andre festelementer som følger med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjonene, kan føre til fare for elektrisk støt.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn av en voksen.

- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og farene dette medfører. Ikke la barn leke med apparatet.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.

ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Forsøk **ÅLDRI** å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvell flammene, for eksempel ved hjelp av et lokk eller et brannteppe.

OBS! Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

- Enheten må installeres på en slik måte at det er mulig å koble fra strømforsyningen, med en åpning mellom kontaktene (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling under forhold med overbelastning i kategori III.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk.

Vær spesielt forsiktig med å ikke berøre overflatene til koke-sonen.

Hold barn under 8 år på avstand med mindre de hele tiden holdes under oppsyn.

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.

- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Se til at enheten er koblet direkte til strømuttaket.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn det er blitt utformet for.
- Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern timer eller med separat fjernstyring.
- Ikke bruk platetoppen som overflate for arbeid eller oppbevaring.
- Ikke ha tekstiler eller andre antennelige materialer i nærheten av apparatet før alle komponenter er blitt avkjølt. Dette for å unngå brannfare.
- Ikke sett metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan overopphetes.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overopphetting.
- Apparatet kan ta skade hvis man står på det.
- Ikke sett kjeler og stekepanner langs kanten, da dette kan skade silikontetningen.

Samsvarserklæring

Fabrikanten erklærer at dette apparatet med radiofunksjon samsvarer med direktiv 2014/53/EU.

Den fulle teksten til Eu-samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende nettside ved å foreta et søk etter produktkode:

<https://www.franke.com/>

Denne koden finnes på etiketten på innsiden av produktet.

Frekvensbånd	Maksimal avgitt effekt
2,4 GHz	2 mW max.

2. INSTALLASJON

For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

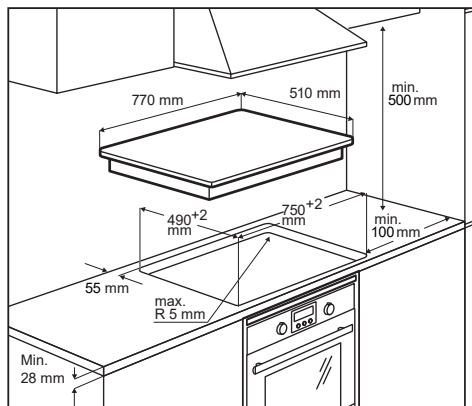
- For ytterligere informasjon angående installasjon, se monteringsanvisningene.
- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten.
- Kontroller at området under platetoppen tillater tilstrekkelig luftsirkulasjon. Det henvises til monteringsanvisningene.
- Bunnen på apparatet kan bli svært varmt. Hvis apparatet er blitt installert over skuffer må man bruke et brannsikkert mellomlegg under apparatet for å hindre tilgang til ovnen. Det henvises til monteringsanvisningene.
- Ventilasjonen til enheten må settes opp i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Lag en åpning på minst 28 cm² i kjøkkenbenken hvor platetoppen får plass og gir en korrekt luftutveksling for produktet.

Krav til kjøkkenbenken

- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjer og forskrifter angående lavspenningsin-

stallasjoner og brannvernkrav følges nøye.

- For innbygde enheter må komponentene (i plastmaterialer og finértré) monteres med varmebestandig lim (min. 85 °C). Bruk av uegnede materialer og lim kan forårsake deformasjon og komponenter som løsner.
- Det er tillatt med dekorative profiler i tykt treverk rundt platetoppen bak apparatet, så lengde minsteavstanden alltid tilsvarer det som er gjengitt på den medfølgende monteringstegningen.



- For ytterligere informasjon angående installasjon, se monteringsanvisningene.
- Hvis det ikke er en ovn under platetoppen, må man bruke mellomlegg under apparatet som vist i monteringsanvisningen.

3. ELEKTRISK TILKOBLING



ADVARSEL: Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

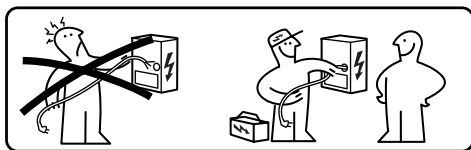
- Før man kobler til må man kontrollere at den nominelle spenningen til apparatet som er gjengitt på merkeskiltet samsvarer med spenningen i strømmettet. Merkeskiltet er påsatt på nedre del av platetoppen.

- Følg koblingsskjemaet (på undersiden av produktet).
- Det må kun anvendes originale komponenter fra reservedelstjenesten.
- Apparatet leveres med en forbindelseskabel.
- Hvis strømkabelen er skadet må den byttes med en egnet original reservedel. Kontakt Kundeservice.



OBS! Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

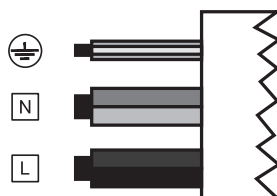
Tilkobling til strøm



- De elektriske tilkoblingene må gjøres av en spesialisert tekniker.
- Dette apparatet har en forbindelse av typen "Y" med en kabel av typen H05V2V2-F. Min. ledertverrsnitt: 5x2,5 mm².
- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist på skjema (i samsvar med referansestandarder for nettspenning som gjelder på nasjonalt nivå).

Koblingsskjema

220V - 240V 1N ~



L	Sort
---	------

L	Brun
N	Blå
N	Grå
	Gul / Grønn

380V - 415V 2N ~



L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
	Gul / Grønn

380V - 415V 2N ~



L1	Brun
L2	Sort
N1	Blå
N2	Grå
	Gul / Grønn

4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Man må ikke konsumere matrester som har falt eller satt seg fast på overflaten og på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen.
- Slå av og koble fra apparatet fra strømmettet før det foretas rengjøring eller vedlikehold.

- Rengjør apparatet etter hver bruk for å unngå at eventuelle matrester forkulles. Det er mye vanskeligere å fjerne spor av urenheter som er herdet eller fastbrent.
- For å fjerne hverdagssmuss, bruk en myk klut eller en svamp med et egnet vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler man skal bruke. Det anbefales å bruke skånsomme vaskemidler.
- Fjern herdede urenheter, for eksempel melk som har rent over under koking, med en spesialskraper for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke skraper man skal bruke.
- Fjern matrester som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskraper for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Disse restene kan skade den glasskeramiske overflaten hvis de ikke fjernes.
- Fjern smeltede plastrester med en spesialskraper egnet for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Disse restene kan skade den glasskeramiske overflaten hvis de ikke fjernes.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la noen harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.
- Ikke bruk damprensere.

Vedlikehold og reparasjoner

- Se til at vedlikehold av elektriske komponenter utelukkende gjøres av produsenten eller av teknikere fra kundeservice.

- Se til at skadede kabler utelukkende skiftes ut av produsenten eller av teknikere fra kundeservice.

For enhver defekt må man forsøke å finne en løsning på problemet ved å følge anvisningene i veiledningen for feilsøking. Hvis det ikke er mulig å løse problemet bes man kontakte Kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

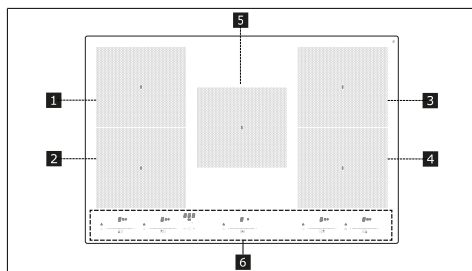
- type feil
- apparatmodell (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Denne informasjonen finnes på merkeskiltet. Merkeskiltet er påsatt bunnen av platetoppen.

Hvis apparatet brukes på feil måte eller ikke installeres av en autorisert installatør, kan det være nødvendig å betale for inngrepet fra vår kundeservice eller forhandleren også i løpet av garantiperioden.

5. BESKRIVELSE AV PRODUKTET

Oppsett av kokeoverflaten



1	Enkel kokesone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
2	Enkel kokesone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
3	Enkel kokesone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
4	Enkel kokesone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
5	Enkel kokesone (197x220 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
6	Betjeningspanel
1+2	Kombinert kokesone (395 x 220 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.
3+4	Kombinert kokesone (395 x 220 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.

INDIKATORER

Gryteindikator

Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.

Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende kokesonen indikerer .

6. BETJENINGSPANEL

The diagram shows a control panel with the following features:

- 1**: Power/Off button (På/Av)
- 2**: Pause function button (Pausefunksjonstast)
- 3**: Timer control and cooking time display (Timer-kontroll og steketidsvisning)
- 4**: "Bro" function symbol (Bro-funksjonssymbol)
- 5**: Timer symbol (Timer-symbol)
- 6**: Effect level indicator (Effektnivåindikator)
- 7**: Melting function symbol (Smeltefunksjonssymbol)
- 8**: Melting function button (Smeltefunksjonstast)
- 9**: Slide buttons (Glidetaster)
- 10**: Blocking function button (Blokkeringsfunksjonstast)

1	På/Av
2	Pausefunksjonstast
3	Timer-kontroll og steketidsvisning
4	"Bro"-funksjonssymbol
5	Timer-symbol
6	Effektnivåindikator
7	Smeltefunksjonssymbol
8	Smeltefunksjonstast
9	Glidetaster
10	Blokkeringsfunksjonstast

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på de tilhørende glidetastene. Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

Det er også mulig å aktivere kokesonene ved å sette en kjele på en valgfri kokesone. Kokesonen gjenkjenner automatisk tilstedeværelsen og størrelsen til kjelen og aktiverer deretter de nødvendige kokesonene.

7. EFFEKTBEGRENSER

Når du kobler apparatet til strømnettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.

Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke , eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

- Koble platetoppen til strømnettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder.
- Når digit-tastene slukker, må man trykke og holde inne  og  inntil det høres et lydsignal.
- Trykk og hold inne begge glidetastene til venstre helt til de 3 digit-kontrolltastene viser "CF6".
- Trykk på  inntil "PHA" vises.
- Trykk på siste tast til venstre for å velge korrekt innstilling.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på glide-tast	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4	
2	2,5	
3	6	

Når man har stilt inn korrekt verdi , be-
kreftes valget ved å trykke og holde inne
☐ + ||.

8. DEMOFUNKSJON

DEMO-funksjonen lar deg bruke hver
produktfunksjon uten at de faktisk aktive-
res.

- Koble platetoppen til strømmettet.
- Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder.
- Når digit-tastene slukker, må man trykke og holde inne ☐ og || inntil det høres et lydsignal.

- Trykk og hold inne begge glidetastene til venstre helt til de 3 digit-kontrolltas-
tene viser “CF6”.
- Trykk på || inntil “_0_” vises.
- Trykk på siste tast til venstre for å vel-
ge korrekt innstilling.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på glide- tast	Merknader
0	DEMO-funksjon deaktivert
1	DEMO-funksjon aktivert

Når man har stilt inn korrekt verdi , be-
kreftes valget ved å trykke og holde inne
☐ + ||.

9. PLATETOPPFUNKSJONER

Blokkere	Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. For å aktivere/deaktivere: trykk på ☐.
Barnesikring	Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet For å aktivere: trykk på ☐, trykk og slipp samtidig opp ☐ + og deretter ☐ igjen. Alle Digit-tastene viser ☐. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder. For å deaktivere: trykk på ☐, trykk og slipp samtidig opp ☐ + og deretter igjen. Alle digit-tastene som viser ☐ forsvinner. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
Boost-funksjon	Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 5 minutter. For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og velg verdien “Boost” på glidetastene. Den tilhørende Digit-tasten viser P. For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på glidetastene.

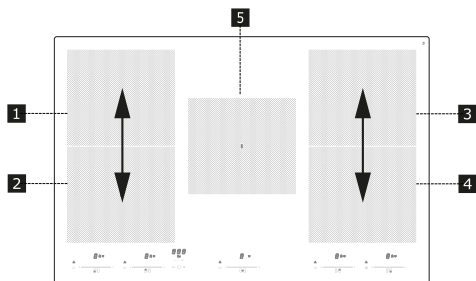
Kokesone-Timer	Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden. Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer. For å aktivere: slå på platetoppen, velg en av kokesonene og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Symbolet  i kokesonen tennes. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen som avsluttes med et lydsignal. Trykk på "+" eller "-" for å stilne alarmen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid. For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdien til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").																						
Timer (generisk)	Timer med alarm for generell bruk. For å aktivere: slå på platetoppen og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen som avsluttes med et lydsignal. Trykk på "+" eller "-" for å stilne alarmen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid. For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdien til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").																						
Smeltefunksjon	For å aktivere: velg en av kokesonene og trykk på . Digit-tasten for den valgte sonen viser . For å deaktivere: Trykk på  eller .																						
Pause-funksjon	Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. Under pausen vil alle digit-tastene vise  for å varsle om at: - Det ikke produseres noen form for energi i kokesonene. - Alle funksjoner og timeren er deaktiverte. For å aktivere: med platetoppen i funksjon, trykk og hold inne  i minst 1 sekund. For å deaktivere: Trykk og hold inne  i minst 1 sekund og trykk på glidetastene i 3 sekunder. Det vil vises en animasjon.																						
Tilbakekallingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling med . Når platetoppen er avslått kan man hente opp innstillingene ved å trykke på  innen 6 sekunder og deretter trykke på  innen 6 sekunder. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen. Når platetoppen er avslått og ikke slås på igjen innen 6 sekunder, vil innstillingene til de forrige funksjonene gå tapt.																						
Oppvarmingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th><th>Timer-enhet (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table> Velg en av kokesonene, trykk og hold inne den valgte verdien (fra 1 til 8) på glidetastene i 3 sekunder. Platetoppen vil være gjenstand for en toppeffekt som varer i en tidsperiode varierer i henhold til kokeeffekten som er blitt innstilt tidligere, og vil deretter gå tilbake til verdien som innstilt på starten. Den tilhørende Digit-tasten viser  og den innstilte verdien.	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgjengelig	Boost	Ikke tilgjengelig
Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ikke tilgjengelig																						
Boost	Ikke tilgjengelig																						

Kombinert modus ("bro"-funksjon)	Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.
	For å aktivere: trykk samtidig på begge tastesonene til venstre eller høyre inntil en digit-tast viser  og symbolet  tennes. For å stille inn en effektverdi i sonen som kan brukes i kombinert modus, bruk glidetastene som viser verdien.
	I begge kokesonene vil symbolet  tennes.
	For å deaktivere: trykk samtidig på tastene som ble brukt til å aktivere "bro"-funksjonen, inntil symbolene forsvinner.
	Viktig! Plaketoppen vil automatisk gjenkjenne når det brukes et større kokekar som dekker to kokesoner, men vil fortsette å styre sonene separat, gitt at ikke "bro"-funksjonen er blitt aktivert.
Oppvarmingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til varmeholding av allerede tilberedte matretter. For å aktivere/deaktivere: Trykk på  i den aktuelle kokesonen.  vises på den tilhørende Digit-tasten.
AUTO-funksjon	Denne funksjonen gjør det mulig å aktivere AUTO-modus slik at plaketoppen og ventilatoren fungerer sammen. Når plaketoppen slås på vil også lysene slås på automatisk. Ventilatorhastigheten vil innstilles automatisk ved å bruke det høyeste effektnivået til sonene på plaketoppen. Parkobling av plaketopp og ventilator Før prosedyren startes opp må man følge anvisningene som er gjengitt i enhetene som skal parkobles. Med plaketoppen avslått, trykk samtidig på tastene "+" og "-" for å aktivere parkoblingsprosedyren og aktivere animasjonsvisningen i displayet. OBS! Når prosedyren er blitt aktivert må man se i håndboken til ventilatoren og kontrollere at K-Link parkoblingsprosedyren er blitt aktivert. Parkoblingsprosedyren varer i 2 minutter. Hvis ingen enheter gjenkjennes i løpet av denne tiden må man kontrollere hvorvidt parkoblingsprosedyren er blitt startet opp. Det er mulig at maksimalt antall tilknyttede enheter er nådd. Trykk på tastene "+" og "-" igjen for å bekrefte.

10. TILBEREDNINGSTABELL

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter
7	Lett friture	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøtt-pølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

11. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTIVITÄT



Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Se ilustrasion.

Denne funksjonen kontrollerer maksimalt strømforbruk på 3700 W mellom stekesoner som brukes i kombinert modus (1+2 og 3+4), slik at fordelingen av effekten optimaliseres og man unngår situasjoner med overbelastning av systemet.

Platetopp på maksimalt effektnivå - funksjonen fordeler effekten mellom kokesonene og reduserer effekten i en av kokesonene hvis nødvendig (den siste kommandoen har høyest prioritet).

Platetopp med effektbegrensning - funksjonen fordeler effekten mellom kokesonene og hindrer at en av kokesonene kan stilles inn til et høyere nivå enn grensen (for å øke effekten i en spesifikk kokesone må man redusere effektnivået som er blitt innstilt for den andre).

Eksempel:

Hvis det ekstra effektnivået (boost) (P) er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.

12. VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)
- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopp.

For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke le-deevnen for effekt og varme.

Hvordan bruke grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

Bruk alltid kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av gryten.

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	190 mm	230 mm
Enkle	110 mm	190 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflaten på platetoppen.

Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte.

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Anbefalinger/forslag

Støy under bruk

Når det aktiveres en kokesone kan det høres en kort summelyd. Dette fenome-

net er typisk for glasskeramiske kokesoner og vil ikke påvirke hverken funksjonen eller bruksvarigheten til apparatet. Støyen kan avhenge av gryten som brukes. Hvis det er store forstyrrelser kan det være nødvendig å bytte ut gryten.

13. PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Platetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
EH	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Temperatursensorene i kokesonen blokkert. Det registreres ikke en tilstrekkelig temperaturvariasjon etter at platetoppen er blitt slått på.	Slå av platetoppen og slå den på igjen etter at den er blitt avkjølt. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
U400	Overspenning som følge av feilaktig elektrisk tilkobling.		Koble platetoppen fra forsyningen. Koble til platetoppen igjen i henhold til det medfølgende skjemaet. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

14. TEKNISKE DATA

		Enhet	Verdi
Type produkt			Integrert platetopp
Mål	Bredde	mm	770
	Dybde	mm	510
	Høyde min/maks	mm	53
Total effekt		W	7400

Parameter	Verdi
Spenning/forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Apparatvekt	15 kg

15. PLATETOPPENS ENERGIEFFEKTIVITET

Antall kokesoner	5
Antall kombinerbare kokesoner	1 - Venstre
	1 - Høyre
Koketeknologi	Induksjon
Områdemål for kombinerbare kokesoner	Venstre 395 x 220 mm
Områdemål for kombinerbare kokesoner	Høyre 395 x 220 mm
Kokesonemål	Sentral 192 x 220 mm
Energiforbruk for kombinerbare kokesoner	Venstre 192 Wh/kg
Energiforbruk for kombinerbare kokesoner	Høyre 192 Wh/kg
Energiforbruk per kokesone	Sentral 192 Wh/kg
Elektrisk energiforbruk for platetopp (elektrisk funksjon)	189,7 Wh/kg

16. MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et senter som spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

Kasting av emballasjemateriale

Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egne beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Det er mulig å spare energi daglig under steking ved å følge anbefalingene som følger.

- Bruk bare nødvendig mengde når du varmer opp vann.

- Hvis mulig må du alltid dekke til grytene med et lokk.
- Før du aktiverer kokesonen må du posisjonere gryten.
- Plasser de mindre grytene på de minste kokesonene.
- Sett grytene helt i midten på den aktuelle kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde temperaturen i matvarene eller for å smelte dem.

17. SAMSVAR

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med CEE-direktivene.

“Tekniske data er gjengitt på merkeskiltet som er påført nederst på produktet.”

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

-  För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper. Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC-och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

-  De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet **ELEKTRISK ANSLUTNING**.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och ter-

minalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmatningen har en lämplig jordanslutning.
- Om matningskabeln är skadad, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.

 **WARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

 **WARNING:** Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

 **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket försiktig att inte röra vid kokzonenas yta.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

WARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

WARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök **ALDRIG** att släcka eventuella lågor med vatten, utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

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

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

WARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.

- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Försäkra dig att enheten är direkt ansluten till eluttaget.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningsladdar för att ansluta enheten.
- Använd aldrig apparaten för andra avsikter än för de den är utformad för.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Aktivera inte apparaten med användning av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Använd inte spishällen som arbets- eller avställningsyta.
- Närma inte apparaten till tyger eller andra brännbara material förrän alla komponenterna har svalnat helt, för att undvika risken för brand.
- Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens ytor eftersom de kan överhettas.
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, efter-

som de kan skada silikonfogarna.

Förklaring om Överensstämmelse

Tillverkaren försäkrar att denna apparat med trådlös radiofunktion överensstämmer med direktiv 2014/53/EU.

Den fullständiga texten för EG-överensstämmelse är tillgänglig på följande Internet-adress, med sökning efter produktkod:

<https://www.franke.com/>

Denna kod återges på etiketten som är placerad på produktens insida.

Frekvensband	Max överförd effekt
2,4 GHz	2 mW max.

2. INSTALLATION

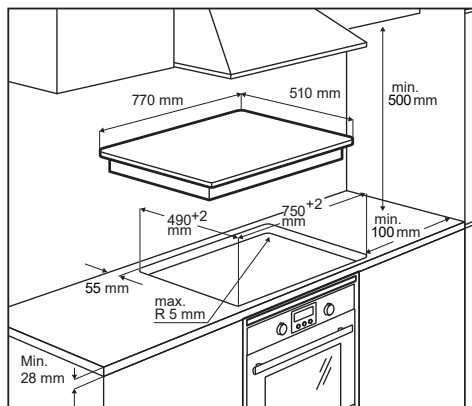
För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Använd inte silikonfästningsmedel mellan apparaten och bänkskivan.
- Kontrollera att utrymmet under spishällen är tillräckligt för luftcirkulationen. Se monteringsanvisningarna.
- Apparaten botten kan bli mycket varm. Om apparaten är installerad ovanför lådor, se till att installera en brandsäker skiljepanel under apparaten för att hindra åtkomst till botten. Se monteringsanvisningarna.
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.

- Skapa en främre öppning på minst 28 cm² i köksblocket som ska inrymma spishällen för att tillåta en korrekt luftning av produkten.

Krav på köksblocket

- Om apparaten monteras på brännbara material, är det nödvändigt att strikt iakta vägledningen och de relativa föreskrifterna för lågspänningsanläggningar samt standarderna för att förebygga eldsvådor.
- För inbyggnadsenheterna ska komponenterna (i plast eller i fanerat trä) appliceras med värmebeständigt lim (min. 85 °C): användning av ej lämpliga material och lim kan orsaka deformationer eller lossnade komponenter.
- Det är tillåtet att använda profiler i massivt trä omkring arbetsbänken bakom apparaten, på villkor att minimum avstånden alltid överensstämmer med indikationerna i installationsritningarna.



- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Om det inte finns en ugn under spishällen, installera en skiljepanel under apparaten som visas i monteringsinstruktionerna.

3. ELANSLUTNING



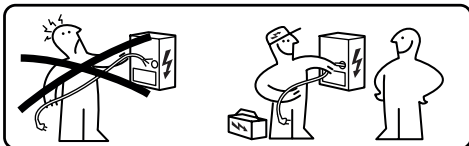
VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Innan anslutningarna utförs, kontrollera att apparatens märkspänning som anges på märkskylten motsvarar nätspänningen. Märkskylten är fäst på spishällens undersida.
- Följ kopplingsschemat (placerat på spishällens undersida).
- Använd uteslutande originalkomponenter som tillhandahålls av reservdelsservicen.
- Apparaten levereras med anslutningskabel.
- Om matningskabeln är skadad, byt ut den med lämplig reservdel. Kontakta Kundservice.



Observera! Utför inte svetsningar på sladdarna!

Elanslutning



- Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker.
- Denna apparat har en anslutning av "Y"-typ med en kabel av typ H05V2V2-F. Minsta avsnitt av ledarna: 5x2,5 mm².
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten enligt schemat (i enlighet med gällande nationella referensstandarder för nätspänning).

Anslutningsschema

220V - 240V 1N ~



L	Svart
L	Brun
N	Blå
N	Grå
⏏	Gul / Grön

380V - 415V 2N ~



L1	Brun
L2	Svart
N	Blå
N	Grå
⏏	Gul / Grön

380V - 415V 2N ~



L1	Brun
L2	Svart
N1	Blå
N2	Grå
⏏	Gul / Grön

4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Använd aldrig slipande svampar, stå-lull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Konsumera inte matrester som har fallit eller ansamlats på ytan och på hällens funktionella eller estetiska element.
- Stäng av eller koppla bort apparaten från försörjningsnätet före alla rengörings- eller underhållsåtgärder.
- Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniserar. Det är mycket svårt att ta bort härdade eller brända smutsrester.
- För att avlägsna den dagliga smutsen, använd en mjuk trasa eller en svamp med lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens instruktioner beträffande rengöringsmedel att använda. Vi rekommenderar att använda neutrala rengöringsmedel.
- Avlägsna härdade rester av smuts, till exempel mjölk som runnit över under kokningen, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens instruktioner beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Avlägsna matrester med hög sockerhalt, t ex stänk av marmelad under kokning, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Avlägsna eventuella rester av smält plast, med användning av en skrapa, lämplig för ytor i glaskeramik när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

- Skär eller förbered inte livsmedlen på ytan för att undvika att hårda föremål faller på den. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.
- Använd inte ångrengörare.

Underhåll och reparationer

- Försäkra dig att underhållet av de elektriska komponenterna uteslutas tilldelas tillverkaren eller service centrets tekniker.
- Försäkra dig att de skadade kablarna byts ut uteslutande av tillverkaren eller service centrets tekniker.

I närvaro av ett fel, försök att finna en lösning genom att följa indikationerna som ges i vägledningen för åtgärdande av fel. Om det inte är möjligt att lösa problemet, kontakta Teknisk Assistans.

Ange följande uppgifter vid kontakt med Service Centret:

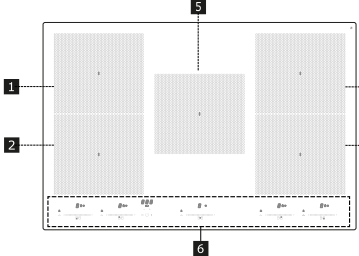
- typ av fel
- apparatens modell (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Dessa informationer återfinns på typskylten. Typskylten sitter på apparatens botten.

I händelse av felaktig användning av apparaten eller installation som inte utförs av en auktoriserad installatör kan det vara nödvändigt att ersätta besöket av tekniker från Teknisk Assistans eller återförsäljaren även under garantiperioden.

5. BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Disposition av spishällen



1	Enkel kokzon (197x220 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (197x220 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (197x220 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (197x220 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5	Enkel kokzon (197x220 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
6	Manöverpanel
1+2	Kombinerbar kokzon (395 x 220 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3+4	Kombinerbar kokzon (395 x 220 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATIONSLAMPOR

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.

Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen .

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar **H**.

6. KONTROLLPANELEN

The diagram shows the control panel of a coffee machine. It includes a digital display (3) showing 'min', a power button (1), a pause button (2), a lock button (10), and a melt button (8). There are also buttons for 'brygg' (4) and 'Smältfunktion' (7). Indicators for effectiveness (6) and timer (5) are shown. A row of three buttons (9) is at the bottom. A central display shows '0' and 'P' with a progress bar.

1	Påslagen/Avstängd
2	Knapp för Paus-funktion
3	Kontroll av timern och indikator för koktiden
4	Symbol för "brygg" funktionen
5	Symbol för timern
6	Indikator för effektnivån
7	Symbol för Smältfunktionen
8	Knapp för Smältfunktion
9	Rullknappar
10	Knapp för Låsfunktion

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in motsvarande rullknapp. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

Det är dessutom möjligt att aktivera kokzonerna helt enkelt genom att placera en kastrull på kokzonen. Kokzonen känner automatiskt igen närvaron och dimensionerna av kastrullen och aktiverar därefter de nödvändiga kokzonerna.

7. EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätnet för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk.

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

- Anslut spishällen till hushållsnätet (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till menyn).
 - Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
 - Så snart siffrorna släcks tryck in och håll intryckta ☹ + || tills en akustisk signal ljuder.
 - Tryck i och håll intryckta samtidigt båda rullknappsatserna till vänster, tills de 3 siffrorna anger "CF6".
 - Tryck in || tills "PHA" visas.
 - Tryck in den sista rullknappen till vänster för att välja korrekt inställning.
- Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på rullknapparna	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4	
2	2,5	
3	6	

När ett korrekt värde har matats in, bekräfta genom att trycka in och hålla intryckta **0** + **||**.

8. DEMOFUNKTION

Funktionen DEMO tillåter att använda produkten i alla dess funktioner utan att denna verkligen är i funktion.

- Anslut hällen till hemnätverket.
- Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
- Så snart siffrorna släcks tryck in och håll intryckta **0** + **||** tills en akustisk signal ljuder.

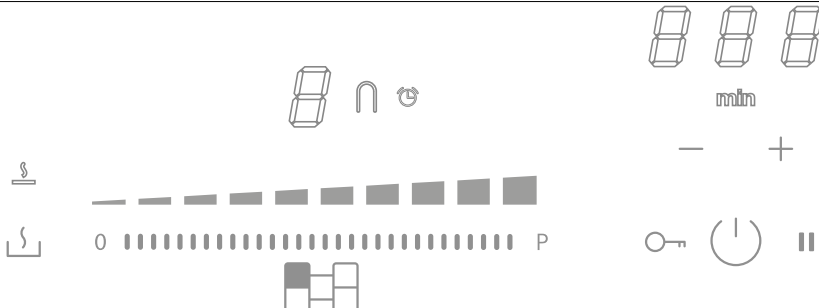
- Tryck i och håll intryckta samtidigt båda rullknappsatserna till vänster, tills de 3 siffrorna anger “CF6”.
- Tryck in **||** tills “_0_” visas.
- Tryck in den sista rullknappen till vänster för att välja korrekt inställning.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på rullknapparna	Anmärkningar
0	DEMO-funktion inaktiverad
1	DEMO-funktion aktiverad

När ett korrekt värde har matats in, bekräfta genom att trycka in och hålla intryckta **0** + **||**.

9. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

	
Lås	Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonerna. För att aktivera/inaktivera: tryck in 0 .
Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten För att aktivera: tryck in , tryck in och frisläpp samtidigt 0 + och därefter på nytt 0 . Alla siffror indikerar 0 . De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder. För att inaktivera: tryck in , tryck in och frisläpp samtidigt 0 + och därefter på nytt . Alla siffror som anger 0 försvinner. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
Boost-funktion	Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 5 minuter. För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj "Boost" värdet med rullknapparna. Motsvarande siffror anger P . För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena med rullknapparna.

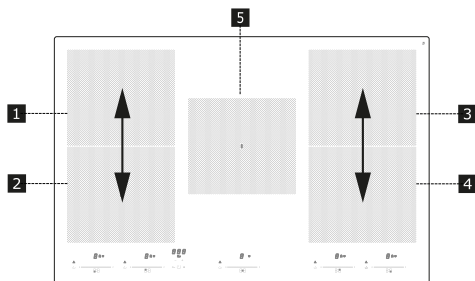
Timer för kokzoner	Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer. För att aktivera: slå på spishällen och välj en av de kokzonerna, tryck sedan in "+" och "-" för att ställa in timern. Symbolen  för kokzonen tänds. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i manöverområdet för hantering av timern, visar nedräkningen som slutar med en ljudsignal. Tryck in "+" eller "-" för att tysta larmet. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").																						
Timer (allmän)	Timer med larm för allmän användning. För att aktivera slå på spishällen, tryck sedan in "+" e "-" för att ställa in timern. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i manöverområdet för hantering av timern, visar nedräkningen som slutar med en ljudsignal. Tryck in "+" eller "-" för att tysta larmet. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").																						
Smältningsfunktion	För att aktivera: välj en av de kokzonerna och tryck in . Siffran för zonen anger . För att inaktivera: tryck in  eller tryck in .																						
Paus-funktion	Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Under pausen anger alla siffrorna  för att ange att: - Ingen energi produceras av någon av kokzonerna. - Alla funktioner och timern är inaktiverade. För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck in och håll intryckt  i minst 1 sekund. För att inaktivera: tryck in och håll intryckt  i minst 1 sekund och tryck in i 3 sekunder på rullknappsatsen som visar en animering.																						
Återkallningsfunktion	Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i händelse av oavsiktligt stopp, med användning av . Med spishällen avstängd, för att återkalla inställningarna, tryck in  inom 6 sekunder och tryck sedan in  inom 6 sekunder. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden. När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 6 sekunder förlorar du de föregående funktionsinställningarna.																						
Uppvärmningsfunktion	Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen: <table><tr><th>Effektnivå</th><th>Timer (sekunder)</th></tr><tr><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>2</td><td>72</td></tr><tr><td>3</td><td>120</td></tr><tr><td>4</td><td>176</td></tr><tr><td>5</td><td>256</td></tr><tr><td>6</td><td>432</td></tr><tr><td>7</td><td>120</td></tr><tr><td>8</td><td>192</td></tr><tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr><tr><td>Boost</td><td>Inte tillgänglig</td></tr></table> Välj en av de kokzonerna och tryck in och håll nedtryckt i 3 sekunder det valda värdet (från 1 till 8) med rullknapparna. Spishällen kommer att ha en maximal effektopp under en tid som varierar beroende på den tidigare inställda kokeffekten och går sedan tillbaka till värdet som ställts in från början. Motsvarande siffra anger  och det inställda värdet.	Effektnivå	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Inte tillgänglig	Boost	Inte tillgänglig
Effektnivå	Timer (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Inte tillgänglig																						
Boost	Inte tillgänglig																						

Kombinerat läge ("överbrygnings"-funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten. De valbara kokzonerna för denna funktionen är både de till vänster och till höger.
	För att aktivera: tryck samtidigt in de vänstra eller högra knappsatserna tills en siffra visar  och symbolen  tänds. För att ställa in effekten för zonen som kan användas i kombinerat läge, använd rullknapparna som anger värdet. Symbolen  tänds i båda kokzonerna.
	För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen "brygga", tills symbolerna och försvinner. Viktigt! Kokzonen känner automatiskt igen närvaron av en större kastrull, som tar upp två kokzoner, men hanterar zonerna oberoende om inte "brygg" funktionen är aktiverad.
Uppvärmningsfunktion	Denna funktionen har avsikten att hålla de tillagade livsmedlen varma. För att aktivera/inaktivera: tryck in  för den berörda kokzonen och visa  på motsvarande siffra.
AUTO-funktion	Denna funktionen tillåter att aktivera AUTO-läget i vilket Hällen och Fläkten fungerar koordinerat. Lamporna tänds automatiskt när du slår på Hällen. Fläktens hastighet ställs in automatiskt på den högsta effektnivån som finns på spishällens zoner. Parning Häll-Fläkt Innan proceduren startas, följ de specifika indikationerna i manualerna för enheterna som ska parakopplas. Med avstängd spishäll, tryck samtidigt in knapparna "+" och "-" och parningsproceduren aktiveras och visar en animering på displayen. OBSERVERA: när proceduren aktiverats, se manualen för fläkten och kontrollera att proceduren för Parning K-Link har aktiverats. Sammankopplingsproceduren varar 2 minuter. Om ingen enhet identifieras inom denna tiden, kontrollera att du först har aktiveras proceduren på enheterna som ska sammankopplas. Det kan hända att det maximala antalet kopplingsbara enheter har uppnåtts. Tryck på nytt in knapparna "+" och "-" för att bekräfta.

10. TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

11. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN



Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effekttreglering. Se illustrationen.

Denna funktionen styr dispenseringen av maximal effekt på 3700 W mellan kokzonerna (1+2 och 3+4), och optimerar distributionen av effekten och undviker situationer av överbelastning i systemet. Spishåll vid maximal effektnivå - funktionen fördelar kraften mellan kokzonerna och minskar om nödvändigt effekten på en kokzon (det sista kommandot tilldelas den högsta prioriteten).

Spishåll med begränsad effektnivå - funktionen fördelar effekten mellan kokzonerna och förhindrar att ställa in effekten på en kokzon vid en nivå över gränsen, (för att öka effekten för en särskild kokzon är det nödvändigt att manuellt minska den inställda effektnivån för den andra).

Exempel:

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

12. VÄGLEDNING FÖR ANVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

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

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

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

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

Så använder du kastrullerna

Minsta möjliga diameter på kastrull/stekpanna för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishållen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishållens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

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

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda	110 mm	190 mm

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

Använd inte kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten på spishållen eftersom det då blir omöjligt att kontrollera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen är för hög. Risken är att kastrullen och/eller spishållens yta skadas.

Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat.

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Råd/rekommendationer

Buller under användningen

När en kokzon aktiveras är det möjligt att

ett kort surrande ljud. Detta är ett typiskt fenomen för kokzoner i glaskeramik och påverkar inte vare sig funktionen eller apparatens livstid. Bullret kan bero på den använda kastrullen. I närvaro av en stark störning, kan det vara en god idé att byta ut kastrullen.

13. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistsans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Kokzonens temperatursensor blockerad. En tillräcklig temperaturskiftning efter påslagning av spishällen avläses inte.	Stäng av spishällen och slå på den igen efter att den svalnat. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans.
U400	Överström beroende på en felaktig elektrisk anslutning.		Koppla bort spishällen från matningen. Koppla in kokzonen enligt det tillhandhållna kopplingsschemat. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER40/ER47/EA	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

14. TEKNISKA DATA

		Enhet	Värde
Produkttyp			Integrerad spishäll
Dimensioner	Bredd	mm	770
	Djup	mm	510
	Höjd min./max	mm	53

Total effekt	W	7400
--------------	---	------

Parameter	Värde
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Apparatens vikt	15 kg

15. SPISHÄLLENS ELEKTRISKA EFFEKT

Antal kokzoner	5
Antal kombinerbara kokzoner	1- Vänster
	1- Höger
Tillagningsteknik	Induktion
Den kombinerbara kokzonens dimensioner	Vänster 395 x 220 mm
Den kombinerbara kokzonens dimensioner	Höger 395 x 220 mm
Kokzonens dimensioner	Central 192 x 220 mm
Den kombinerbara kokzonen energiförbrukning	Vänster 192 Wh/kg
Den kombinerbara kokzonen energiförbrukning	Höger 192 Wh/kg
Energiförbrukning per kokzon	Central 192 Wh/kg
Spishällens elektriska energiförbrukning (elektrisk funktion)	189,7 Wh/kg

16. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

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

Bortskaffning av förpackningsmaterial

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

Energibesparing

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

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

17. ÖVERENSSTÄMMELSE

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

“Tekniska data anges på skylten som är fäst på produktens botten.”

1. معلومات بشأن السلامة

(i) 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 المواعِد على أنظمة حث مطابقة لاشتراطات توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي والمجال الكهرومغناطيسي ومن المفترض ألا تتداخل مع أجهزة إلكترونية أخرى. يجب على حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة المزروعة الإلكترونية استشارة طبيهم أو الشركة المنتجة للجهاز المزروع لتقييم درجة قابلية تعرضهم للتداخل.

⚠ يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية من قبل فني مختص. قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ قسم التوصيل الكهربائي.

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.
- 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.

⚠ تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية.

- لا تستخدم إلا المسامير ومنتجات المعدات الأخرى الواردة برفقة الجهاز.

بالنسبة للأجهزة التي تحتوي على كابل طاقة، يجب ترتيب كتل التوصيل أو مقطع الأسلاك بين نقطة التثبيت وكتل التوصيل

⚠ تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

توَحَّ بالانتباه الشديد إلى عدم لمس سطح مناطق الطهي.

أبقِ الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.

⚠ تحذير: إذا ظهرت تشققات على السطح، أطفئ الجهاز لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.
- لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.
- استخدم الأمر المخصص لإطفاء الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.

⚠ تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء أي لهب باستخدام الماء، ولكن أطفئ الجهاز واخنق ألسنة اللهب على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية مضادة للحريق.

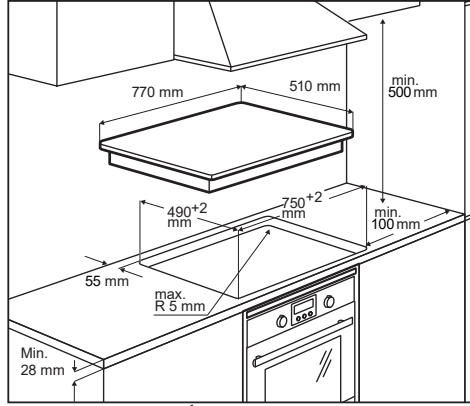
⚠ تحذير: إن عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت على النحو الموصوف في هذه التعليمات يمكن أن يؤدي إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

- يجب ألا ينفذ الأطفال عمليات النظافة والصيانة، إلا إذا تمت مراقبتهم من قبل شخص بالغ.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة الكافيتين، طالما أنه يتم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر التي يستوجبها. لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

- **تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.
 - الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
 - **تحذير:** خطر الحريق: لا تُسند أشياء على أسطح الطهي.
 - يجب تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصل التغذية الكهربائية بواسطة فتحة بين نقاط التلامس (3 مم) مما يضمن الفصل الكامل في ظروف الحمل الزائد من الفئة الثالثة.
 - يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
 - حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
 - تأكد من أن الجهاز متصل مباشرةً بمقبس التيار الكهربائي.
 - لا تستخدم مهائيات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.
 - لا تستخدم أبداً الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمِّمَ من أجلها.
 - يجب فحص المقالي باستمرار أثناء الاستخدام: فقد يؤدي التسخين المفرط للزيت إلى اشتعال النيران.
 - لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
 - لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح استناد.
 - لا تقم بتقريب المدافئ أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال إلى الجهاز حتى تبرد جميع المكونات تماماً من أجل تجنب مخاطر الحرائق.
 - لا تضع أشياء معدنية مثل السكاكين والشوكات والملاعق والأغطية على سطح الموقد نظراً لأنها قد تسخن.
 - لا يجب أبداً تركيب الجهاز خلف باب من أبواب الديكور، لتجنب السخونة المفرطة له.
 - لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفه.
 - لا تضع الأواني والمقالي على الحافة، نظراً لأنها قد تُتلف الوصلات المصنوعة من السليكون.
- شهادة المطابقة للمواصفات الأوروبية**
- تقر الشركة المصنعة أن هذا الجهاز بوظيفة اللاسلكي متوافق مع توجيهات EU/2014/53.
- النص الكامل المطابق للمواصفات الأوروبية EU متوفر على العنوان الإلكتروني التالي على شبكة الإنترنت من خلال البحث باستخدام كود المنتج:
- [/https://www.franke.com](https://www.franke.com)

يمكن أن يتسبب استخدام المواد واللاصقات غير المناسبة في تشوهات أو انفصال المكونات.

- يُسمح باستخدام قطاعات من الخشب المصمت حول سطح العمل خلف الجهاز، بشرط أن يتوافق الحد الأدنى للمسافات دائماً مع الإرشادات الواردة في تصميمات التركيب.



- لمزيد من المعلومات بشأن التركيب، اطلع على تعليمات التجميع.
- في حالة عدم وجود فرن تحت الموقد، ركب لوحة فصل تحت الجهاز على النحو الموضح في تعليمات التجميع.

3. التوصيل الكهربائي

تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.

- قبل تنفيذ التوصيلات، تحقق من أن الجهد الاسمي للجهاز المشار إليه في لوحة البيانات يتوافق مع جهد شبكة التغذية. تُثبَّت لوحة البيانات على الجانب السفلي من الموقد.
- اتبع مخطط التوصيل (الموجود في الجانب السفلي من الموقد).
- لا تستخدم الا المكونات الأصلية الواردة من خدمة قطع الغيار.
- يتم توريد الجهاز بكابل توصيل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، استبدله بكابل الغيار الأصلي المناسب. اتصل بخدمة الدعم الفني.

كود المنتج موجود في ملصق البيانات التعريفية الموضوع داخل المنتج.

نطاق باقة التردد	الحد الأقصى للقدرة المنقولة
2.4 GHz	2 mW كحد أقصى

2. التركيب

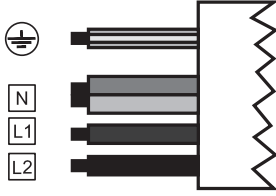
بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، الخ) السارية في بلد الاستخدام!

- لمزيد من المعلومات بشأن التركيب، اطلع على تعليمات التجميع.
- لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل.
- تأكد من أن المساحة الموجودة أسفل الموقد كافية لدوران الهواء. ارجع إلى تعليمات التجميع.
- يمكن أن يصبح قاع الجهاز ساخناً جداً. في حالة تركيب الجهاز فوق وحدة أدراج، تأكد من تركيب لوحة فصل مقاومة للحريق أسفل الجهاز لمنع التلامس مع القاع. ارجع إلى تعليمات التجميع.
- يجب أن تتطابق تهوية الجهاز مع تعليمات الشركة المنتجة.
- نفذ فتحة أمامية لا تقل عن 28 سم² في وحدة المطبخ التي يجب أن تحوي الموقد للسماح بتهوية صحيحة للمنتج.

متطلبات وحدة المطبخ

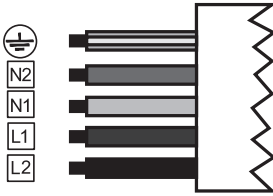
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بصرامة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بشبكات الجهد المنخفض ومعايير الوقاية من الحرائق.
- بالنسبة للوحدات الغاطسة، يجب تثبيت المكونات (المصنوعة مادة بلاستيكية وخشب مكسو) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (على الأقل 85° مئوية):

380V - 415V 2N ~



L1	بني
L2	أسود
N	أزرق
N	رمادي
⊕	أصفر / أخضر

380V - 415V 2N ~



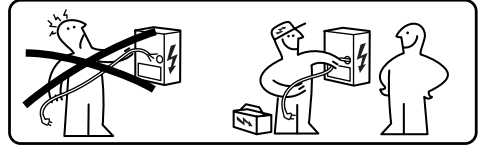
L1	بني
L2	أسود
N1	أزرق
N2	رمادي
⊕	أصفر / أخضر

4. تنظيف وصيانة

- لا تستخدم أبداً الإسفنجات الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو حمض الهيدروكلوريك أو منتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.
- لا تتناول بقايا طعام التي ربما سقطت أو تراكمت على السطح وعلى العناصر التشغيلية أو الجمالية للموقد.
- أطفئ الجهاز أو افصله عن شبكة التغذية الكهربائية قبل أية عملية نظافة أو صيانة.
- نظف الجهاز بعد كل استخدام لتفادي أن تتفحم بقايا الطعام المحتملة. من الصعب

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!

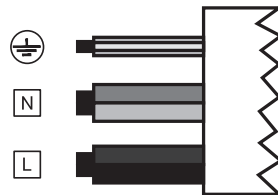
التوصيل الكهربائي



- يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية من قبل فني متخصص.
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y" مع كابل من النوع H05V2V2-F. الحد الأدنى لمقطع التوصيلات: 5x2,5 مم².
- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات الشبكة الكهربائية المنزلية (الجهد والقدرة القصوى والتيار) متطابقة مع مواصفات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في المخطط (بما يتوافق مع المعايير المرجعية بشأن جهد الشبكة الكهربائية السارية على المستوى الوطني).

مخطط التوصيل

220V - 240V 1N ~



L	أسود
L	بني
N	أزرق
N	رمادي
⊕	أصفر / أخضر

في حالة وجود عطل، حاول العثور على حل باتباع الإرشادات الواردة في دليل حل المشكلات. في حالة عدم التمكن من حل المشكلة، اتصل بخدمة الدعم الفني.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات الآتية:

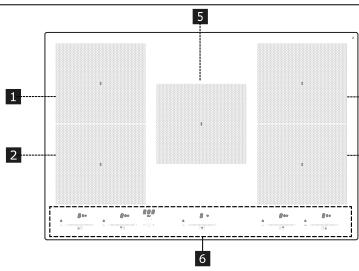
- نوع العطل
- موديل الجهاز (المنتج/الكود)
- الرقم المسلسل (S.N).

توجد هذه المعلومات على لوحة البيانات. تثبت لوحة البيانات على قاع الجهاز.

في حالة الاستخدام غير المناسب للجهاز أو التركيب غير المنفذ من قبل فني التركيب المعتمد، فقد يلزم دفع مقابل زيارة فني خدمة الدعم أو الموزع حتى خلال فترة سريان الضمان.

5. وصف المنتج

ترتيب سطح الطهي

	1 منطقة طهي منفردة (220×197 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
2 منطقة طهي منفردة (220×197 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط	3 منطقة طهي منفردة (220×197 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
4 منطقة طهي منفردة (220×197 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط	5 منطقة طهي منفردة (220×197 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
6 لوحة التحكم	

جدا إزالة آثار الأوساخ المتصلبة أو المحروقة.

- من أجل إزالة الأوساخ اليومية، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية مع منظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. نوصي باستخدام منظفات محايدة.
- أزل الأوساخ المتصلبة، مثل الحليب الذي فاض أثناء الغليان، باستخدام مكشطة مخصصة للأسطح المصنوعة من السيراميك الزجاجي عندما لا يزال الموقد ساخناً. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المكاشط المطلوب استخدامها.
- أزل بقايا الطعام الغنية بالسكر، مثل رذاذ المربي المتناثر أثناء الطهي، باستخدام مكشطة مخصصة للأسطح المصنوعة من السيراميك الزجاجي عندما لا يزال الموقد ساخناً. قد تؤدي هذه البقايا، في حالة عدم إزالتها، إلى تلف السطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل أية بقايا من البلاستيك المنصهر باستخدام مكشطة مناسبة للأسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي عندما لا يزال الموقد ساخناً. قد تؤدي هذه البقايا، في حالة عدم إزالتها، إلى تلف السطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون، بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.
- لا تقطع الأطعمة ولا تحضرها على السطح وتجنب أن تسقط عليه أشياء صلبة. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح. لا تستخدم ماكينات التنظيف البخار.

الصيانة والإصلاحات

- تأكد من عدم إفساد صيانة المكونات الكهربائية إلا إلى الشركة المصنعة أو إلى فنيي خدمة الدعم الفني.
- تأكد من عدم استبدال الكابلات التالفة إلا من قبل الشركة المنتجة أو من قبل فنيي خدمة الدعم الفني.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز **H**.

1 +	منطقة طهي قابلة للجمع (220×395 مم)
2	3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.
3 +	منطقة طهي قابلة للجمع (220×395 مم)
4	3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.

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 حروقاً عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى **H**.

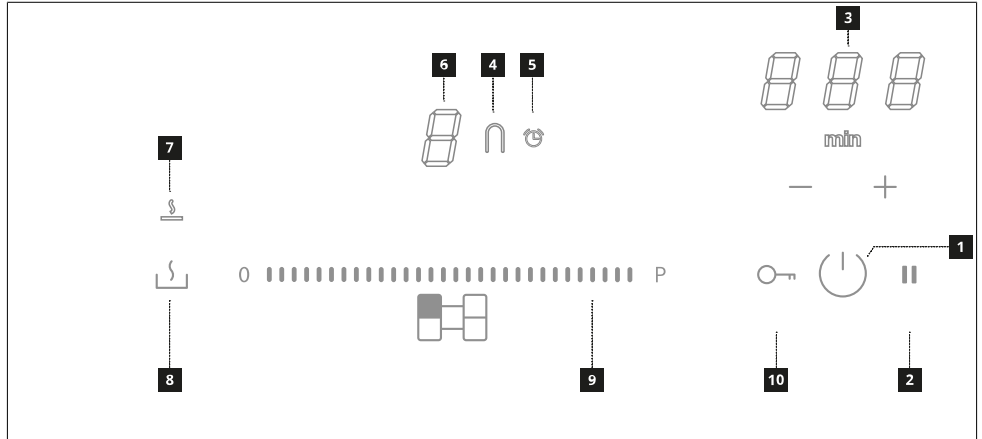
المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

6. لوحة التحكم

	
1	موقد/مطفأ
2	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
3	التحكم بالمؤقت ومؤشر وقت الطهي
4	رمز وظيفة "الجسر"
5	رمز المؤقت
6	مؤشر مستوى القدرة
7	رمز وظيفة الإذابة
8	مفتاح وظيفة الإذابة
9	لوحة مفاتيح بالتمرير
10	مفتاح وظيفة الحظر

القيمة الواردة على لوحة المفاتيح المنسدلة	كيلو واط	ملاحظات
0	7.4	الضبط الأولي القياسي
1	4	
2	2.5	
3	6	

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على $\text{H} + \text{A}$.

8. وظيفة DEMO

تسمح وظيفة DEMO باستخدام المنتج بجميع وظائفه دون أن يعمل فعليًا.

- قم بتوصيل موقد الطهي بالشبكة المنزلية.
- تضيء جميع الأرقام لبضع ثوان.
- بمجرد أن تنتطفئ الأرقام، اضغط واستمر بالضغط على $\text{H} + \text{A}$ حتى تسمع إشارة صوتية.
- اضغط واستمر بالضغط في نفس الوقت على كلتا لوحتي المفاتيح المنسدلتين على اليسار، حتى تشير أرقام التحكم إلى 3 إلى "CF6".
- اضغط على H حتى يظهر "0".
- اضغط على لوحة المفاتيح الأخيرة على اليسار لاختيار الضبط الصحيح.
- انظر الجدول التالي للتعرف على الموصفات:

القيمة الواردة على لوحة المفاتيح المنسدلة	ملاحظات
0	وظيفة DEMO معطلة
1	وظيفة DEMO نشطة

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على $\text{H} + \text{A}$.

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على لوحة المفاتيح المنسدلة. يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

من الممكن أيضًا تنشيط مناطق الطهي ببساطة عن طريق وضع مقلاة أو قدر على منطقة الطهي. يتعرف موقد سطح الطهي تلقائيًا على وجود المقلاة أو القدر وحجمه، وبالتالي يقوم بتنشيط مناطق الطهي الضرورية.

7. الحد من القدرة

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على السعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي.

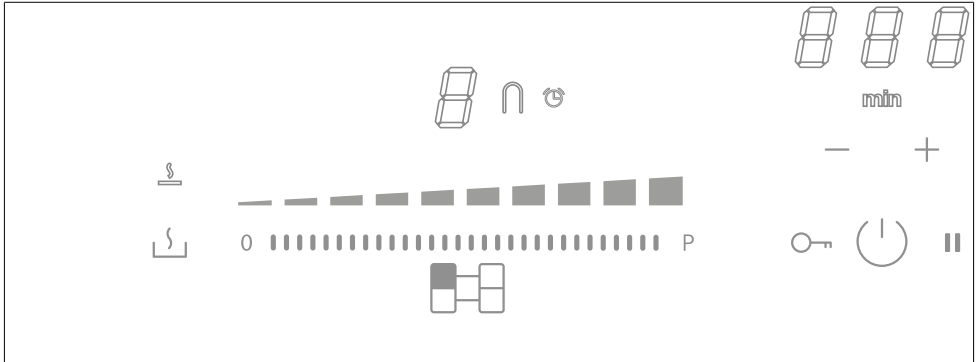
إن لم يكن ذلك ضروريًا، يجوز إشعال الموقد مباشرةً باستخدام ⁽¹⁾ أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

- قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- تضيء جميع الأرقام لبضع ثوان.
- بمجرد أن تنتطفئ الأرقام، اضغط واستمر بالضغط على $\text{H} + \text{A}$ حتى تسمع إشارة صوتية.
- اضغط واستمر بالضغط في نفس الوقت على كلتا لوحتي المفاتيح المنسدلتين على اليسار، حتى تشير أرقام التحكم إلى 3 إلى "CF6".

- اضغط على H حتى يظهر "PHA".
- اضغط على لوحة المفاتيح الأخيرة على اليسار لاختيار الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على الموصفات:

9. وظائف موقد الطهي



من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد.	حظر
من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط على 0 .	
تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز	جهاز أمان الأطفال
من أجل التنشيط: اضغط على (1) ، ثم اضغط وحرر في نفس الوقت 0 + ومن ثم مجدداً 0 . تشر جميع الأرقام إلى L . يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.	
من أجل التعطيل: اضغط على (1) ، ثم اضغط وحرر في نفس الوقت 0 + ومن ثم مجدداً . تختفي جميع الأرقام التي تشير إلى L . يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.	
يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 5 دقائق بحد أقصى.	وظيفة التعزيز
من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الأربعة واختر قيمة "التعزيز" على لوحة المفاتيح المنسدلة. يشير الرقم المقابل إلى P .	
من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة.	
يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط.	مؤقت مناطق الطهي
يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها.	
من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد واختر إحدى مناطق الطهي، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط المؤقت. يضيء الرمز (L) الخاص بمنطقة الطهي. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقاً للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة الموجودة في منطقة أوامر إدارة المؤقت العد التنازلي الذي ينتهي بتحذير صوتي. اضغط "+" أو "-" لإسكات الإنذار. لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.	
من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بالتصفير بواسطة "-").	

المؤقت (عام)	مؤقت مع إنذار للاستخدام العام. من أجل التنشيط: قم بتشغيل المؤقت، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط المؤقت. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقاً للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة الموجودة في منطقة أوامر إدارة المؤقت العد التنازلي الذي ينتهي بتحذير صوتي. اضغط "+" أو "-" لإسكات الإنذار. لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بالتصفير بواسطة "-").
وظيفة الإذابة	من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي واضغط على . يشير رقم المنطقة المختارة إلى . من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على  أو اضغط على .
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالمؤقت، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصفير جميع الوظائف. أثناء الإيقاف المؤقت، تبين جميع الأرقام  من أجل الإشارة إلى: - لا يتم إنتاج طاقة في أية منطقة من مناطق الطهي. - يتم تعطيل جميع الوظائف والمؤقت. من أجل التنشيط: أثناء تشغيل المؤقت، اضغط واستمر بالضغط على  لمدة 1 ثانية على الأقل. من أجل التعطيل: اضغط واستمر بالضغط  لمدة 1 ثانية على الأقل واضغط لمدة 3 ثوانٍ على لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركاً.
وظيفة الاستدعاء	تُستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل المؤقت في حالة الإيقاف غير المتعمد باستخدام . والمؤقت مطفأ، من أجل استعادة الإعدادات، اضغط على  خلال 6 ثوانٍ، ثم اضغط على  خلال 6 ثوانٍ. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية. عندما يكون المؤقت مطفأ، إذا لم يتم إعادة تشغيله خلال 6 ثوانٍ، ستفقد إعدادات الوظيفة السابقة.

تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:	وظيفة التسخين																						
<table> <tr> <th>مستوى القدرة</th><th>الموقت (ثواني)</th></tr> <tr> <td>1</td><td>40</td></tr> <tr> <td>2</td><td>72</td></tr> <tr> <td>3</td><td>120</td></tr> <tr> <td>4</td><td>176</td></tr> <tr> <td>5</td><td>256</td></tr> <tr> <td>6</td><td>432</td></tr> <tr> <td>7</td><td>120</td></tr> <tr> <td>8</td><td>192</td></tr> <tr> <td>9</td><td>غير متاح</td></tr> <tr> <td>التعزيز</td><td>غير متاح</td></tr> </table>	مستوى القدرة	الموقت (ثواني)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	غير متاح	التعزيز	غير متاح	
مستوى القدرة	الموقت (ثواني)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	غير متاح																						
التعزيز	غير متاح																						
اختر إحدى مناطق الطهي واضغط واستمر بالضغط على القيمة المختارة لمدة 3 ثوانٍ (من 1 إلى 8) على لوحة المفاتيح المنسدلة. سيعمل الموقد بذروة طاقة قصوى لفترة زمنية تختلف بناءً على قدرة الطهي المضبوطة مسبقاً، ثم سيعود إلى القيمة المضبوطة في البداية. يشير الرقم المقابل إلى A والقيمة المحددة.																							
تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كم منطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع. مناطق الطهي القابلة للاختيار من أجل هذه الوظيفة هي تلك الموجودة سواءً على اليسار وعلى اليمين. من أجل التنشيط: اضغط على كل من لوحة المفاتيح اليسرى أو اليمنى في وقت واحد حتى يشير الرقم A ويضيء الرمز A. لتعيين قوة المنطقة التي يمكن استخدامها في الوضع المدمج، استخدم لوحة مفاتيح التمرير التي تشير إلى القيمة. في كلتا منطقتي الطهي، يضيء الرمز A. من أجل التعطيل: اضغط بالتزامن على المفاتيح المستخدمة لتنشيط وظيفة "الجسر"، حتى يختفي الرمز A. هام! يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلاة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدير المنطقتين بطريقة مستقلة ما لم يتم تنشيط وظيفة "الجسر".	الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")																						
تُفيد هذه الوظيفة في الحفاظ على الأطعمة المطهية ساخنة. من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط على A في منطقة الطهي المعنية، مع عرض A على الرقم المقابل.	وظيفة التسخين																						

الوظيفة الأوتوماتيكية

تسمح هذه الوظيفة بتنشيط الوضع الأوتوماتيكي AUTO الذي يعمل فيه الموقد والشفاط بطريقة منسقة. عند إشعال الموقد ستضيء المصابيح أوتوماتيكياً. يتم ضبط سرعة الشفاط بشكل تلقائي عند استخدام مستوى قوة تشغيل أعلى الموجودة على مناطق موقد الطهي المسطح.

اقتران الموقد-الشفاط

قبل بدء هذا الإجراء، اتبع الإرشادات المحددة لكتيبات إرشادات استخدام الأجهزة المراد توصيلها.

والموقد مطفاً، اضغط في نفس الوقت على المفتاحين "+" و "-" وسيتم تنشيط إجراء الاقتران مع عرض رسم متحرك على الشاشة.

تنبيه: بمجرد تنشيط الإجراء، ارجع إلى دليل الشفاط وتأكد من تنشيط إجراء الاقتران K-Link.

يستمر إجراء التوصيل لمدة دقيقتين. إذا لم يتم التعرف خلال هذه المدة على أي جهاز فإنه يجب التحقق من أنه قد تم مسبقاً بدء تشغيل إجراء التوصيل في الأجهزة المراد توصيلها. من المحتمل أنه تم الوصول إلى الحد الأقصى لعدد الأجهزة القابلة للتوصيل.

اضغط مجدداً على المفتاحين "+" و "-" من أجل التأكيد.

10. 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، التثخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التثخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونات، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية باليقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

11. وظيفة إدارة القدرة

من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على موافد الحث:

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكربون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألومنيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة الإناء، تأكد من وجود الرمز $\square$ (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضًا تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقًا، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موافد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائمًا الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

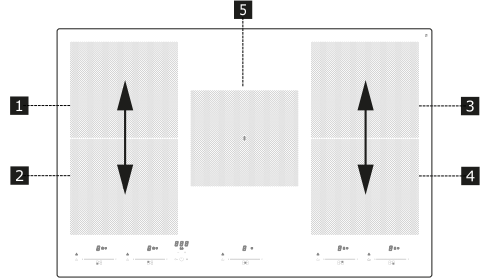
كيفية استخدام الأواني

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 دائمًا منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي		قطر قاع الإناء
		الحد الأدنى للقطر (الموصى به)
		الحد الأقصى للقطر (الموصى به)
الجمع الأيمن	الأيسر/	190 مم
منفردة		110 مم
		230 مم
		190 مم



"هذا المنتج مجهز بوظيفة إدارة القدرة التي يتم التحكم فيها إلكترونيًا.

انظر الرسم التوضيحي.

تتحكم هذه الوظيفة في صرف الطاقة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المستخدمة في الوضع المشترك (1 + 2 و 3 + 4)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع الطاقة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

الموقد على أقصى مستوى للقدرة - تقوم الوظيفة بتقسيم القدرة بين مناطق الطهي وتخفض أوتوماتيكياً قدرة منطقة الطهي، إذا لزم الأمر (يُعطى الأمر الأخير الأولوية القصوى).

موقد مزود بتحديد القدرة - تقوم الوظيفة بتقسيم القدرة بين مناطق الطهي، مما يمنع ضبط قدرة منطقة طهي على مستوى أعلى من الحد (من أجل زيادة قدرة منطقة طهي معينة، من الضروري أن تقلل يدويًا مستوى القدرة المضبوط للمنطقة الأخرى).

مثال:

بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختيار مستوى القدرة الإضافي (التعزيز) (P)، فلن يكون من الممكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً."

12. دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم
لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع

أواني/مقالي فارغة أو بقاع رفيع

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرفيع على سطح الطهي لأن ذلك لن يسمح لك بالتحكم في درجة الحرارة أو إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جدًا، مع وجود خطر إتلاف الإناء أو سطح الطهي.

إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات. إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

نصائح/اقتراحات

ضوضاء أثناء التشغيل

عند تنشيط منطقة طهي، من الممكن سماع طنين قصير. هذه الظاهرة نموذجية لمناطق الطهي المصنوعة من السيراميك الزجاجي ولا تؤثر على تشغيل الجهاز ولا على مدة خدمته. قد تعتمد الضوضاء على الإناء المستخدم. في حالة وجود اضطراب شديد، قد يكون من المفيد استبدال الإناء.

13. حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
	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 تشتعل منطقة الطهي.	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	افحص جهد و/أو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.

E8	تنظف مناطق الطهي. عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الاتربة أو النسالة.	نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
EH	تنظف منطقة الطهي المقابلة. حساس الحرارة الخاص بمنطقة الطهي عالق. لم يتم الكشف عن تغير كافٍ في درجة الحرارة بعد تشغيل الموقد.	أطفئ الموقد وأعد تشغيله بعد أن يبرد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
U400	جهد زائد ناتج عن توصيل كهربائي خاطئ.	افصل الموقد عن التغذية الكهربائية. أعد توصيل الموقد طبقاً للمخطط الوارد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4/E5/E7/ E9/ER20/ ER22/ ER31/ ER36/ ER40/ ER47/EA	افصل الموقد عن التغذية الكهربائية. انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.	

14. البيانات التقنية

القيمة	الوحدة		
موقد مدمج		نوع المنتج	
770	مم	العرض	الأبعاد
510	مم	العمق	
53	مم	الارتفاع الأدنى/الأقصى	
7400	واط	إجمالي القدرة	

القيمة	المعيار
220-240 فولت، 50 هرتز؛ 220 فولت، 60 هرتز؛ 2N~ 380 415 فولت، 2N~ 380 415 فولت، 60 هرتز؛ 2N~ 380 415 فولت، 50 هرتز؛ 2N~ 380 415 فولت، 60 هرتز؛	جهد/تردد التغذية الكهربائية
15 كجم	وزن الجهاز

15. كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد

عدد مناطق الطهي	5
-----------------	---

عدد مناطق الطهي القابلة للجمع	1- يسار
	1 - يمين
تكنولوجيا الطهي	الحث
أبعاد منطقة الطهي القابلة للجمع	يسرى 220 × 395 مم
أبعاد منطقة الطهي القابلة للجمع	يمنى 220 × 395 مم
أبعاد منطقة الطهي	مركزية 220 × 192 مم
استهلاك القدرة لمنطقة الطهي القابلة للجمع	يسرى 192 واط بالساعة/كجم
استهلاك القدرة لمنطقة الطهي القابلة للجمع	يمنى 192 واط بالساعة/كجم
استهلاك الطاقة لمنطقة الطهي	مركزية 192 واط بالساعة/كجم
استهلاك الطاقة الكهربائية للموقد (التشغيل الكهربائي)	189.7 واط بالساعة/كجم

16. 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.

التخلص من مواد التغليف

المواد التي تحمل الرمز  قابلة لإعادة التدوير. تخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

توفير الطاقة

يمكن توفير الطاقة يوميًا عند الطهي وذلك باتباع الاقتراحات المدونة أدناه.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائمًا بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.

- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

17. المطابقة

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014
المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

"يتم توفير البيانات الفنية على لوحة البيانات المطبقة في أسفل المنتج."



Franke S.p.a.
Via Pignolini, 2
37019 Peschiera del Garda (VR)
www.franke.it