

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

- EN** User manual
- DE** Benutzerhandbuch
- FR** Manuel d'utilisation
- NL** Gebruikershandleiding
- IT** Manuale d'uso
- ES** Manual de uso
- PT** Manual de utilização
- EL** Εγχειρίδιο χρήσης
- DA** Brugsvejledning
- NO** Brukerhåndbok
- SV** Bruksanvisning
- FI** Käyttöopas
- UK** Посібник користувача

EN	3
DE	17
FR	33
NL	49
IT	65
ES	80
PT	96
EL	111
DA	127
NO	141
SV	155
FI	169
UK	183

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	3	APPLIANCE FUNCTIONS	12
USE	5	COOKING TABLE	13
CLEANING AND MAINTENANCE	5	USER MENU CUSTOMISATION	13
INSTALLATION REQUIREMENTS	7	POWER MANAGEMENT FUNCTION	14
ELECTRICAL CONNECTIONS	7	GUIDE TO PAN USE	14
ENVIRONMENTAL ASPECTS	8	TROUBLESHOOTING	15
PRODUCT DESCRIPTION	8	MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORM- ITY	16
POWER LIMITATION	9	TECHNICAL DATA	16
CONTROL PANEL	9		
DESCRIPTION OF CONTROLS	10		

SAFETY INFORMATION


- For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions together with the appliance even if it is sold or transferred to third parties. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.
- The electrical connections have to be done by specialized technician.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate on the product.
- **WARNING:** Before installing the appliance, remove the protective films (if present).
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Connect the plug to a socket complying with current regulation, located in an accessible place.


- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Do not flambé (Fire hazard).




WARNING: Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.


- Use only screws and small parts in support of the appliance.
- Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120 mm. The route of the flue must be as short as possible.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.
- There shall be adequate ventilation of the room when this appliance is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room), in order to prevent the backflow of exhaust gas.
- Clean the appliance and the filters and replace them after the specified time period (Fire hazard). See paragraph Cleaning and Maintenance.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- When the cooking appliance and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar), to prevent fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuel (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.
- Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices. Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.
- Before proceeding with electrical connection please refer to chapter ELECTRICAL CONNECTION.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicon seals.


 **CAUTION:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance and do not switch on to avoid the possibility of electric shock.

- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote-control system.

 **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

 **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from over-heating.

Possible causes of reduced performance:

- The greater the number of bends and the longer the ducting with respect to the suction motor, the higher the pressure drop and the greater the resulting reduction in performance.
- Respect the minimum cross-section of the suction duct; an insufficient cross-section not only reduces performance but can also compromise the correct operation of the motor.

USE

- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Never stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicone seals.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.

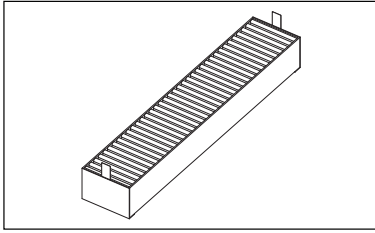
CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.

washable nor regenerable, it must be replaced every 12 months. To order a new filter, contact the service centre.

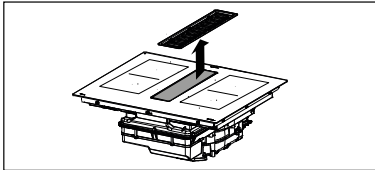
Activated charcoal filter

- The Activated Charcoal odour filter (please refer to the assembly instructions) is neither



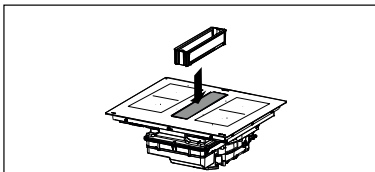
Grid

- Do not wash in the dishwasher. Clean the grid with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use aggressive or abrasive detergents!).



Grease filter

- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher.

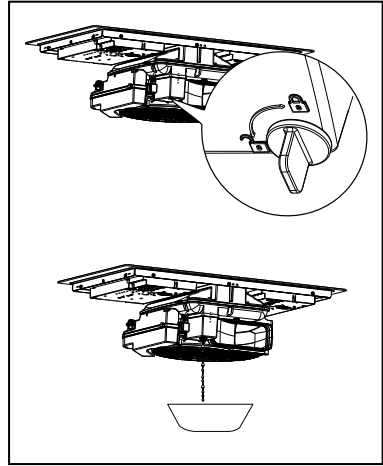


The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

Liquid drip tray

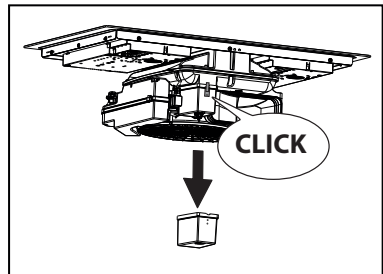
During normal use, it is advisable to check and empty the drip tray every two weeks. Remove the drawer before checking the drip tray, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip tray, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged and it can be purchased as a spare part.



Removing the main liquid drip tray

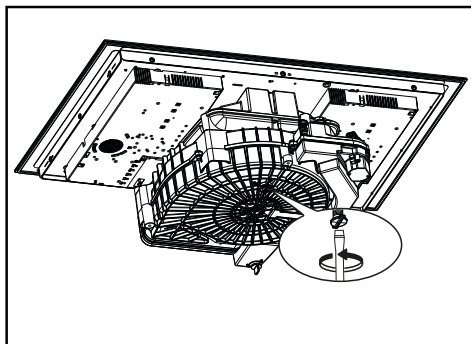
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the tray by opening the indicated hook.



Emptying the motor box liquids

If more than 1 litre of liquid is spilled onto the hob, unscrew the screw cap (orange) as indicated and empty the motor box. After emptying the box, screw the cap (orange) back in until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged and it can be purchased as a spare part.



Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.

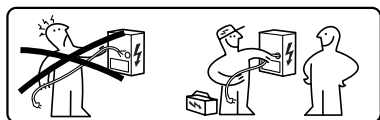
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

INSTALLATION REQUIREMENTS

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min.100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

ELECTRICAL CONNECTIONS



⚠ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a "Y" type connection, so the power cable must have a "neutral" wire. The power cable must be at least of the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F type, SINGLE-PHASE, TWO-PHASE and THREE-PHASE connection: min. section of the conductors: 2.5 mm². External diameter of the power cable: min 8 mm - max 12 mm.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as outlined in the installation manual (in compliance with the

standard supply voltages in force under national law).

- It is recommended that you use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable. If using the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F power cable, follow the instructions below: for three-phase connection, separate the 2

wires and remove the blue sheaths from the grey wires.


Warning: The induction hob must be connected to an electrical power supply with an impedance equal to or lower than $|Z_{max}| = 0.345 \Omega$.



Warning! Do not weld any of the cables!


ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with normal household waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

Disposal of packaging materials

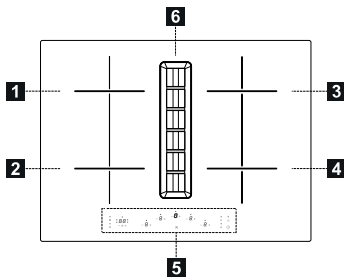
Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

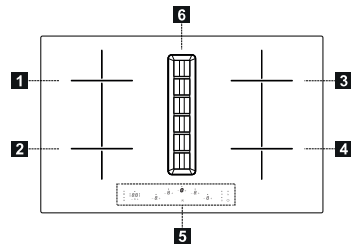
PRODUCT DESCRIPTION



- | | |
|---|---|
| 1 | Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function |
| 2 | Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function |
| 3 | Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function |
| 4 | Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function |
| 5 | Control panel |
| 6 | Extractor |


1+2 Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+4 Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W



- | | |
|---|---|
| 1 | Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function |
| 2 | Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function |

3	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
4	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1+2	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W
4	3000 W


If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.





INDICATORS

Pan detection


POWER LIMITATION

When connecting the appliance to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using  or, alternatively, follow the procedure described below to access the menu.


- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- Switch on the hob using .
- Press and hold “-” and “+” of the Timer area (-  +) and  until the initial setting is displayed.
- The digit for the Timer area will show “Po”.
- Press “-” or “+” of the Timer area (-  +) to change the power digit displayed in digits A and B.


Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 55°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

- Press simultaneously to confirm the selection.

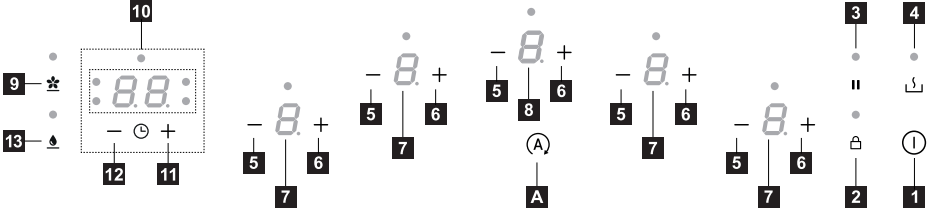
See the following table for the specifications:

Value on the digits (KW)	Notes
	Standard initial setting
7.4	
6	
5	
4	
3.5	
3	
2.5	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding “-” and “+” of the Timer area (-  +), or wait 1 minute.

Confirmation is given by the acoustic signal and all LEDs light up.

CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Function key Keyboard lock
3	Pause key
4	Melting

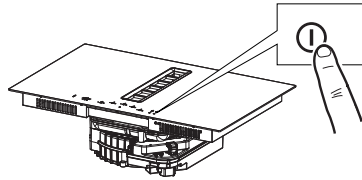
5	Cooking zone power decrease key. Extractor power decrease key.
6	Cooking zone power increase key. Extractor power increase key.
7	Cooking zone power level indicator
8	Extractor power level indicator
9	Activated carbon filter saturation indicator
10	Timer management zone
11	Timer increase key
12	Timer decrease key
13	Grease filter saturation indicator
A	Auto key

The cooking zones must be activated by pressing the “-” key of the corresponding reference area.

On the control panel, the illuminated functions are the ones that can be selected by touching

the corresponding symbol; all other symbols will be dimmer.

Turning on the appliance:

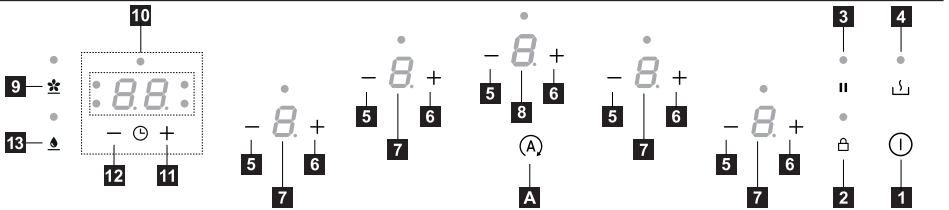


Press and hold the On/Off button for 2 seconds and activate the hob functions.

At this point, the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 10 seconds if it is not used.

Attention: For safety reasons, the hob can always be turned off using the On/Off button.












DESCRIPTION OF CONTROLS



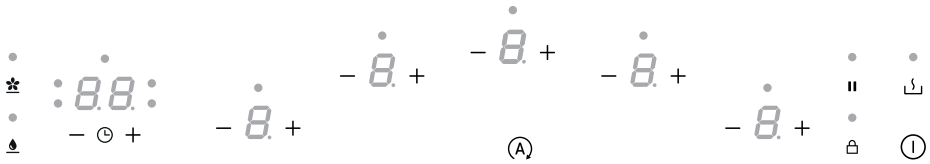
1 On/Off Switching the hob and extractor on/off. The cooking zone digits will display “0” and the hood digit will display “R”. Press again to switch off.

2 Lock Lock / unlock controls. It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the glass. The function is enabled even if the hob is switched off and on again.

Enable / disable: press and hold for 1 second. Once enabled, if any key is selected, “ 0” will be displayed on the Timer digit.

		This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.
3	Pause function	To enable: with the hob on, place a pan on it and select the desired cooking zone, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the cooking zone digits indicate "  " and the hood power will display "0". If the Pause function  is active and function A is not, the hood power will display "1". To disable: press the  key and the LED will flash. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings. This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off.
	Recall function	If the  key is pressed within 6 seconds of switching it back on, the functions that were set before it was switched off can be recovered. A beep will confirm the operation.
4	Melting Function	Select the desired cooking zone using "-" and press the  key. "  " is displayed to indicate that the function is enabled. To disable it, press the  key.
5	Decrease	Cooking zone power decrease key. Extractor power decrease key. Each press decreases the power.
6	Increase	Cooking zone power increase key. Extractor power increase key. Each press increases the power.
7	Cooking zone digit	Cooking zone power level indicator. It is activated if that specific cooking zone is being used, displaying 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Hood digit	Extractor power level indicator. It is activated if that specific zone is being used, displaying 0, 1, 2, 3, b, P.
	Charcoal filter maintenance symbol	By default, the charcoal filter maintenance reminder is disabled (extraction mode). To enable the function, see Chapter: User menu customisation (U1). If the LED above the system is lit, it means that charcoal filter maintenance is required (after 200 hours of use). To reset after carrying out maintenance on the filters, press the key  and hold it for 5 seconds. The charcoal filter LED will turn off and the countdown will restart.
10	Cooking area timer	The Timer allows for a specific cooking zone to be switched off after the set time. The cooking zones can be programmed individually, as each one features its own timer, indicated by the corresponding LED on the sides of the Timer digit lighting up. To activate it, select the cooking zone, press the "+" or "-" key of the Timer and set a value. Wait a few seconds for the start of the countdown. Once the Timer expires, press the "-" or "+" key to reset the acoustic signal.
11	Timer increase	Increases the duration of the timer.
12	Timer decrease	Decreases the duration of the timer.
13	Grease filter maintenance symbol	If the LED above the system is lit, it means that grease filter maintenance is required (after 100 hours of use). To reset after carrying out maintenance on the filters, press the key  and hold it for 5 seconds. The grease filter LED will turn off and the countdown will restart.
A	Automatic pan	By default, when the hob/extraction hood is switched on, the hood starts in Automatic mode. The hood display will show "  ". The hood will start if the cooking zone power level is greater than "1". To disable it, press "A".

APPLIANCE FUNCTIONS



Child lock

This allows you to lock the hob to prevent the accidental activation of the appliance. To activate it, remove all pans from the appliance, and switch the product off and on again.

Within 3 seconds, press and hold the "+" and "-" keys of the Timer (- 8 +) and "A".

After activation, a "L" will be displayed on the digits.

To deactivate, press and hold the "-" and "+" keys (of the Timer area - 8 +) and "A".

This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level.

The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set.

See the table:

Power level	Timer (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Heating function

Place a pan on the hob and select the desired cooking zone, simultaneously select the "+" and "-" keys of the cooking zone; the digit will display the power level "0".

The digit for the corresponding cooking zone indicates "A".
The user can select the desired power level (from 1 to 8).

After selecting the power level, the function will be activated and the display will show "A".

This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing "A".

Delay function of the hood

Press "-" or "+" of the extractor and set a power speed.

Press "-" or "+" to manage the Timer, which was displaying "CL" but will change to the countdown, pre-set to 15 minutes.

It is disabled by pressing key "A".

Cooking zone intensive mode

The various cooking zones can be selected by pressing "+" or "-"; once the desired zone has

been selected, press "+" to reach intensive mode "P", which lasts for 10 minutes. After this time, the system automatically returns to speed 9.

To deactivate the function before the time expires, press the "-" key to bring the power down to 9.

Hood intensive mode

The hood features 2 intensive speeds:

Intensive 1, which lasts 10 minutes ("b" is displayed).

Intensive 2, which lasts 8:30 minutes ("P" is displayed).

Press the "+" key for the hood zone and set the desired speed.

It is deactivated by selecting a different speed.

Combo mode ("bridge" function)

This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This makes it possible to use pans with a wider base.

The cooking zones that can be selected for use with this function are only the ones on the left and on the right.

To enable: simultaneously press "-" keys for the two cooking zones (front + rear right or front + rear left).

A digit will display "∩" and a digit will display the cooking power.

To disable: simultaneously press the "-" keys for the two cooking zones (front + rear right or front + rear left).

Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the "bridge" function is enabled.

COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

USER MENU CUSTOMISATION

The user can perform some adjustment operations on the product. Follow the procedure below to enter the menu; the operations must be performed within 2 minutes.


- Press ①.
- Press and hold **II** and press, from right to left, the "-" key of all zones, as shown in the figure, to enter the menu and proceed with customisation until the cooking zone digits show "U0".




See the following table for the specifications:

Timer digit value	Description	Hood digit value
U0	-	-
U1	Charcoal filter setting	0 – Charcoal filter alarm disabled 1 – Charcoal filter alarm enabled (200 hours)
U2	Display brightness level control menu.	0 – Min. 4 – Max
U3	Countdown end management menu.	0 – Acoustic signal active for 120 seconds 1 – Acoustic signal active for 10 seconds.

Volume management menu.

U4	This function cannot be activated for the following functions:	0 - Sound on
	- End of Timer	1 - Sound off
	- Key 	
	- Filter alarm	

- Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding  until everything switches off.
- To exit the menu without saving, press **II**.

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3000 W between the combined cooking areas (left and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when necessary. If it is not possible to supply the total power required, a control element reduces by a predefined amount the power in another cooking element so that it is at a level immediately below its respective power

curve. This ensures that the current absorption of 16 A is not exceeded.

In this case the generator detects the last command with the highest priority sent by the user interface and, if necessary, reduces the previous settings activated for another cooking element.

The Power management function is first activated when the presence of a pan is detected on the cooking element.

Example:

If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited."


GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check

for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	∅ min. (recommended)	∅ max. (recommended)
180 mm	110 mm	220 mm

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the

temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Normal hob operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

This noise occurs with pans made from layers

of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected

to be too high and display **H**.

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Solution
H	Residual heat indicator.	Let the appliance cool down.
U	Pan presence detection.	Use a suitable pan. If the symbol appears and there is a continuous sound, contact the After-Sales Service.
C	Temperature of the cooking zones too high.	Let the appliance cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
c	Electronic component temperature too high.	Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the After-Sales Service.
F/6	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check the connection. If the problem persists, contact the After Sales Service.
F/L	Excessive external brightness preventing the calibration of the touch sensors (keys).	Temporarily eliminate the external light sources near the control. Disconnect and reconnect the appliance from the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.

F/c	Remove any heat sources from the control panel. Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the After-Sales Service.
E5	Contact the After Sales Service.
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the appliance to the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.

MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

When contacting the service department, please provide the following information:

- Type of fault
- Device model (Art./Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information can be found on the identification plate. The identification plate is affixed to the bottom of the device.

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with the EEC directives.

TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model:

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

Please refer to the identification plate applied on the bottom of the product.

The manufacturer is continuously improving its products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

Further information on the technical data is available on the website: www.franke.com

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Weight of the device	21 kg
Number of cooking areas	4
Heat source	induction

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN	17	GARTABELLE	28
GEBRAUCH	20	PERSONALISIERUNG DES BENUTZER-	
REINIGUNG UND WARTUNG	20	MENÜS	28
ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL	21	LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION	29
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	22	LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖP-	
UMWELTASPEKTE	22	FE	29
PRODUKTBESCHREIBUNG	23	PROBLEMLÖSUNG	30
LEISTUNGSBEGRENZUNG	23	WARTUNG - REPARATUR UND KONFOR-	
BEDIENFELD	24	MITÄT	31
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE ...	25	TECHNISCHE DATEN	31
FUNKTIONEN DES GERÄTS	26		

SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen.
- Die Kabel müssen von einem zuständigen Fachmann angeschlossen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- **WARNHINWEIS:** Vor der Installation des Geräts die Schutzfolie entfernen (falls vorhanden).
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern sie bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Dieses Gerät ist nicht für Leute (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse gedacht, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person

Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht am Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Den Stecker in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- Die Vorrichtungen Trennen vom Stromnetz müssen gemäß den einschlägigen Vorschriften in die feste Verkabelung integriert sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder von jemandem mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei Geräten der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung im Haushalt eine ordnungsgemäße Erdung gewährleistet.
- Keine offenen Flammen verwenden (Brandgefahr).



WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.


- Verwenden Sie nur Schrauben und Kleinteile, die für die Befestigung des Geräts geeignet sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät so installiert ist, dass es von der Stromversorgung getrennt werden kann, wobei der Kontaktöffnungsabstand (3 mm) bei Überspannung, eine vollständige Trennung der Kategorie III gewährleisten muss.
- Schließen Sie den Abzug über ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm an den Rauchabzug an. Der


Rauchabzug sollte so kurz wie möglich sein.

- Was die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen für den Rauchabzug anbelangt, so ist es wichtig, dass Sie sich streng an die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften halten.
- Wenn dieses Gerät gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben), muss der Raum ausreichend belüftet sein, um einen Rückstau der Abgase zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät und ersetzen Sie die Filter nach der angegebenen Zeit (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Die Abluftvorschriften müssen eingehalten werden.
- Die Luft darf nicht in einen Rauchabzug abgeleitet werden, der für die Abgasführung von Gasgeräten oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben).
- Wenn das Kochgerät und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Strom betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Rauchgase aus dem Kochgerät in den Raum gesaugt werden.
- Dunstabzugshauben und andere Abzugsanlagen für Kochdämpfe können aufgrund des Rückstroms der Verbrennungsgase den sicheren Betrieb von Gasgeräten oder Geräten, die mit anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen), beeinträchtigen. Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder eines

Kochfeldabzugs sollte die Funktion von Gasgeräten von einem Fachmann überprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückstrom von Verbrennungsgasen auftritt.


- Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen die Anforderungen der EMV-Normen und der EMF-Richtlinie und sollten andere elektronische Geräte nicht stören. Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten sich bei ihrem Arzt oder dem Hersteller der Implantate erkundigen, ob diese Geräte ausreichend störungsunempfindlich sind.
- Lesen Sie vor dem elektrischen Anschluss das Kapitel ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.


 Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.


 **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es nicht wieder ein, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.

- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

 **WARNHINWEIS:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.

 **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

 **WARNHINWEIS:** Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Mögliche Ursachen für eine Leistungsminderung:

- Je mehr Krümmungen und je größer der Abstand zwischen Ansaugrohr und Ansaugmotor, desto höher der Druckabfall und die daraus resultierende Leistungsminderung.
- Der Mindestquerschnitt des Ansaugkanals muss eingehalten werden; ein unzureichender Querschnitt reduziert nicht nur die Leistung, sondern kann auch den ordnungsgemäßen Betrieb des Motors beeinträchtigen.

GEBRAUCH

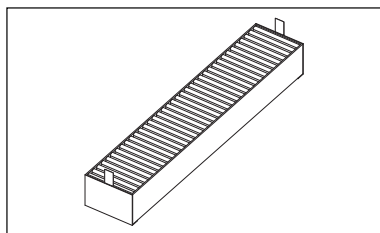
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.

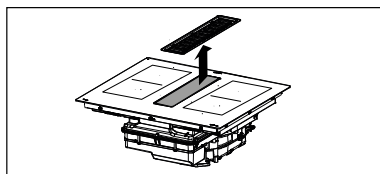
Aktivkohlefilter

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter (siehe Installationsanleitung) darf nicht gewaschen oder regeneriert werden, er muss alle 12 Monate ausgetauscht werden. Um einen neuen Filter zu bestellen, wenden Sie sich an den Kundendienst.



Grill

- Nicht in der Spülmaschine waschen. Reinigen Sie den Grill mit warmem Wasser und milder Seife, ohne Scheuerschwämme zu verwenden (keine aggressiven oder scheuernden Reiniger verwenden!).

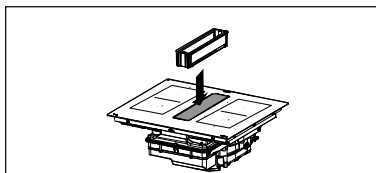


Fettfilter

- Reinigen Sie die Filter in den angegebenen Intervallen oder tauschen Sie sie aus, um die

Haube in einem guten Betriebszustand zu halten und die mögliche Brandgefahr durch übermäßige Fettansammlung zu vermeiden.

- Fettfilter sollten alle 2 Betriebsmonate oder bei starker Beanspruchung häufiger gereinigt werden und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

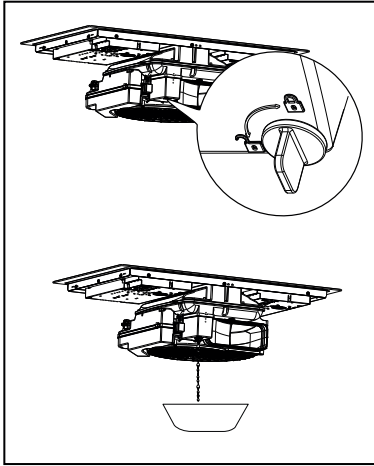
Auffangschale

Bei normalem Gebrauch wird empfohlen, die Auffangschale in zweiwöchigen Abständen zu überprüfen und zu leeren.

Nehmen Sie die Schublade heraus, bevor Sie die Auffangschale des Wassers regelmäßig überprüfen, insbesondere bei größeren Verschüttungen. Drücken Sie den Hahn (orange) nach oben und schrauben Sie ihn ab, um den Behälter zu entleeren. Sobald die Wasserauffangschale leer ist, schrauben Sie sie wieder auf, indem Sie den Hahn (orange) nach oben drücken, bis er schließt.

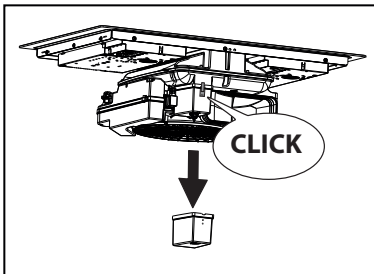
Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung

austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Hauptauffangschale entfernen

Für mehr Sauberkeit, falls Flüssigkeiten, die unangenehme Gerüche verursachen können, austreten, die Schale durch Öffnen des markierten Hakens aushängen.

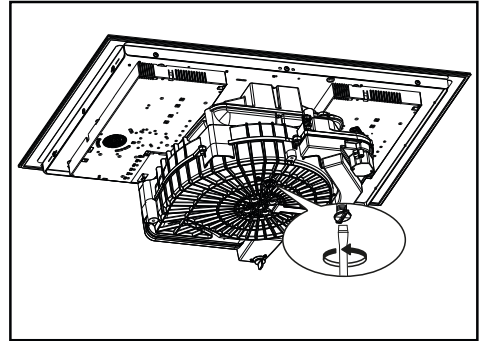


Entleeren der Flüssigkeiten im Motorgehäuse

Wenn mehr als 1 Liter Flüssigkeit auf dem

Kochfeld verschüttet wird, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wie angegeben ab und leeren Sie das Motorgehäuse. Sobald das Gehäuse leer ist, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wieder auf, bis er schließt.

Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Reinigung des Geräts

Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.

- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikonichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines

Küchenschanks mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.

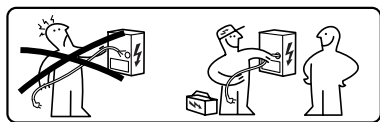
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung

ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.

- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.

- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel. Aus ergonomischen Gründen wird ein Mindestabstand von 1000 mm empfohlen).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y", daher ist ein "neutraler" Leiter erforderlich. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05V2-F 5 x 2,5 mm² sein, Anschluss EINZELPHASIG, ZWEIPHASIG und DREIPHASIG: Mindestleiterquerschnitt: 2,5 mm². Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.

- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).
- Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² zu verwenden. Falls Sie das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² verwenden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen. Trennen Sie für den dreiphasigen Anschluss die 2 Adern und entfernen Sie die blauen Ummantelungen von den grauen Adern.

Warnung: Das Induktionskochfeld muss an eine Stromversorgung mit einer Impedanz von kleiner-gleich $|Z_{max}| = 0,345 \Omega$ angeschlossen werden.




Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Haushaltsgeräten



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen

Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Die Materialien mit dem Symbol  sind

recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

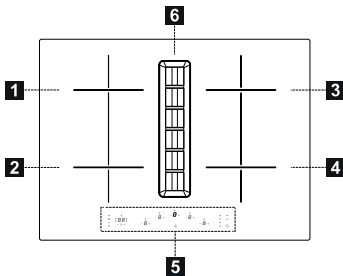
Energieeinsparung

Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.

- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

PRODUKTDESCHEIBUNG



1	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
4	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W

1	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
4	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W


ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol  auf dem Display.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 55 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-

Taste der entsprechenden Kochzone gibt  an.

LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen


Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das

Kochfeld direkt mit ① eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

- Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Schalten Sie das Kochfeld mit Hilfe von ① ein.
- Drücken Sie und halten Sie „-“ und „+“ der Timer-Zone (- ⊖ +) und || gedrückt, bis die Anfangseinstellung angezeigt wird.
- Die Digit-Taste der Timer-Zone zeigt „Po“ an.
- Drücken Sie auf „-“ oder „+“ der Timer-Zone (- ⊖ +), um die Leistungsgrenze zu ändern, die in den Digit A und B angezeigt wird.
- Drücken Sie die Tasten gleichzeitig, um die Wahl zu bestätigen.

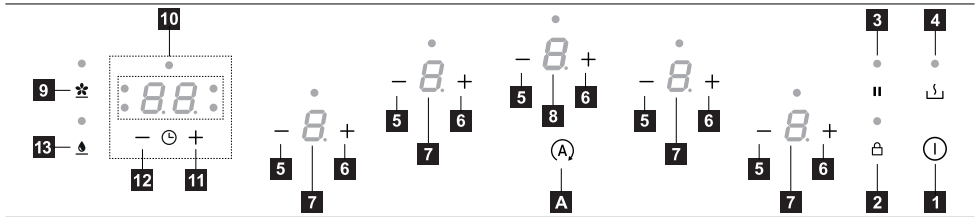
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Werte (KW)		Hinweise
	- 8 +	Anfangs-Standard-einstellung
	- 8 +	
	- 8 +	
	- 8 +	
	- 8 +	
	- 8 +	
	7,4	
	6	
	5	
	4	
	3,5	
	3	
	2,5	

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf „-“ und „+“ der Timer-Zone (- ⊖ +) zur Bestätigung drücken und gedrückt halten oder 1 Minute abwarten.

Die Bestätigung erfolgt durch ein akustisches Signal und alle LEDs leuchten auf.

BEDIENFELD



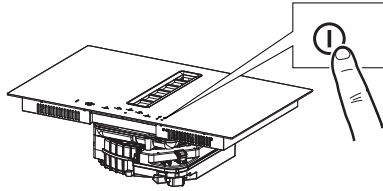
1	Ein/Aus
2	Funktionstaste für die Tastatursperre
3	Pausenfunktionstaste
4	Schmelzfunktionstaste
5	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs.
6	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs.
7	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
8	Leistungsanzeige des Abzugs
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Steuerungsbereich des Timers
11	Taste zum Erhöhen des Timers
12	Taste zum Verringern des Timers
13	Sättigungsanzeige Fettfilter
A	Auto-Funktionstaste

Die Kochzonen müssen durch Drücken der Taste „-“ der entsprechenden Bezugszone aktiviert werden.

Am Bedienfeld sind die auszuwählenden Funktionen immer jene, die beleuchtet sind.

Durch Berühren des entsprechenden Symbols wird die Funktion ausgewählt, alles andere leuchtet dann weniger hell.

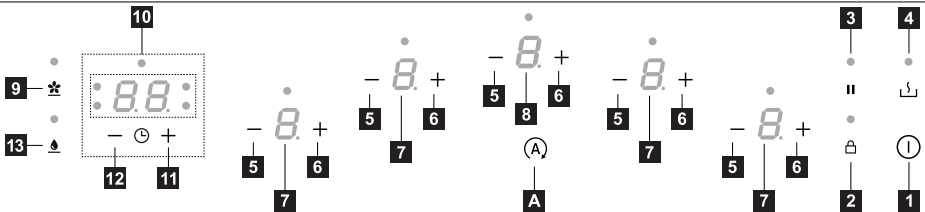
Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On-/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



1	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Abzugs und des Kochfelds. Die Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „0“, an und die Digit-Taste der Dunstabzugshaube zeigt „A“, an. Zum Abschalten erneut drücken.
2	Sperren	Sperren / entsperren der Bedienelemente. Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Glas zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert. Aktivierung / Deaktivierung: drücken und 1 Sekunde lang gedrückt halten. Einmal aktiviert, wird bei Auswahl einer jeglichen Taste „L 0“, am Timer-Digit angezeigt.
3	Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zu setzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Zum Aktivieren: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld einen Topf auf das Kochfeld, wählen Sie die gewünschte Zone aus und halten Sie die Pausenfunktionstaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt. Alle Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „H“ und die Leistung der Dunstabzugshaube zeigt „0“. Wenn die Pausenfunktion aktiv und die Funktion A deaktiviert ist, zeigt die Leistung der Dunstabzugshaube „1“. Zum Deaktivieren: Drücken Sie die Taste und die LED beginnt zu blinken. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft mit den vorherigen Einstellungen weiter.
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einer Abschaltung abzurufen. Drücken Sie die Taste innerhalb von 6 Sekunden nach dem Einschalten, um die vorm der Abschaltung eingestellten Funktionen zurückzugewinnen. Zur Bestätigung des Vorgangs ertönt ein Piepton.	

Ermöglicht die Verriegelung des Kochfelds, um eine versehentliche Bedienung des Geräts zu verhindern.

Kindersicherung

Um Sie zu aktivieren, müssen Sie alle Töpfe vom Gerät entfernen, das Gerät aus- und wieder einschalten. Innerhalb von 3 Sekunden müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ des Timers (— ⊖ +) und auf „A“ gedrückt halten.

Nach der Aktivierung wird auf den Digit-Tasten „**L**“ angezeigt.

Zum Deaktivieren müssen Sie die Tasten „-“ und „+“ (der Timer-Zone — ⊖ +) und „A“ drücken und gedrückt halten.

Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt.

Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab.

Siehe Tabelle:

Leistungsstufe	Timer (Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Aufwärmfunktion

Positionieren Sie einen Topf und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, wählen Sie gleichzeitig „+“ und „-“ der Kochzone und auf der Digit-Taste wird die Leistungsstufe „**0**“ angezeigt

Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone zeigt „**A**“.

Der Benutzer kann die gewünschte Leistungsstufe (von 1 bis 8) auswählen.

Nachdem Sie die Leistungsstufe ausgewählt haben, wird die Funktion aktiviert und am

Display erscheint „**A**“.

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“.

Delay-Funktion der Dunstabzugshaube

Drücken Sie auf „-“ oder „+“ des Abzugs und stellen Sie eine Leistungsgeschwindigkeit ein.

Drücken Sie auf „-“ oder „+“ für die Verwaltung des Timers, auf dem „CL“ angezeigt wird, der allerdings zum bereits eingestellten Countdown von 15 Minuten umschaltet.

Wird durch Drücken der Taste „A“ aktiviert.

Die verschiedenen Kochzonen können durch Drücken auf die Tasten „+“ oder „-“ ausgewählt werden. Nachdem Sie die gewünschte Kochzone ausgewählt haben,

Kochzone intensiv

drücken Sie auf „+“, zur intensiven Leistungsstufe „**P**“ mit einer Dauer von 10 Minuten zu gelangen.

Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur Geschwindigkeit 9 zurück.

Um die Funktion vor Ablauf der Zeit zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „-“, um auf die Leistungsstufe 9 umzuschalten.

Dunstabzugshaube intensiv

Die Dunstabzugshaube verfügt über 2 intensive Geschwindigkeiten:

Intensiv 1 mit einer Dauer von 10 Minuten (Anzeige „b“).

Intensiv 2 mit einer Dauer von 8:30 Minuten (Anzeige „P“).

Drücken Sie auf „+“ der Zone der Dunstabzugshaube und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein.

Sie wird durch Auswahl einer anderen Geschwindigkeit deaktiviert.

Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Dies ermöglicht es, Pfannen mit einem größeren Boden zu verwenden. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.

Kombifunktion („Brückenfunktion“)

Zum Aktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links).

Eine Digit-Taste zeigt „ \cap “ und eine Digit-Taste zeigt die Kochleistung.

Zum Deaktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links).

Wichtig! Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein eines größeren Topfes, der zwei Kochzonen belegt, verwaltet die Zonen jedoch unabhängig voneinander, sofern die „Brückenfunktion“ nicht aktiviert ist.

GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS


Der Benutzer kann einige Einstellungsvorgänge am Gerät vornehmen. Gehen Sie wie folgt vor, um das Menü aufzurufen. Die Vorgänge müssen innerhalb von 2 Minuten ausgeführt werden.


- Drücken Sie ①.
- Drücken und halten Sie die Taste **||** gedrückt und drücken Sie von rechts nach links auf „-“ aller Zonen, wie in der Abbildung dargestellt, um das Menü aufzurufen und mit der Personalisierung fortzufahren, bis die Kochzonen-Digit-Tasten „U0“ zeigen.



Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Wert Timer	Beschreibung	Digit-Wert Dunstabzugshaube
U0	-	-
U1	Einstellung des Kohlefilters	0 - Kohlefilteralarm deaktiviert 1 - Kohlefilteralarm aktiviert (200 Stunden)
U2	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Min. 4 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Akustisches Signal aktiv für 120 Sekunden 1 - Akustisches Signal aktiv für 10 Sekunden.

	Verwaltungsmenü der Lautstärke.	
U4	Diese Funktion ist für folgende Funktionen aktivierbar: - Ende des Timers - Taste  - Filteralarm	0 - Ton aktiviert 1 - Ton deaktiviert

- Sobald der richtige Wert eingegeben wurde, halten Sie die Taste  zur Bestätigung gedrückt, bis sich alles ausschaltet.
- Um das Menü zu verlassen, **II** drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3000 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Ist es nicht möglich, die benötigte Gesamtleistung zu liefern, reduziert ein Bedienelement standardmäßig die Leistung eines anderen Kochelements auf das Niveau unmittelbar unter der jeweiligen Leistungskurve, um die Stromaufnahme von 16 A nicht zu überschreiten.

In diesem Fall erkennt der Generator den letzten von der Benutzeroberfläche übermittelten Befehl mit der höchsten Priorität und reduziert gegebenenfalls die zuvor für ein anderes Kochelement aktivierten Einstellungen.

Die Leistungsmanagement-Funktion wird zunächst auch beim Erkennen eines Topfes auf der Kochstelle aktiviert.

Beispiel:


Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend,

bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte

abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
180 mm	110 mm	220 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Kochfeldgeräusche

Die Induktionstechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen.

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit hoher Hitze und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld auf die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist und aufhört, sobald das Gefäß mit Wasser oder Essen gefüllt wird.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

Lautes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen auf, die aus verschiedenen Materialien bestehen, die übereinander geschichtet sind, und darüber hinaus, wenn sie mit maximaler Drehzahl und sogar auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Lüftergeräusche

Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiter läuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird und das Display **H** anzeigt.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind und verschwindet oder sinkt, wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Abhilfe
H	Restwärmeanzeige.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
U	Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Wenn das Symbol und ein Dauerton erscheinen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

C	Temperatur der Kochzonen zu hoch.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Erwärmen Sie keine leeren Töpfe.
c	Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
F/6	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Prüfen Sie die Verbindung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
F/L	Zu hohe Außenhelligkeit, die eine Kalibrierung der Berührungssensoren (Tasten) nicht zulässt.	Beseitigen Sie vorübergehend die externen Lichtquellen der Steuerung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es dann wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.
F/c	Entfernen Sie die Wärmequelle vom Bedienfeld. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
E5	In diesem Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.	
F/0 - F/1 -F/2 - F/3 F/4 - F/5 F/6 - F/7 F/8 - F/9 F/A - F/C F/E - F/H F/J - F/U F/t - F/b F/d	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden ab und schließen Sie dann das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.	

WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Störungstyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

TECHNISCHE DATEN

Produktidentifizierung

Typ: **4300**

Modell:

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

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

• **FMA 8372 4RC RHI**

Siehe Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert stetig seine Produkte. Aus diesem Grund können sich die

Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie unter: www.franke.com

MODELL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW

Parameter	Wert
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht des Gerätes	21 kg
Anzahl Kochbereiche	4
Wärmequelle	Induktion

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	33	TABLEAU DE CUISSON	44
UTILISATION	36	PERSONNALISATION DU MENU UTILISA-	
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36	TEUR	44
EXIGENCES DES MEUBLES	37	FONCTION DE GESTION DE LA PUIS-	
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	38	SANCE	45
NOTIONS ENVIRONNEMENTALES	38	GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES .	45
DESCRIPTION DU PRODUIT	39	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	46
LIMITATION DE PUISSANCE	39	MAINTENANCE - RÉPARATION ET	
BANDEAU DE COMMANDE	40	CONFORMITÉ	47
DESCRIPTION DES COMMANDES	41	DONNÉES TECHNIQUES	47
FONCTIONS DE L'APPAREIL	42		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Les utilisateurs doivent connaître pleinement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.
- La connexion des câbles doit être effectuée par un technicien compétent.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Contrôler que l'alimentation secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur du produit.
- **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection (si présents).
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à condition qu'ils soient surveillés ou instruits sur une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants, en vérifiant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien prévus pour être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Branchez la fiche à une prise conforme aux normes en vigueur et dans une position accessible.
- Les dispositifs destinés à la déconnexion doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux normes en la matière.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que l'alimentation électrique du domicile garantit une mise à la terre correcte.
- Ne pas utiliser de flammes nues (danger d'incendie).



AVERTISSEMENT : Le défaut d'installation des vis ou des dispositifs de fixation conformément à ces instructions peut entraîner un risque de chocs électriques.

- Uniquement utiliser des vis et des petites pièces adaptées pour fixer l'appareil.
- S'assurer que le dispositif est installé de manière à pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts (3 mm) qui garantisse une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Raccorder l'extracteur au conduit de fumée à travers un tube d'un diamètre minimal de 120 mm. Le parcours du conduit de fumée doit être le plus court possible.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre strictement les réglementations établies par les autorités locales.
- Lorsque cet appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui évacuent uniquement l'air dans la pièce), la pièce doit être correctement ventilée pour éviter le reflux des gaz d'échappement.
- Nettoyer l'appareil et remplacer les filtres après la période de temps spécifiée (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Les réglementations relatives à l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- L'air ne doit pas être expulsé dans un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées d'appareils à gaz ou autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui n'expulsent que de l'air dans la pièce).
- Lorsque l'appareil de cuisson et des appareils alimentés par une énergie autre que de l'électricité fonctionnent en même temps, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser les 4 Pa (4×10^{-5} bar), pour éviter que des fumées ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Les hottes de cuisine et les autres systèmes d'extraction des fumées de cuisson peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement sûr des appareils électroménagers à gaz ou autres combustibles (y compris ceux présents dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou d'un extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz fluide devrait être testé par un expert pour garantir qu'aucun

reflux de gaz de combustion ne se produit.

- Les systèmes à induction de ces plaques de cuisson répondent aux exigences des normes EMC et de la directive EMF et ne doivent pas interférer avec d'autres dispositifs électroniques. Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres implants électroniques doivent vérifier auprès de leur médecin ou du fabricant des implants si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, lire le chapitre RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.



L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation. Prendre garde de ne pas toucher les résistances. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.



AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et ne pas le rallumer pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.

- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.



AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas mettre d'objets sur les surfaces de cuisson.



ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.



AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Causes possibles de réduction des performances :

- Plus le nombre de coudes et la distance du tuyau par rapport au moteur d'aspiration sont importants, plus la perte de charge sera élevée et par conséquent la réduction des performances.
- Respecter la section minimale du conduit d'extraction ; une section insuffisante non seulement réduit les performances mais elle peut aussi compromettre le fonctionnement correct du moteur.

UTILISATION

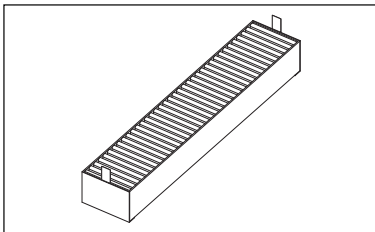
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.

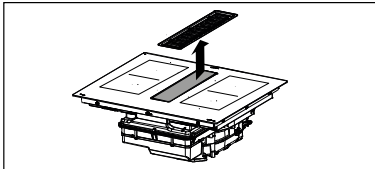
Filtre à charbon actif

- Le filtre anti-odeur au charbon actif (voir les instructions d'installation) ne doit pas être lavé ou régénéré, il doit être remplacé tous les 12 mois. Pour commander un nouveau filtre, contacter le service après-vente.



Grille

- Ne pas laver au lave-vaisselle. Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs !).

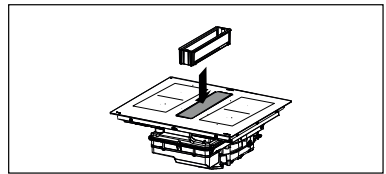


Filtre à graisse

- Nettoyer ou remplacer les filtres aux intervalles de temps indiqués afin de maintenir la hotte en bon état de fonctionnement et éviter le risque potentiel

d'incendie à cause d'une accumulation excessive de graisse.

- Les filtres à graisse doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement ou plus fréquemment en cas d'usage très intense, et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



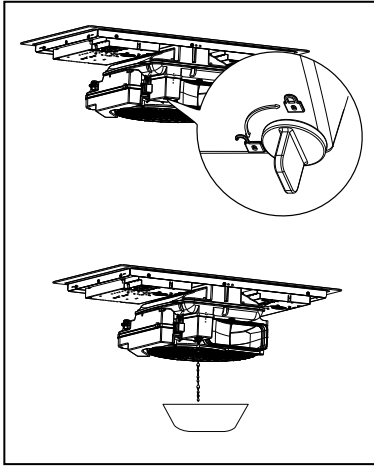
Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

Bac de récupération des liquides

En usage courant, il est recommandé de vérifier et de vider le bac de récupération toutes les deux semaines.

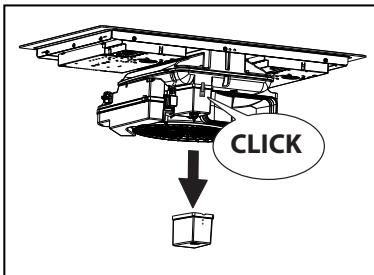
Retirez le tiroir avant de procéder aux vérifications régulières du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de déversements importants. Appuyez sur le robinet (orange) vers le haut et dévissez-le pour vider le récipient. Après avoir vidé le bac de récupération d'eau, revissez en pressant le robinet (orange) vers le haut jusqu'à la fermeture.

Le robinet peut être remplacé en cas de perte ou d'endommagement et peut être acheté comme pièce de rechange.



Démontage du bac de récupération des liquides principal

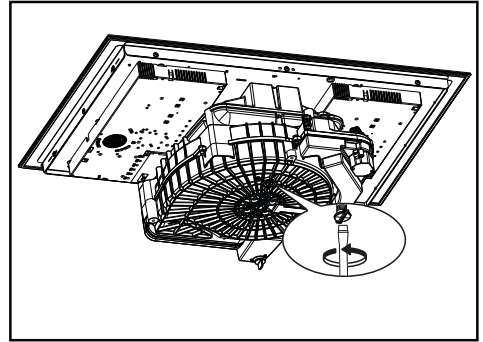
Pour plus de propreté, en cas de chute de liquides pouvant libérer de mauvaises odeurs, détachez le bac en ouvrant le crochet indiqué.



Vidange des liquides du box moteur

Si plus d'1 litre de liquide se déverse sur la plaque de cuisson, dévissez le bouchon à vis

(orange) comme indiqué et videz le box moteur. Après avoir vidé la box, revissez le bouchon à vis (orange) jusqu'à la fermeture. Le robinet peut être remplacé en cas de perte ou d'endommagement et peut être acheté comme pièce de rechange.



Nettoyage de l'appareil

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.

- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

EXIGENCES DES MEUBLES

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail. La plaque de cuisson est prévue pour être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, sur un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement

les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.

- Pour les unités à encaissement, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistantes à la chaleur (min. 100°C) : l'usage de matériaux et de colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.
- Le module de la cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les placards suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant

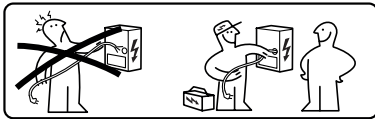
suffisamment d'espace pour travailler confortablement.

- L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- La distance minimum entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le schéma d'installation de l'appareil à

encastrer (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les éventuels placards au-dessus. Une distance minimum de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques).

- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil présente un raccordement du type en « Y » et requiert par conséquent la présence du fil « neutre ». Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², raccordement MONOPHASÉ, BIPHASÉ et TRIPHASÉ ; section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.

- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).
- Il est conseillé d'utiliser le cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si on utilise le câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², suivre les instructions suivantes : pour la connexion triphasée, séparer les 2 fils et retirer les gaines bleues des fils gris.

Avvertissement : La plaque à induction doit être branché à une alimentation électrique ayant une impédance égale ou inférieure $|Z_{max}| = 0,345 \Omega$.



Attention ! Ne pas souder les câbles !

NOTIONS ENVIRONNEMENTALES


Mise au rebut des appareils ménagers



Le symbole  figurant sur l'appareil ou son emballage indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Cet appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

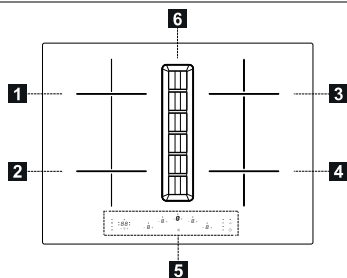
Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.

- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
2	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
3	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
4	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1+2	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W
3+4	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W

1	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
2	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
3	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
4	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1+2	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W
3+4	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W

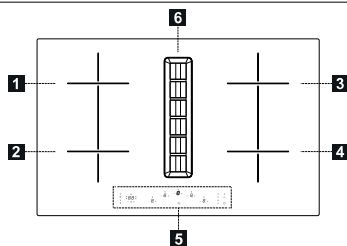
INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 55°C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensible de la zone de cuisson correspondante affiche



LIMITATION DE PUISSANCE

Lors du premier branchement de l'appareil au secteur électrique domestique, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction des capacités réelles du circuit électrique domestique.

Si cela ne s'avère pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en

utilisant

- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).

- Allumer la plaque de cuisson en utilisant **I**.
- Appuyer et maintenir enfoncées « - » et « + » dans la zone Temporisateur (- **⌚** +) et **II** jusqu'à l'affichage du réglage initial.
- La touche sensitive de la zone Temporisateur affichera « Po ».
- Appuyer sur « - » ou « + » dans la zone Temporisateur (- **⌚** +) pour modifier la limite de puissance affichée sur les touches sensibles A et B.
- Appuyer simultanément dessus pour confirmer le choix.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeurs sur les touches sensibles (KW)

A	Notes
- 8 +	Réglage initial standard
7,4	
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés « - » et « + » de la zone Temporisateur (- **⌚** +), ou attendre 1 minute.

La confirmation est validée lorsque toutes les LEDs s'allument.

BANDEAU DE COMMANDE

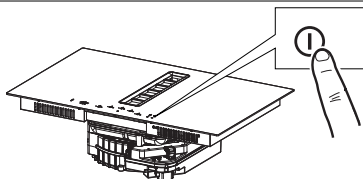
1	Branché/Débranché
2	Touche de la fonction Verrouillage zone de réglage
3	Touche de la fonction Pause
4	Touche de la fonction Fonte
5	Touche réduction de la puissance de la zone de cuisson. Touche réduction de la puissance de l'extracteur.
6	Touche augmentation de la puissance de la zone de cuisson. Touche augmentation de la puissance de l'extracteur.
7	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson
8	Indicateur du niveau de puissance de l'extracteur
9	Indicateur saturation filtre au charbon actif
10	Zone gestion temporisateur
11	Touche augmentation Temporisateur
12	Touche réduction Temporisateur
13	Indicateur de saturation filtre antigras
A	Touche de la fonction Auto

Les zones de cuisson doivent être activées en appuyant sur la touche « - » de la zone de référence correspondante.

Sur le panneau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont illuminées et sélectionner les fonctions en

touchant le symbole correspondant et tout le reste s'illuminera moins intensément.

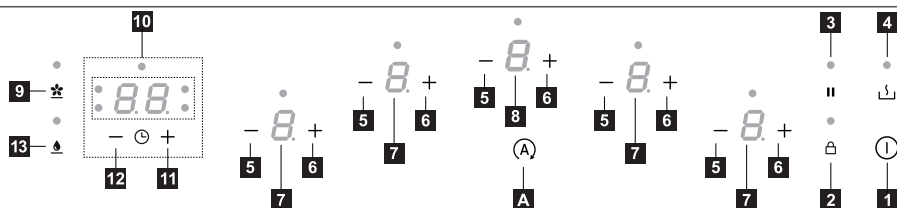
Mise en marche de l'appareil :



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque. À partir de ce moment-là, la plaque de cuisson est allumée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque s'éteint automatiquement après 10 secondes d'inutilisation.

Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque avec la touche On/Off.

DESCRIPTION DES COMMANDES



1 Branché/ Débranché



Allumage / extinction de l'extracteur de la plaque de cuisson. Les touches sensibles de la zone de cuisson affichent « 0 » et la touche sensitive de la hotte affiche « A ».

Appuyer à nouveau dessus pour éteindre.

2 Ver- rouillage



Verrouillage / déverrouillage des commandes.

Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la vitre. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée.


Activation / désactivation : appuyer sur  et maintenir enfoncée pendant 1 seconde. Une fois activé, en sélectionnant n'importe quelle touche, «  » s'affichera sur la touche sensitive du Temporisateur.


Fonction Pause

Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour activer : avec la plaque allumée, placer une casserole sur la plaque de cuisson et sélectionner la zone souhaitée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde. Toutes les touches sensibles des zones de cuisson indiquent «  » et la puissance de la hotte sera à « 0 ».


3

Si la fonction Pause  est active et que la fonction A est désactivée, la puissance de la hotte affichera « 1 ».

Pour désactiver : appuyer sur la touche  et la LED clignotera. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction se désactive et la plaque de cuisson continuera avec les réglages précédents.

Fonction de Rappel

Cette fonction est utilisée pour redéfinir les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'extinction.

En appuyant sur la touche  dans les 6 secondes après le rallumage, il est possible de récupérer les fonctions configurées avant l'extinction.

Un bip est émis pour confirmer l'opération.

Verrouillage de sécurité pour enfants	<p>Permet de verrouiller la plaque de cuisson afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil.</p> <p>Pour activer, retirer toutes les casseroles de l'appareil, éteindre et rallumer le produit. Maintenir enfoncées les touches « + » et « - » du Temporisateur (— ⊕ +) et « A » dans les 3 secondes.</p> <p>Après activation, un « L » s'affiche sur les touches sensibles.</p> <p>Pour désactiver, maintenir les touches « - » et « + » (dans la zone Temporisateur — ⊕ +) et « A » enfoncées.</p>																		
Fonction Chauffage	<p>Ce fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné.</p> <p>L'intervalle de temps pendant lequel la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini.</p> <p>Voir le tableau :</p>																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 379 381 400">Niveau de puissance</th> <th data-bbox="611 379 860 400">Temporisateur (secondes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 406 194 427">1</td> <td data-bbox="611 406 636 427">48</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 434 194 454">2</td> <td data-bbox="611 434 647 454">144</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 461 194 481">3</td> <td data-bbox="611 461 650 481">230</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 488 194 509">4</td> <td data-bbox="611 488 647 509">312</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 515 194 536">5</td> <td data-bbox="611 515 650 536">408</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 542 194 563">6</td> <td data-bbox="611 542 639 563">120</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 569 194 590">7</td> <td data-bbox="611 569 647 590">168</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 596 194 617">8</td> <td data-bbox="611 596 642 617">216</td> </tr> </tbody> </table>	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	<p>Placer une casserole et sélectionner la zone de cuisson concernée, sélectionner simultanément le « + » et le « - » de la zone de cuisson, le niveau de puissance s'affichera sur la touche sensitive « 0 »</p>
Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)																		
1	48																		
2	144																		
3	230																		
4	312																		
5	408																		
6	120																		
7	168																		
8	216																		
Fonction Delay de la hotte	<p>La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante indique « A ».</p> <p>L'utilisateur peut sélectionner le niveau de puissance souhaité (de 1 à 8).</p> <p>Après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction s'activera et l'écran montrera « A ».</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ».</p>																		
Intensive des zones de cuisson	<p>Appuyer sur « - » ou sur « + » de l'extracteur et régler une vitesse sur la barre de puissance.</p> <p>Appuyer sur « - » ou sur « + » pour la gestion du Temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà réglé à 15 minutes.</p> <p>Il se désactive en appuyant sur la touche « A ».</p> <p>Les différentes zones de cuisson pourront être sélectionnées en appuyant sur le bouton « + » ou « - », une fois la zone souhaitée sélectionnée, appuyer sur « + » pour arriver à la fonction intensive « P » d'une durée de 10 minutes.</p> <p>Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse 9.</p> <p>Pour désactiver la fonction avant l'heure, appuyer sur la touche « - » pour régler la puissance à 9.</p>																		
Intensive de la hotte	<p>La hotte est dotée de 2 vitesses intensives :</p> <p>Intensive 1 d'une durée de 10 minutes (affiche « b »).</p> <p>Intensive 2 d'une durée de 8:30 minutes (affiche « P »).</p> <p>Appuyer sur « + » de la zone de la hotte et régler la vitesse souhaitée.</p> <p>Elle se désactive en sélectionnant une vitesse différente.</p>																		
Mode combiné (fonction « pont »)	<p>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.</p> <p>Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.</p> <p>Pour activer : appuyer simultanément sur les touches « - » des deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).</p> <p>Une touche sensitive affichera « N » et une touche sensitive affichera la puissance de cuisson.</p> <p>Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches « - » correspondantes aux deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).</p> <p>Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gèrera les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée.</p>																		

TABLEAU DE CUISSON

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

L'utilisateur peut réaliser certaines opérations de réglage sur le produit. Suivre la procédure ci-dessous pour accéder au menu ; les opérations doivent être réalisées dans les 2 minutes.

- Appuyer sur **1**.
- Appuyer et maintenir **||** enfoncée et appuyer sur le « - » de toutes les zones de droite à gauche comme indiqué en figure pour entrer dans le menu et procéder à la personnalisation jusqu'à ce que les touches sensibles des zones de cuisson indiquent « **U0** ».



Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur touche sensible Temporisateur	Description	Valeur touche sensible hotte
U0	-	-
U1	Configuration des filtres à charbon	0 - Alarme filtre à charbon désactivée 1 - Alarme filtres à charbon activé (200 heures)
U2	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Min. 4 - Max
U3	Menu de gestion de la fin du compte à rebours. Menu de gestion du volume.	0 - Signal sonore actif pendant 120 secondes 1 - Signal sonore actif pendant 10 secondes.
U4	Cette fonction ne peut pas être activée pour les fonctions suivantes : - Fin du Temporisateur - Touche 1 - Alarme filtres	0 - Son activé 1 - Son désactivé

- Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en maintenant la touche **1** enfoncée jusqu'à ce que tout s'éteigne.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur **||**.

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3000 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

À cet effet, la puissance totale est surveillée en continu, et diminuée s'il y a lieu. S'il n'est pas possible de fournir la puissance totale requise, un élément de contrôle réduit, à travers une programmation prédéfinie, la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de

puissance, de manière à ne pas dépasser une absorption de courant de 16 A.

Dans ce cas, le générateur détecte la dernière commande la plus prioritaire envoyée par l'interface utilisateur et, s'il y a lieu, diminue les programmations précédemment activées pour un autre élément de cuisson.

La fonction de Gestion de puissance s'active d'abord aussi à la détection de la présence d'une casserole sur l'élément de cuisson.

Exemple :

Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »


GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du

symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max. (conseillé)
180 mm	110 mm	220 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la plaque de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, en entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson.

Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

La technologie de l'induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ces champs électromagnétiques génèrent de la chaleur directement sur le fond de la casserole. Les casseroles et les poêles peuvent générer toute une variété de bruits ou de vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et est dû à la quantité d'énergie transférée de la plaque de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et cesse lorsque le récipient est rempli d'eau ou d'aliments.

Cliquetis

Ce bruit se vérifie avec des casseroles composées de plusieurs matériaux stratifiés et il est produit par les vibrations des surfaces de rencontre des différents matériaux. Le bruit vient des casseroles et peut varier selon la

quantité et le mode de préparation de la nourriture.

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque des casseroles faites de différents matériaux sont superposées et lorsque celles-ci sont utilisées à pleine puissance et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, la température de la plaque de cuisson doit être réglée. À cet effet, la plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est activé pour réduire et régler la température du système électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner même lorsqu'on éteint l'appareil, si la température de la plaque de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée, et

l'écran affiche **H**.

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en service et disparaît ou s'atténue dès que l'une d'entre elles est éteinte.

Les bruits décrits représentent une caractéristique normale de la technologie à induction, par conséquent ils ne peuvent être considérés comme des défauts.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Solution
H	Indicateur de chaleur résiduelle.	Laisser l'appareil refroidir.
U	Détection de présence d'une casserole.	Utiliser une casserole appropriée. Si le symbole et un son continu apparaissent, contacter le Service d'Assistance.
C	Température des zones de cuisson trop élevée.	Laisser l'appareil refroidir. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas chauffer de casseroles vides.
c	Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir l'appareil. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.
F/6	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la connexion. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.

F/L	Luminosité extérieure excessive qui ne permet pas l'étalonnage des capteurs tactiles (touches).	Éliminer temporairement les sources lumineuses externes à la commande. Débrancher et rebrancher l'appareil de l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'écran.
F/c	Éliminer les sources de chaleur à l'aide du panneau de commande. Laisser refroidir l'appareil. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.	
E5	Contacter le Service technique.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Débrancher l'appareil de l'alimentation. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'appareil à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'écran.	

MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

- S'assurer que l'entretien des composants électriques est exclusivement effectué par le fabricant ou par le service après-vente.
- S'assurer que les câbles endommagés sont remplacés exclusivement par le fabricant ou par le service après-vente agréé.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

- Type de panne
- Modèle de l'appareil (Art./Code)
- Numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque d'identification. La plaque d'identification est fixée au fond de l'appareil.

Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle :

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

Consulter la plaque signalétique appliquée sur le fond du produit.

Le fabricant apporte des améliorations continues aux produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.

Des informations supplémentaires sur les données techniques sont disponibles sur le site : www.franke.com

MODÈLE	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	7,62 Kw (programmation de base)
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,02 kW

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	21 kg
Nombre de zones de cuisson	4
Source de chaleur	induction

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	49	KOOKTABEL	60
GEBRUIK	52	PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERS- MENU	60
REINIGING EN ONDERHOUD	52	FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN	61
EISEN VAN DE KASTJES	53	GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PAN- NEN	61
ELEKTRISCHE AANSLUITING	54	PROBLEEM OPLOSSEN	63
MILIEUASPECTEN	54	ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFOR- MITEIT	63
OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT	55	TECHNISCHE GEGEVENS	63
VERMOGENSBEPERKING	56		
BESTURINGSPANEEL	56		
BESCHRIJVING BEDIENINGSELEMENTEN ..	57		
FUNCTIE VAN HET 'APPARAAT'	59		

VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. De gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en van de veiligheidskenmerken van het apparaat.
- De aansluiting van de kabels moet worden verricht door een vakbekwame technicus.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- **WAARSCHUWING:** Alvorens het apparaat te installeren, moet de beschermfolie (indien aanwezig) verwijderd worden.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of zijn opgeleid betreffende het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de risico's.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze worden begeleid of instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Het is niet toegestaan de reiniging en het onderhoud van de gebruiker uit te laten voeren door kinderen zonder toezicht.
 - Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de geldende normen en dat zich op een goed bereikbare plek bevindt.
 - De middelen voor ont koppeling moeten worden opgenomen in de vaste bekabeling in overeenstemming met de geldende voorschriften.
 - Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant of zijn dienstmedewerker of door personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
 - Controleer voor apparaten van Klasse I dat het interne stroomnet een goede aarding heeft.
 - Gebruik geen open vuur (brandgevaar).
-  **WAARSCHUWING:** Als schroeven of bevestigingsmiddelen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot een risico op elektrische schokken.
- Gebruik uitsluitend schroeven en onderdelen die geschikt zijn voor de bevestiging van het apparaat.
 - Zorg ervoor dat het apparaat zo wordt geïnstalleerd dat het ont koppeld kan worden van de voeding, met een contactopeningsafstand (3 mm) die de volledige ont koppeling garandeert in omstandigheden van overspanningscategorie III.
 - Sluit de afzuigkap aan op het rookkanaal door middel van een buis met een minimale diameter van 120 mm. Het traject van het rookkanaal moet zo kort mogelijk zijn.
 - Voor wat betreft de technische voorschriften en veiligheidsmaatregelen moeten strikt de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen worden nageleefd.
 - Als dit apparaat tegelijkertijd met apparaten die gas of andere brandstoffen branden wordt gebruikt (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht in de ruimte afvoeren), moet de ruimte naar behoren worden geventileerd om de terugvloeiing van uitlaatgassen te voorkomen.
 - Reinig het apparaat en vervang de filters na de aangegeven tijdsperiode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
 - De voorschriften inzake luchtafvoer moeten worden nageleefd.
 - De lucht mag niet worden uitgestoten in een rookkanaal dat gebruikt wordt voor de afvoer van dampen van apparaten op gas of andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht in de ruimte uitstoten).
 - Als het kooktoestel en de apparaten gevoed door andere energie dan elektriciteit tegelijkertijd functioneren, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar), om te voorkomen dat de dampen worden teruggezogen in de ruimte door het kooktoestel.
 - De afzuigkappen en de andere installaties voor de afvoer van kookdampen kunnen een negatief effect hebben op de veilige werking van de huishoudelijke toestellen die werken op gas of andere brandstoffen (inclusief die in andere ruimtes) vanwege de retourstroom van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na installatie van een afzuigkap of afzuiging voor kookdampen, moet de werking van de

toestellen op vloeibaar gas getest worden door een expert om de retourstroom van de verbrandingsgassen te voorkomen.

- De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de vereisten van EMC-normen en de EMF-richtlijn en zouden de andere elektronische apparaten niet moeten hinderen. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen moeten hun arts of de fabrikant van de installaties raadplegen met betrekking tot de bestendigheid van deze voorzieningen tegen storingen.
- Alvorens de elektrische aansluiting te maken, moet het hoofdstuk ELEKTRISCHE AANSLUITING worden geraadpleegd.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden gecontroleerd: oververhitte olie zou kunnen ontbranden.
- Plaats geen pannen en koekenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.



Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder toezicht staan.



WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat uitgeschakeld worden en mag het niet meer worden ingeschakeld om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op

het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.

- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.



WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.



LET OP: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.



WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.

Mogelijke oorzaken van een prestatievermindering:

- Hoe groter het aantal bochten en hoe groter de afstand tussen de buis en de motor voor afzuiging, des te groter zal het drukverlies zijn en zullen de prestaties diensgevolg afnemen.
- Neem voor het inlaatkanaal de minimale doorsnede in acht; een ontoereikende doorsnede zal niet alleen een vermindering van de prestaties tot gevolg hebben, maar kan ook de goede werking van de motor aantasten.

GEbruIK

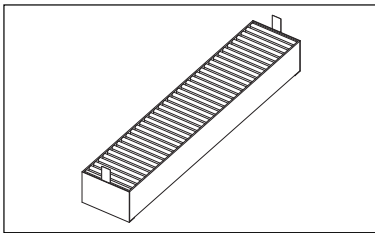
- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitte olie zou vlam kunnen vatten.
- Activeer het apparaat niet door middel van een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting ervan te voorkomen.
- Klim niet op het apparaat om beschadiging ervan te voorkomen.
- Om de beschadiging van de siliconen verbindingselementen te voorkomen, mogen er geen hete pannen op het frame geplaatst worden.
- Snijd of bereid geen voedsel op de oppervlakken en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens enige onderhoudswerkzaamheid uit te voeren.

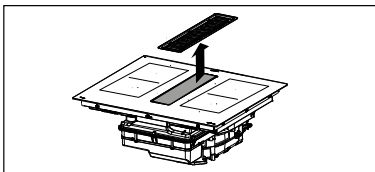
Actieve koolfilter

- Het geurfilter met actieve koolstof (zie installatiehandleiding) hoeft niet gewassen of geregeneerd te worden, maar moet om de 12 maanden vervangen worden. Neem contact op met de servicedienst om een nieuw filter te bestellen.



Rooster

- Niet in de vaatwasmachine wassen. Reinig het rooster met warm water en milde zeep, zonder schuursponsjes te gebruiken (gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen!).

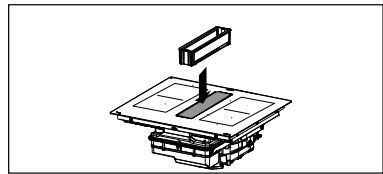


Vetfilter

- Reinig of vervang de filters met de aangegeven frequentie om de goede

werking van de afzuigkap te garanderen en om potentieel brandgevaar door een te grote ophoping van vet te voorkomen.

- De vetfilters moeten om de 2 maanden van werking gereinigd worden, of vaker in geval van een zeer intensief gebruik. Vetfilters kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.



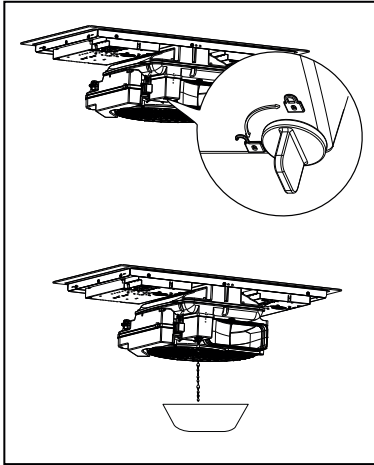
Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

Wateropvangbakje

Bij normaal gebruik wordt aanbevolen om het opvangbakje om de twee weken te controleren en leeg te maken.

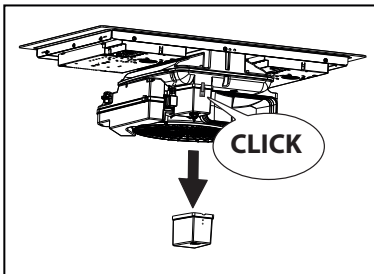
Verwijder de lade voordat u het wateropvangbakje controleert, met name in geval van aanzienlijke vloeistoflekkages. Druk de kraan (oranje) naar boven en draai deze los om het reservoir te legen. Na de lediging van het wateropvangbakje moet de (oranje) kraan omhoog worden dichtgedraaid.

De klep kan vervangen worden als deze kwijt of beschadigd raakt, en kan als reserveonderdeel worden aangeschaft.



Demontage van het hoofdopvangbakje vloeistoffen

Voor een betere reiniging in geval van morsen van vloeistoffen die slechte geuren kunnen veroorzaken, moet het bakje worden losgekoppeld door de aangegeven haak te openen.

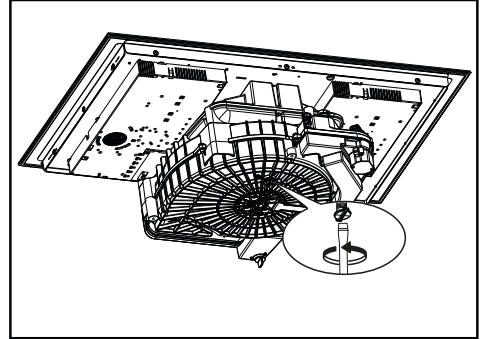


Lediging vloeistoffen box motor

Bij vloeistoflekages op de kookplaat van meer

dan 1 liter moet u de (oranje) schroefdop losdraaien en de motorbox leeg maken. Nadat de box is leeggemaakt, moet de (oranje) schroefdop tot aan de sluiting worden vastgeschroefd.

De klep kan vervangen worden als deze kwijt of beschadigd raakt, en kan als reserveonderdeel worden aangeschaft.



Reiniging van het apparaat

Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.

- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

EISEN VAN DE KASTJES

De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad. De kookplaat moet worden ingebouwd in het keukenblad, boven een kastje met een breedte van 600 mm of meer.

- Als het apparaat gemonteerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfineer) gemonteerd worden met hittebestendige kleefmiddelen (min. 100°C); het gebruik van ongeschikte materiaal en kleefmiddelen kan vervorming en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen

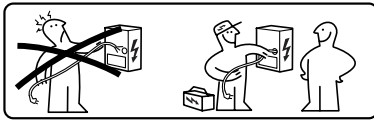
van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden gemonteerd dat er voldoende ruimte beschikbaar is om comfortabel te kunnen werken.

- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand van de installatie-afbeeldingen in acht wordt genomen.
- De minimale afstand tussen het gemonteerde apparaat en de achterwand

wordt aangegeven op de installatie-afbeelding van het inbouwapparaat (150 mm voor zijwanden, 40 mm voor de achterwand en 500 mm tot de eventuele kastjes boven het apparaat. Om ergonomische redenen wordt een minimale afstand van 1000 mm aanbevolen).

- Om binnendingen van vloeistoffen tussen de rand van de kookplaat en het keukenblad te voorkomen, moet voorafgaand aan de installatie de bijgeleverde zelfklevende afdichting worden aangebracht over de gehele buitenste rand van de kookplaat.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Dit apparaat heeft een aansluiting van het type "Y" waarvoor de aanwezigheid van een "neutrale" draad noodzakelijk is. De voedingskabel moet minstens van het type H05V2V2-F van $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ zijn, EENFASIGE, TWEEFASIGE en DRIEFASIGE aansluiting; min. doorsnede van de geleiders: $2,5 \text{ mm}^2$. Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.

- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in de installatiehandleiding (in overeenstemming met de referentienormen voor netspanning van kracht op nationaal niveau).
- Wij adviseren om de voedingskabel H05V2V2-F van $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ te gebruiken. Bij het gebruik van de voedingskabel H05V2V2-F van $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ moeten onderstaande instructies worden gevolgd: voor een 3-fasige aansluiting moeten de 2 draden worden gescheiden en de blauwe mantels van de grijze draden worden verwijderd.

Waarschuwing: De inductiekookplaat moet worden aangesloten op een stroomvoorziening met impedantie gelijk aan of lager dan $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.

Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!

MILIEUASPECTEN


Verwijdering van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of de verpakking geeft aan dat het product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van

dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19/EU inzake de vermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de verwerking van het afval.

Verwijdering van verpakkingsmaterialen

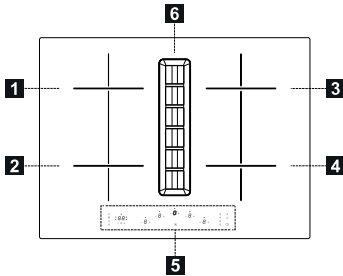
Materialen met het symbool  zijn recycleerbaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energie besparen

Het is mogelijk om dagelijks energie te besparen tijdens het koken door de onderstaande tips op te volgen.

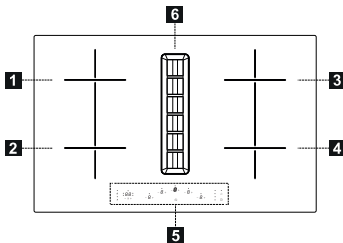
- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
2	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
3	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
4	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
5	Bedieningspaneel
6	Inlaatrooster
1+2	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W


5	Bedieningspaneel
6	Inlaatrooster
1+2	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W




1	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
2	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
3	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W
4	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met boosterfunctie van 2000 W

INDICATOREN

Pandetectie


Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool .







Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 55°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont .

VERMOGENSBEPERKING







De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.


Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met  of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Schakel de kookplaat in door middel van .
- Houd “-” en “+” van de zone Timer ( ) en  ingedrukt tot de startinstelling wordt weergegeven.
- De digit van de Timer zone toont “Po”.
- Druk op “-” of “+” van de zone Timer ( ) om de vermogenslimiet te wijzigen in de digits A en B.

- Druk gelijktijdig om de selectie te bevestigen.

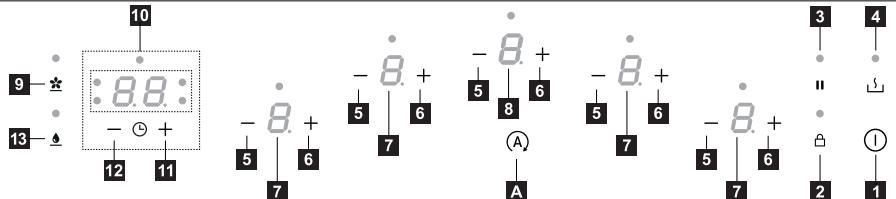
Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de digits (KW)	Opmerkingen
  -  +  +  +  +	
7,4	Standaard startinstelling
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Bevestig, na het invoeren van de correcte waarde, en houd “-” en “+” van de zone Timer ( ) ingedrukt, of wacht anders 1 minuut.

De bevestiging wordt gegeven door het geluidssignaal en alle leds die gaan branden.

BESTURINGSPANEEL



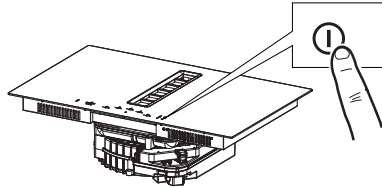
1	Aan/Uit
2	Toets functie Blokkering balk
3	Toets functie Pauze
4	Toets functie Smelten
5	Toets verlaging van het vermogen van de kookzone. Toets verlaging van het vermogen van de afzuiger.

6	Toets verhoging van het vermogen van de kookzone. Toets verhoging van het vermogen van de afzuiger.
7	Indicator vermogensniveau van de kookzone
8	Indicator vermogensniveau van de afzuiger
9	Indicator verzadiging actieve koolfilter
10	Zone beheer Timer
11	Toets verhoging Timer
12	Toets verlaging Timer
13	Indicator verzadiging vetfilter
A	Toets functie Auto

De kookzones moeten geactiveerd worden door te drukken op de toets "-" van de overeenkomstige referentiezone. Op het bedieningspaneel zijn de functies die geselecteerd kunnen worden altijd de verlichte functies; deze kunnen geselecteerd worden

door op het overeenkomstige symbool te tikken, terwijl de rest minder helder verlicht wordt.

Inschakeling van het apparaat:

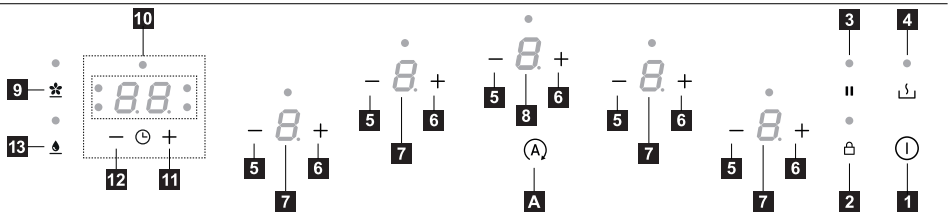


Houd de toets On/Off 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen en de functies ervan te activeren.

De kookplaat is nu ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuiger hebben vermogen nul. De kookplaat wordt na 10 seconden van niet-gebruik automatisch uitgeschakeld.

Opgelet: Het is altijd mogelijk om de kookplaat om veiligheidsredenen uit te schakelen met de On/Off-toets.

BESCHRIJVING BEDIENINGSELEMENTEN




1 Aan/Uit











Inschakeling / uitschakeling van de afzuiger en van de kookplaat. De digits van de kookzones tonen "0" en de digit van de afzuiger toont "A". Druk nogmaals om uit te schakelen.

2 Blokkering

Blokkering / ontgrendeling van de bediening.

De functies van de kookplaat kunnen tijdens het gebruik geblokkeerd worden, bijvoorbeeld om de glasplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld.

Activering / deactivering: houd  voor 1 seconde ingedrukt. Als we na de activering een willekeurige toets selecteren, wordt op de digit van de Timer "00" weergegeven.

		Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/ herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.
		Om te activeren: plaats, bij ingeschakelde kookplaat, een pan op de kookplaat en selecteer de gewenste zone; houd de toets van de functie Pauze  ten minste 1
3	Functie Pauze	seconde ingedrukt. Alle digits van de kookzones tonen "  " en het vermogen van de afzuiger toont " 0 ". Als de functie Pauze  actief is en de functie A gedeactiveerd is, toont het vermogen van de afzuiger " 1 ".
		Om te deactiveren: druk op de toets  ; de led zal knipperen. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt gedeactiveerd en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.
	Functie Op-roepen	Deze functie wordt gebruikt om, in geval van uitschakeling, de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen. Door binnen 6 seconden na de nieuwe inschakeling op de toets  te drukken, kunnen de voorafgaand aan de uitschakeling ingestelde functies worden opgeroepen. Er klinkt er een pieptoon om de handeling te bevestigen.
4	Functie ont-dooien	Selecteer de gewenste kookzone met gebruik van de "-" en druk op de toets  . "  " wordt weergegeven om aan te geven dat de functie actief is. Druk voor de deactivering op de toets  .
5	Verlaging	Toets verlaging van het vermogen van de kookzone. Toets verlaging van het vermogen van de afzuiger. Het vermogen wordt bij elke druk verlaagd.
6	Verhoging	Toets verhoging van het vermogen van de kookzone. Toets verhoging van het vermogen van de afzuiger. Het vermogen wordt bij elke druk verhoogd.
7	Digit van de kookzone	Indicator van het vermogensniveau van de kookzone. Deze wordt geactiveerd bij het gebruik van die specifieke kookzone die 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P weergeeft.
8	Digit van af-zuiger	Indicator van het vermogensniveau van de afzuiger. Wordt geactiveerd als de specifieke zone wordt gebruikt die 0, 1, 2, 3, b, P weergeeft.
9	Symbool voor onderhoud van het koolstoffilter	Standaard is de herinnering voor onderhoud van het koolstoffilter uitgeschakeld (afzuigmodus). Raadpleeg voor de activering van de functie hoofdstuk: Personalisatie van het gebruikersmenu (U1). Als de led boven het symbool brandt, wordt aangegeven dat het koolstoffilter moet worden onderhouden (na 200 uren van gebruik). Voor de reset van het vetfilter: houd na het onderhoud van de filters de toets  5 seconden ingedrukt. De led van het koolstoffilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.
10	Timer van de kookzones	Door middel van de Timer kan een specifieke kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze elk een eigen timer hebben, aangegeven door de brandende led aan de zijkanten van de digit van de Timer. Voor de activering: selecteer de kookzone, druk op de toets "+ " of "- " van de Timer en stel een waarde in. Wacht enkele seconden op de start van de aftelling. Druk, nadat de ingestelde waarde van de Timer wordt bereikt, om het geluidssignaal te resetten.
11	Verhoging van de Timer	Verhoging van de duur van de Timer.
12	Verlaging van de Timer	Verlaging van de duur van de Timer.
13	Symbool voor onderhoud van het vetfilter	Als de led boven het symbool brandt, wordt aangegeven dat het vetfilter moet worden onderhouden (na 100 uren van gebruik). Voor de reset van het vetfilter: houd na het onderhoud van de filters de toets  5 seconden ingedrukt. De led van het vetfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.

De standaard instelling bij de inschakeling van de kookplaat/afzuiger voorziet de start van de afzuiger in de Automatische modus.

A

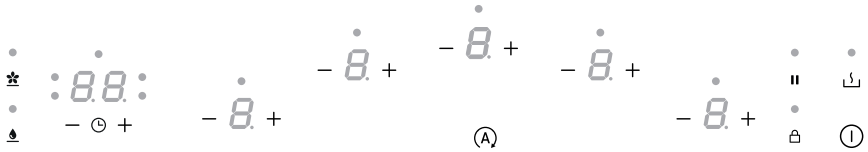
Functie Automatisch

Het display van de afzuiger toont "A".

De afzuiger begint te functioneren als het vermogen van de kookzones hoger is dan "1".

Druk voor de deactivering op "A".

FUNCTIE VAN HET 'APPARAAT



Hiermee kan de kookplaat geblokkeerd worden om een onbedoelde activering ervan te voorkomen.

Voor de activering moeten alle pannen vanaf het apparaat verwijderd worden, om vervolgens het apparaat uit en weer in te schakelen. Houd binnen 3 seconden de toetsen "+" en "-" van de

Kinderslot Timer (- ⌚ +) en "A" ingedrukt.

Na de activering wordt op de digits een "L" getoond.

Houd voor de deactivering de toetsen "-" en "+" (van de zone van de Timer - ⌚ +) en "A" ingedrukt.

Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens de bereiding bij een geselecteerd niveau voort te zetten.

Het tijdsinterval gedurende welke de kookzone op maximaal vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookniveau.

Verwijs naar de tabel:

Vermogensniveau	Timer (seconden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Functie Verwarmen

Plaats een pan en selecteer de betreffende kookzone, selecteer gelijktijdig "+" en "-" van de kookzone; op de digit wordt het vermogensniveau "0" weergegeven.

De digit van de overeenkomstige kookzone toont "A".
De gebruiker kan het gewenste vermogensniveau kiezen (van 1 tot 8).

Na de selectie van het vermogensniveau wordt de functie geactiveerd en toont het display "A".

Functie Delay van de afzuiger

Deze functie is alleen beschikbaar als de automatische modus wordt uitgeschakeld. De automatische modus wordt uitgeschakeld door te drukken op "A".

Druk op "-" of op "+" van de afzuiger en stel een vermogensniveau in.

Druk op de "-" of de "+" voor het beheer van de timer die "CL" weergeeft, maar die overgaat naar de aftelling, reeds ingesteld op 15 minuten.

Deze functie wordt gedeactiveerd door te drukken op de toets "A".

Intensief kookzone	<p>De verschillende kookzones kunnen geselecteerd worden door te drukken op de toets "+" of "-"; druk na de selectie van de zone op "+" voor de instelling Intensief "P" met een duur van 10 minuten.</p> <p>Na het verstrijken van deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de snelheid 9. Om de functie eerder uit te schakelen, moet gedrukt worden op de toets "-" om het vermogen op 9 in te stellen.</p>
Intensief afzuiger	<p>De afzuiger heeft 2 snelheden Intensief:</p> <p>Intensief 1 met een duur van 10 minuten (toont "b").</p> <p>Intensief 2 met een duur van 8:30 minuten (toont "P").</p> <p>Druk op de "+" van de zone van de afzuiger en stel de gewenste snelheid in.</p> <p>De instelling wordt gedeactiveerd door een andere snelheid te selecteren.</p>
Gecombineerde modus (functie "brug")	<p>Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier kunnen pannen met een grotere bodem worden gebruikt.</p> <p>Aleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.</p> <p>Voor de activering: druk gelijktijdig op de toetsen "-." van de twee betreffende kookzones (rechtsvoor + rechtsachter, of linksvoor + linksachter).</p> <p>Een digit toont "∩" en een digit toont het kookvermogen.</p> <p>Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen "-." van de twee betreffende kookzones (rechtsvoor + rechtsachter, of linksvoor + linksachter).</p> <p>Belangrijk! De kookplaat herkent automatisch de aanwezigheid van een grotere pan die twee kookzones inneemt, maar zal de zones onafhankelijk beheren, tenzij de functie "brug" geactiveerd is.</p>

KOOKTABEL

Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken


PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU



De gebruiker kan op het product enkele handelingen voor afstelling uitvoeren. Volg de onderstaande procedure om het menu te openen; de handelingen moeten binnen 2 minuten worden verricht.

- Druk op ①.
- Houd **||** ingedrukt en druk van rechts naar links op de "-" van alle zones, zoals op de afbeelding, om het menu te openen; ga dan verder met de personalisatie, tot de digits van de kookzones "00" tonen.



Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde dig- git Timer	Beschrijving	Waarde digt afzuiger
U0	-	-
U1	Instelling koolstoffilter	0 – Alarm koolstoffilter gedeactiveerd 1 – Alarm koolstoffilter actief (200 uur)
U2	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 – Min. 4 – Max
U3	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 – Geluidssignaal actief voor 120 seconden 1 – Geluidssignaal actief voor 10 seconden.
U4	Menu voor beheer geluidsvolume. Deze functie kan niet geactiveerd worden voor de volgende functies: - Einde van de Timer - Toets  - Alarm filters	0 – Geluid actief 1 – Geluid niet actief

- Na de instelling van de juiste waarde moet deze worden bevestigd door de toets  ingedrukt te houden tot alles uit gaat.
- Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3000 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem.

Daarom wordt het totale vermogen continu bewaakt en zo nodig verminderd. Als het gewenste totale vermogen niet kan worden geleverd, vermindert een controle-element standaard het vermogen van een ander kookelement naar een stand net eronder op de desbetreffende vermogenscurve, zodat de stroomopname van 16 A niet wordt overschreden.

In dit geval detecteert de generator de laatste bediening met de hoogste prioriteit die door de gebruikersinterface is verzonden en vermindert zo nodig de eerder geactiveerde instellingen voor een ander kookelement.

De vermogensregelingsfunctie wordt in eerste instantie ook geactiveerd als een pan op het kookelement wordt gedetecteerd.

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt."

GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)

- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bodem van de pan plaatsen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

Minimale diameter van de pan/koekenpan voor de verschillende kookzones.

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentiepunten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
180 mm	110 mm	220 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt.

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Normale geluiden bij het gebruik van de kookplaat

Inductietechnologie is gebaseerd op het creëren van elektromagnetische velden. Deze elektromagnetische velden genereren warmte direct op de bodem van de pan. Pannen en koekenpannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van de manier waarop ze vervaardigd zijn.

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Licht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid treedt op bij koken met een hoge warmte en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Licht sissend geluid

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is en houdt op zodra de pan met water of voedsel wordt gevuld.

Pruttelen

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen. Het geluid is afkomstig van de pannen en kan variëren op basis van de hoeveelheid en het type bereiding van het voedsel.

Hard sissend geluid

Dit geluid treedt op bij pannen die gemaakt zijn van verschillende op elkaar gelaagde materialen en ook wanneer deze op de hoogste stand gebruikt worden en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Ventilatorgeluiden

Voor een goede werking van het elektronische systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden ingesteld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator na de uitschakeling van het apparaat nog blijft functioneren als er een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt

gedetecteerd; het display toont **H**.

Ritmische, klokachtige geluiden

Dit geluid treedt alleen op wanneer er minstens drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert zodra er één wordt uitgeschakeld.

De beschreven geluiden zijn een normaal kenmerk van de inductietechnologie en mogen dus niet als defecten worden beschouwd.

PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Oplossing
H	Indicator restwarmte.	Laat het apparaat afkoelen.
U	Pandetectie.	Gebruik een geschikte pan. Als het symbool verschijnt en er een continu geluid klinkt, neem dan contact op met de servicedienst.
C	Temperatuur van de kookzones te hoog.	Laat het apparaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Verwarm geen lege pannen.
c	Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat het apparaat afkoelen. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
F/6	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de aansluiting. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
F/L	Te fel buitenlicht, waardoor de kalibratie van de touchsensoren (toetsen) niet mogelijk is.	Elimineer tijdelijk de lichtbronnen buiten het bedieningselement. Koppel het apparaat los van de voeding en sluit het weer aan. Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt, onder vermelding van de op het display weergegeven foutcode.
F/c	Verwijder warmtebronnen vanaf het bedieningspaneel. Laat het apparaat afkoelen. Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt.	
E5	Neem contact op met de serviceafdeling.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Koppel het apparaat los van de voeding. Wacht enkele seconden en sluit het apparaat dan weer aan. Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt, onder vermelding van de op het display weergegeven foutcode.	

ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFORMITEIT

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen door de fabrikant of door de servicedienst wordt uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie:

- Type defect
- Model van het apparaat (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: **4300**

Model:

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

- **FMA 8372 4RC R HI**

Raadpleeg het identificatieplaatje aan de onderkant van het product.

De fabrikant brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Om deze reden kunnen de tekst en de afbeeldingen van deze gebruikshandleiding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website: www.franke.com

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	7,62 Kw (basisinstelling)
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	4,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,02 Kw

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/ frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht van het apparaat	21 kg
Aantal kookzones	4
Warmtebron	inductie

INDICE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	65	FUNZIONI DELL'APPARECCHIO	74
USO	67	TABELLA DI COTTURA	75
PULIZIA E MANUTENZIONE	68	PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE	76
REQUISITI DEI MOBILI	69	FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA	76
COLLEGAMENTO ELETTRICO	70	GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE	77
ASPETTI AMBIENTALI	70	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	78
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	71	MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CON-	
LIMITAZIONE DI POTENZA	71	FORMITÀ	79
PANNELLO COMANDI	72	DATI TECNICI	79
DESCRIZIONE COMANDI	73		

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. Gli utenti devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.
- Il collegamento dei cavi deve essere effettuato da un tecnico competente.
- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati all'interno del prodotto.
- **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione (qualora siano presenti).
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe per collegare il dispositivo.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza, purché supervisionate o istruite riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi coinvolti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienze e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere

effettuate da bambini senza supervisione.

- Collegare la spina ad una presa di tipo conforme alle normative vigenti e in posizione accessibile.
- I mezzi per la disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le norme in materia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che l'alimentazione elettrica domestica garantisca una corretta messa a terra.
- Non utilizzare fiamme libere (pericolo di incendio).





AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Usare solo viti e minuteria idonea per il fissaggio dell'apparecchio.
- Assicurarci che il dispositivo sia installato in modo da poter essere scollegato dall'alimentazione, con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che garantisca la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
- Collegare l'estrattore alla canna fumaria attraverso un tubo di diametro minimo di 120 mm. Il percorso della canna fumaria deve essere il più breve possibile.
- Relativamente alle misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi è importante attenersi scrupolosamente ai regolamenti stabiliti dalle autorità locali.
- Quando questo apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che scaricano l'aria solo nella stanza), la stanza deve essere adeguatamente ventilata per evitare il riflusso dei gas di scarico.
- Pulire l'apparecchio e sostituire i filtri dopo il periodo di tempo specificato (pericolo di incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Devono essere rispettate le normative relative allo scarico dell'aria.
- L'aria non deve essere espulsa in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi a gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che espellono l'aria solo nella stanza).
- Quando l'apparecchio di cottura e gli apparecchi alimentati con energia diversa dall'elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare i 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), per evitare che i fumi vengano risucchiati nella stanza dall'apparecchio di cottura.
- Le cappe da cucina e gli altri impianti di aspirazione dei fumi di cottura possono influire negativamente sul funzionamento in sicurezza degli elettrodomestici a gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas sono potenzialmente in grado di provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un aspiratore di fumi di cottura, il funzionamento delle apparecchiature a gas fluido dovrebbe essere testato da un esperto per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.
- I sistemi di induzione di questi piani cottura soddisfano i requisiti delle norme EMC e della direttiva EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di

pacemaker o di altri impianti elettronici devono chiarire con il proprio medico o con il produttore degli impianti se questi dispositivi sono sufficientemente resistenti alle interferenze.


- Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere il capitolo COLLEGAMENTO ELETTRICO.
- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.


 L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno di non essere costantemente sorvegliati.


 **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio e non accenderlo per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di

un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

 **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non mettere oggetti sulle superfici di cottura.

 **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

 **AVVERTENZA:** È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.

Possibili cause di riduzione delle prestazioni:

- Maggiore è il numero di curve e la distanza della tubazione rispetto al motore di aspirazione, maggiore sarà la perdita di carico e la conseguente riduzione delle prestazioni.
- Rispettare la sezione minima del condotto di aspirazione, una sezione insufficiente non solo riduce le prestazioni ma può anche compromettere il corretto funzionamento del motore.

USO

- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.

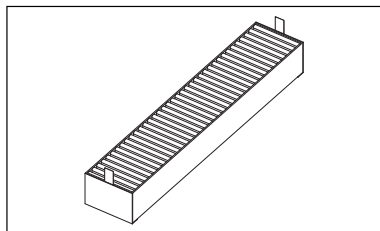
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerlo o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

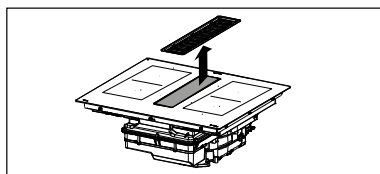
Filtro al carbone attivo

- Il filtro antiodori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) non deve essere lavato né rigenerato, va sostituito ogni 12 mesi. Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza.



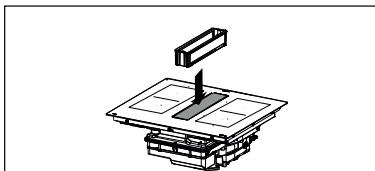
Griglia

- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detergenti aggressivi o abrasivi!).



Filtro antigrasso

- Pulire o sostituire i filtri agli intervalli di tempo indicati al fine di mantenere la cappa in buono stato di funzionamento ed evitare il potenziale rischio di incendio a causa di un accumulo eccessivo di grasso.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso e possono essere lavati in lavastoviglie.

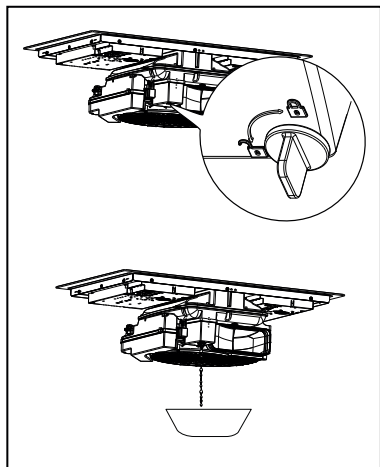


La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

Vaschetta raccolta liquidi

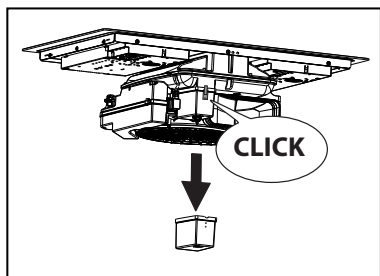
Nell'utilizzo comune, si raccomanda di controllare e svuotare la vaschetta di raccolta a intervalli di due settimane.

Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l'alto il rubinetto (arancione) e svitarlo per svuotare il recipiente. Una volta svuotata la vaschetta di raccolta acqua, riavvitare premendo verso l'alto il rubinetto (arancione) fino a chiusura. La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.



Smontaggio vaschetta raccolta liquidi principale

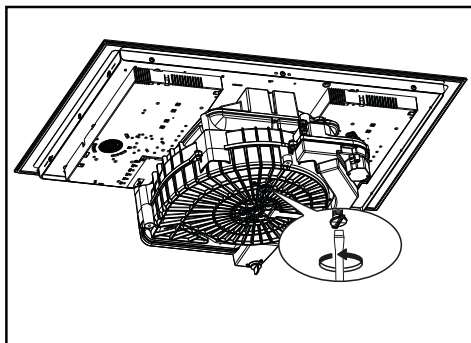
Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



Svuotamento liquidi box motore

Se avvengono versamenti di liquido sul piano

cottura superiori a 1 litro, svitare come indicato il tappo a vite (arancione) e svuotare il box motore. Una volta svuotato il box, riavvitare il tappo a vite (arancione) fino a chiusura. La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.



Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.

- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi protettivi.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

REQUISITI DEI MOBILI

Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro. Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme

riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.

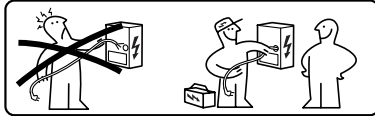
- Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
- Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.

- L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
- La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40

mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti. Per ragioni ergonomiche si consiglia una distanza minima di 1000 mm).

- Per impedire infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva in dotazione sull'intero bordo esterno del piano di cottura prima dell'installazione.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" per cui è necessaria la presenza del filo di "neutro". Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05V2V2-F da $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: $2,5 \text{ mm}^2$. Diametro esterno del cavo di alimentazione: min 8 mm - max 12 mm.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.


- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nel manuale di installazione (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

Avvertenza: Il piano induzione deve essere collegato a una alimentazione elettrica con impedenza uguale o minore $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

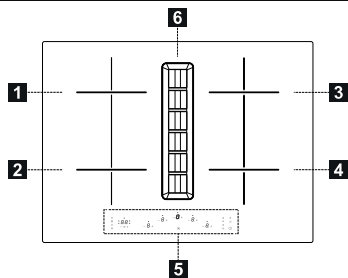
Risparmio energetico

È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO




1	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
2	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
3	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
4	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W


1	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
2	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
3	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
4	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W

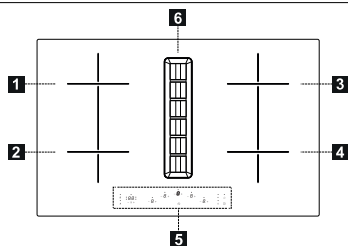
INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola


Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo .

Indicatore di calore residuo


L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 55 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica .



LIMITAZIONE DI POTENZA


Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico. Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ,

in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Accendere il piano cottura utilizzando .

- Premere e mantenere premuti “-” e “+” della zona Timer (- \odot +) e \parallel finché non verrà visualizzata l'impostazione iniziale.
- Il digit della zona Timer visualizzerà “Po”.
- Premere “-” o “+” della zona Timer (- \odot +) per modificare il limite di potenza visualizzato nei digit A e B.
- Premere contemporaneamente per confermare la scelta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

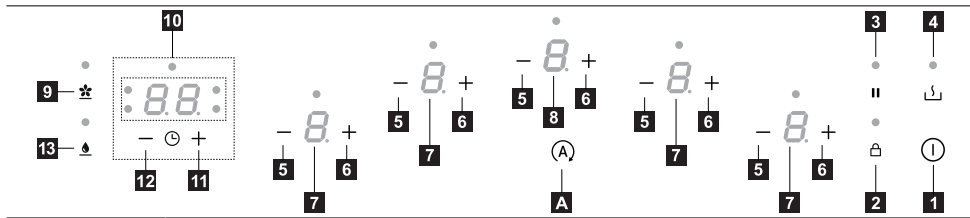
Valore sui digit (KW)	Note
	

7,4	Impostazione iniziale standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti “-” e “+” della zona Timer (- \odot +), oppure attendere 1 minuto.

La conferma è data dal segnale acustico e tutti i led si accendono.

PANNELLO COMANDI



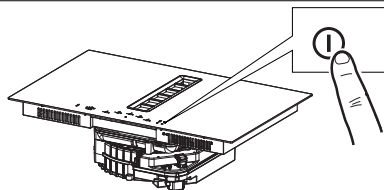
1	Acceso/Spento
2	Tasto della funzione Blocco tastiera
3	Tasto della funzione Pausa
4	Tasto della funzione Scioglimento
5	Tasto decremento della potenza della zona di cottura. Tasto decremento della potenza dell'aspiratore.
6	Tasto incremento della potenza della zona di cottura. Tasto incremento della potenza dell'aspiratore.
7	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura
8	Indicatore del livello di potenza dell'aspiratore
9	Indicatore saturazione filtro al carbone attivo
10	Zona gestione Timer
11	Tasto incremento Timer
12	Tasto decremento Timer
13	Indicatore saturazione filtro antigrasso
A	Tasto della funzione Auto

Le zone di cottura devono essere attivate premendo il tasto “-” della corrispondente zona di riferimento.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle illuminate e selezionare le

funzioni toccando il simbolo corrispondente e tutto il resto si illuminerà meno intensamente.

Accensione dell'apparecchio:

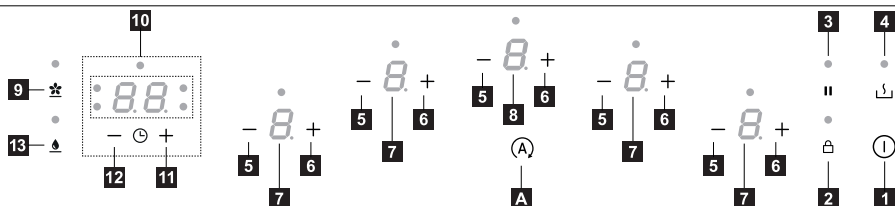


Premere per 2 secondi il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.

In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 10 secondi di inutilizzo.

Attenzione: Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off.

DESCRIZIONE COMANDI




1 Acceso/ Spento

Accensione / spegnimento dell'aspiratore e del piano di cottura. I digit delle zone di cottura visualizzano "0" e il digit della cappa visualizza "A". Premere nuovamente per spegnere.

2 Blocco


Blocco / sblocco dei comandi. È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il vetro. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso.

Attivazione / disattivazione: premere e mantenere premuto  per 1 secondo. Una volta attivato, se selezioniamo qualsiasi tasto verrà visualizzato "🔒" sul digit del Timer.

3 Funzione Pausa

Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.


Per attivare: a piano acceso posizionare una pentola sul piano di cottura e selezionare la zona desiderata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione

Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i digit delle zone di cottura indicano "||" e la potenza della cappa visualizzerà "0".

Se la funzione Pausa  è attiva e la funzione A è disattivata, la potenza della cappa visualizzerà "1".

Funzione di Richiamo

Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di spegnimento.

Premendo il tasto  entro 6 secondi dopo la riaccensione è possibile recuperare le funzioni impostate precedentemente lo spegnimento. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.

4 Funzione scioglimento

Selezionare la zona di cottura desiderata utilizzando il "-" e premere il tasto .

Viene visualizzato "0" per indicare che la funzione è attiva.

Per disattivare premere il tasto .

Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato.
L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato.
Vedere la tabella:

Livello di potenza	Timer (secondi)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Funzione Riscaldamento

Posizionare una pentola e selezionare la zona di cottura interessata, selezionare contemporaneamente il "+" e il "-" della zona di cottura, nel digit verrà visualizzato il livello di potenza "0"

Il digit della zona di cottura corrispondente indica "A".
L'utente può selezionare il livello di potenza desiderato (da 1 a 8).

Dopo aver selezionato il livello di potenza, la funzione si attiverà e il display mostrerà "A".

Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A".

Funzione Delay della cappa

Premere il "-" o il "+" dell'aspiratore e impostare una velocità di potenza.

Premere il "-" o il "+" per la gestione del Timer che visualizza "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.

Si disattiva premendo il tasto "A".

Intensiva zone cottura

Le varie zone di cottura potranno essere selezionate premendo il pulsante "+" o "-", una volta selezionata la zona desiderata premere "+" per arrivare all'intensiva "P" della durata di 10 minuti.

Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità 9.

Per disattivare la funzione prima del tempo premere il tasto "-" portando la potenza a 9.

Intensive cappa

La cappa è dotata di 2 velocità intensive:

Intensiva 1 dalla durata di 10 minuti (visualizza "b").

Intensiva 2 dalla durata di 8:30 minuti (visualizza "P").

Premere sul "+" della zona della cappa e impostare la velocità desiderata.

Si disattiva selezionando una velocità differente.

Modalità combinata (funzione "ponte")

Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio.

Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.

Per attivare: premere contemporaneamente i tasti "-" relativi alle due zone di cottura (anteriore + posteriore destra oppure anteriore + posteriore sinistra).

Un digit visualizzerà "∩" e un digit visualizzerà la potenza di cottura.

Per disattivare: premere contemporaneamente i tasti "-" relativi alle due zone di cottura (anteriore + posteriore destra oppure anteriore + posteriore sinistra).

Importante! Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza di una pentola più grande che occupa due zone di cottura, ma gestirà le zone in maniera indipendente a meno che non sia attivata la funzione "ponte".

TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolato, gelatina, salse

3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

L'utente può effettuare alcune operazioni di regolazione sul prodotto. Seguire la procedura sotto per entrare nel menù, le operazioni devono essere fatte entro 2 minuti.

- Premere **I**.
- Premere e mantenere premuto **II** e premere da destra a sinistra il "-" di tutte le zone come in figura per entrare nel menù e procedere alla personalizzazione finché i digit delle zone di cottura mostrano "U0".



Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore digit Timer	Descrizione	Valore digit cappa
U0	-	-
U1	Impostazione filtri al carbone	0 - Allarme filtro al carbone disattivato 1 - Allarme filtri al carbone attivato (200 ore)
U2	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Min. 4 - Max
U3	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Segnale acustico attivo per 120 secondi 1 - Segnale acustico attivo per 10 secondi.
U4	Menu di gestione del volume. Questa funzione non è attivabile per le seguenti funzioni: - Fine del Timer - Tasto I - Allarme filtri	0 - Suono attivato 1 - Suono disattivato

- Una volta inserito il valore corretto confermare tenendo premuto il tasto **I** finché non si spegne tutto.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere **II**.

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3000 W tra le zona di cottura combinate (lato sinistro e lato destro),

ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

A tal fine, viene monitorata in continuo la potenza totale, riducendola all'occorrenza. Se non è possibile fornire la potenza totale richiesta, un elemento di controllo riduce per

impostazione predefinita la potenza di un altro elemento di cottura al livello immediatamente inferiore della rispettiva curva di potenza, in modo da non superare l'assorbimento di corrente di 16 A.

In questo caso il generatore rileva l'ultimo comando con più alta priorità inviato dall'interfaccia utente e riduce, se necessario, le impostazioni precedentemente attivate per un altro elemento di cottura.

La funzione di Gestione potenza si attiva dapprima anche al rilevamento della presenza di una pentola sull'elemento di cottura.

Esempio:

Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.”


GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola,

controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max. (consigliato)
180 mm	110 mm	220 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente

di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepitio

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore

Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la

temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata e il display visualizza **H**.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Soluzione
H	Indicatore di calore residuo.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
U	Rilevamento di presenza pentola.	Usare una pentola appropriata. Se si presenta il simbolo e un suono continuo contattare il Servizio Assistenza.
C	Temperatura delle zone di cottura troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
c	Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.
F/6	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la connessione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.
F/L	Luminosità esterna eccessiva che non consente la calibrazione dei sensori touch (tasti).	Eliminare temporaneamente le fonti luminose esterne al comando. Scollegare e ricollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
F/c	Rimuovere fonti di calore dal pannello dei comandi. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.	
E5	Contattare il Servizio Assistenza.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare l'apparecchio all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.	

MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:

- Tipo di guasto
- Modello del dispositivo (Art./Cod.)
- Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di

identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello:

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

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.franke.com

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del dispositivo	21 kg
Numero di zone di cottura	4
Fonte di calore	induzione

MODELLO	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Potenza massima totale (piano + cappa)	7,62 Kw (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	4,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,02 Kw

CONTENIDO

INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD .80	FUNCIONES DEL APARATO 90
USO 82	TABLA DE COCCIÓN 91
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 83	PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUA- RIO 91
REQUISITOS DE LOS MUEBLES 84	FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA .. 92
CONEXIÓN ELÉCTRICA 85	GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES 92
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES 85	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 93
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 86	MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CON- FORMIDAD 94
LIMITACIÓN DE LA POTENCIA 86	DATOS TÉCNICOS 94
PANEL DE MANDOS 87	
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS 88	

INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD

- Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.
- La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico competente.
- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos en el interior del producto.
- **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire las películas de protección (si las hubiera).
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños, asegurándose de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Conecte el enchufe a una toma conforme con las normativas vigentes y en posición accesible.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normativas correspondiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Para los aparatos de Clase I, asegúrese de que la instalación eléctrica doméstica proporcione una correcta conexión a tierra.
- No utilice llamas abiertas (peligro de incendio).



ADVERTENCIA: La falta de instalación de los tornillos o de los dispositivos de fijación conformes con estas instrucciones puede causar riesgos de descargas eléctricas.


- Utilice únicamente tornillos y piezas de fijación adecuadas para la fijación del aparato.
- Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que pueda desconectarse de la alimentación, con una separación de los contactos (3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- Conecte el extractor a la chimenea a través de un tubo con un diámetro mínimo de 120 mm. El recorrido de la chimenea debe ser lo más corto posible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la descarga de los humos es importante seguir escrupulosamente los reglamentos establecidos por las autoridades locales.
- Cuando este aparato se use simultáneamente con aparatos que


quemar gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo descargan el aire en la habitación), la habitación debe estar adecuadamente ventilada para evitar el reflujo de los gases de escape.

- Limpie el aparato y sustituya los filtros después del tiempo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Deben cumplirse las normativas relativas a la descarga del aire.
- El aire no debe ser expulsado en una chimenea utilizada para la evacuación de los humos de aparatos a gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo expulsan el aire en la habitación).
- Cuando el aparato de cocción y los aparatos alimentados con energía distinta a la eléctrica están en funcionamiento al mismo tiempo, la presión negativa en la habitación no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar), para evitar que los humos sean succionados hacia la habitación desde el aparato de cocción.
- Las campanas de cocina y otros sistemas de extracción de los humos de cocina pueden afectar negativamente el funcionamiento seguro de los electrodomésticos a gas u otros combustibles (incluidos los de otras habitaciones) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases tienen el potencial de causar envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana o un extractor de humos de cocina, el funcionamiento de los equipos a gas debe ser probado por un experto para garantizar que no se produzca un reflujo de los gases de combustión.
- Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con los requisitos de las normativas EMC y de la directiva EMF y no deberían interferir

con otros dispositivos electrónicos. Las personas con marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante de los dispositivos para determinar si estos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.

- Antes de realizar la conexión eléctrica, lea el capítulo CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

 El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Preste mucha atención en no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén supervisados de manera constante.


 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato y no lo encienda para evitar el riesgo de descargas eléctricas.


- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.


USO

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

 **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

 **ADVERTENCIA:** Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. Nunca intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

Posibles causas de reducción del rendimiento:

- Cuando mayor sea el número de curvas y la distancia de la tubería respecto al motor de aspiración, mayor será la pérdida de carga y la consiguiente reducción del rendimiento.
- Respetar la sección mínima del conducto de aspiración; una sección insuficiente no solo reduce el rendimiento, sino que también puede comprometer el correcto funcionamiento del motor.

- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.

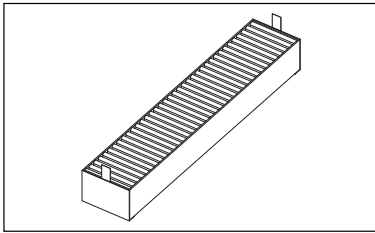
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

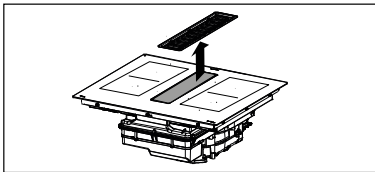
Filtro de carbón activo

- El filtro de olores de carbón activado (consulte las instrucciones de instalación) no debe lavarse ni regenerarse, debe sustituirse cada 12 meses. Para pedir un filtro nuevo filtro, comuníquese con el servicio de asistencia.



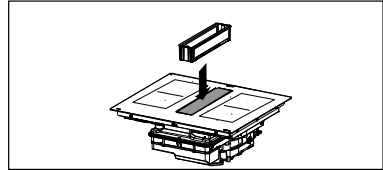
Rejilla

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.



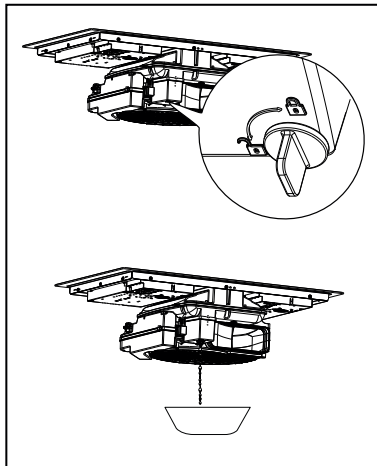
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de líquidos

En el uso habitual, se recomienda comprobar y vaciar la bandeja recogegotas a intervalos de dos semanas.

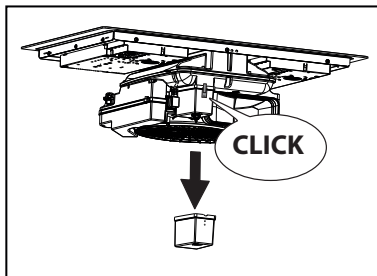
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recogegotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desenrósquelo para vaciar el recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia arriba el grifo (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



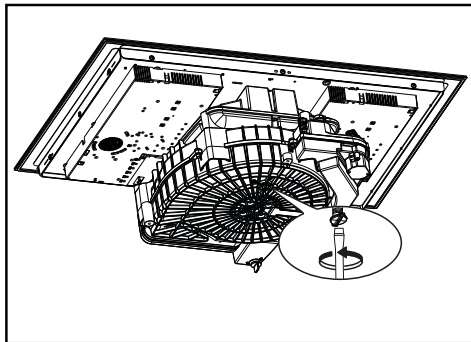
Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal

Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



Vaciado de líquidos del compartimiento del motor

Si se derrama más de 1 litro de líquido sobre la placa de cocción, desenrosque el tapón de rosca (naranja) como se indica y vacíe el compartimiento del motor. Una vez vaciado el compartimiento, volver a enroscar el tapón de rosca (naranja) hasta que quede cerrado. La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



Limpieza del aparato

Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.

- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

REQUISITOS DE LOS MUEBLES

La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera. La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar

escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.

- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C); el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia

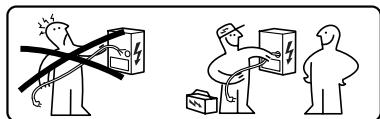
adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.

- Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del dispositivo

empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).

- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo “Y” por lo que es necesario que esté el cable de “neutro”. El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. de los conductores: $2,5 \text{ mm}^2$. Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.

- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el manual de instalación (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, atenerse a las siguientes instrucciones: para la conexión trifásica, separar los 2 hilos y quite las fundas azules de los hilos grises.


Advertencia: La placa de inducción debe conectarse a una alimentación eléctrica con impedancia igual o menor $|Z_{\text{máx}}| = 0,345 \Omega$.



¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!


ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de los electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su envase indica que el producto no debe ser eliminado junto con los residuos normales domésticos. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

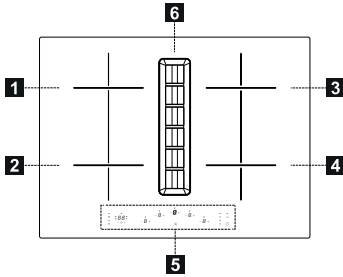
Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.

- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W

1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W

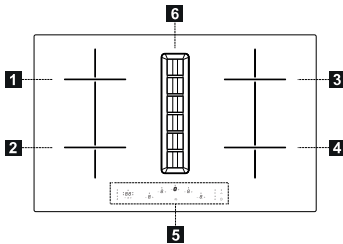
INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .


Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 55 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra **H**.




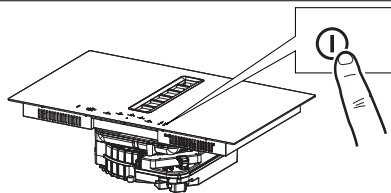
LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando se conecta el aparato por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica doméstica.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción utilizando .

o, alternativamente, seguir el procedimiento descrito a continuación para acceder al menú.

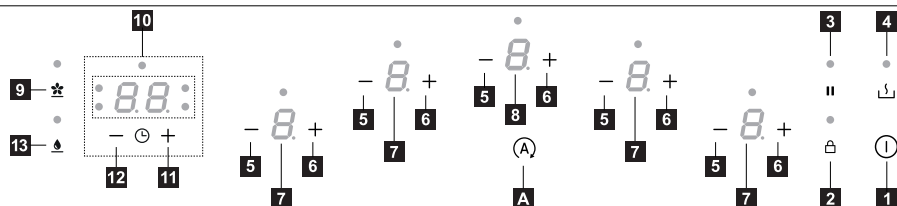
- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Encienda la placa de cocción utilizando .



Pulse durante 2 segundos el botón On/Off para encender y activar las funciones de la placa. En este momento, la placa está encendida, pero todas las zonas de cocción y la campana están a potencia cero. La placa se apaga automáticamente si transcurren 10 segundos sin usarla.

Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



1 Encendido/Apagado

Encendido/apagado del extractor y de la placa de cocción. Los dígitos de



las zonas de cocción muestran «0» y el dígito de la campana muestra «A».

Vuelva a pulsar para apagar.

2 Bloqueo



Bloqueo/desbloqueo de los mandos.


Es posible bloquear las funciones de la placa durante su uso, por ejemplo, para limpiar el cristal. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.

Activación / desactivación: pulse y mantenga pulsado  durante 1 segundo. Una vez activado, si seleccionamos cualquier tecla se mostrará «0» en el dígito del Temporizador.


Función Pausa

Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.


Para activar: con la placa encendida, coloque una olla sobre la placa de cocción y seleccione la zona deseada, pulse y mantenga pulsado el botón de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todos los dígitos de la zona de cocción indicarán «» y la potencia de la campana mostrará «0».





Si la función Pausa  está activa y la función Pausa está desactivada, la potencia de la campana mostrará «1».

Función de Recuperación

Para desactivar: pulse la tecla  y el testigo parpadeará. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.

Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado.

Si pulsa la tecla  en un plazo de 6 segundos tras volver a encender el aparato, podrá recuperar las funciones configuradas antes de apagarlo. Se emitirá un pitido para confirmar la operación.

4	Función Derretir	<p>Seleccione la zona de cocción deseada utilizando el «-» y pulse la tecla . Se visualiza «U» para indicar que la función está activa.</p> <p>Para desactivar pulse la tecla .</p>
5	Reducción	<p>Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de reducción de la potencia del extractor. En cada presión se reduce la potencia.</p>
6	Incremento	<p>Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor. En cada presión se incrementa la potencia.</p>
7	Dígito de la zona de cocción	<p>Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción. Se activa si estamos utilizando esa zona de cocción específica y muestra 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.</p>
8	Dígito de la campana	<p>Indicador del nivel de potencia del extractor. Se activa si estamos utilizando esa zona específica, mostrando 0, 1, 2, 3, b, P.</p>
9	Símbolo mantenimiento filtro de carbón	<p>De forma predeterminada, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo de succión). Para activar la función, consulte el capítulo: Personalización del menú de usuario (U1).</p> <p>Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro de carbón (tras 200 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla .</p> <p>El LED del filtro de carbón se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.</p>
10	Temporizador de las zonas de cocción	<p>El Temporizador permite apagar una zona de cocción concreta al finalizar el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción se pueden programar individualmente, ya que cada una dispone de su propio temporizador, que se puede visualizar al encenderse el LED correspondiente en los laterales del dígito del Temporizador. Para activar, seleccione la zona de cocción, pulse el botón «+» o «-» del Temporizador y ajuste un valor. Espere unos segundos hasta que comience la cuenta atrás.</p> <p>Una vez transcurrido el tiempo, pulse el botón «-» o «+» para restablecer la señal acústica.</p>
11	Incremento del Temporizador	Incremento de la duración del Temporizador.
12	Reducción del Temporizador	Reducción de la duración del Temporizador.
13	Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa	<p>Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro antigrasa (tras 100 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla .</p> <p>El LED del filtro antigrasa se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.</p>
A	Función Automática	<p>La configuración estándar al encender la placa de cocción/campana extractora prevé el arranque de la campana en modo Automático.</p> <p>La pantalla de la campana muestra «A».</p> <p>La campana se pone en funcionamiento si la potencia en las zonas de cocción es superior a «1».</p> <p>Para desactivarla, pulse «A».</p>

Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar ollas con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.

Modo combinado (función "puente")

Para activar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda).

Un dígito mostrará « \cap » y otro dígito mostrará la potencia de cocción.

Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda).

¡importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".

TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO


El usuario puede efectuar algunas operaciones de regulación en el producto. Siga el procedimiento siguiente para acceder al menú. Las operaciones deben realizarse en un plazo de 2 minutos.



- Pulse **I**.
- Mantenga pulsado **II** y pulse de derecha a izquierda el «-» de todas las zonas, tal y como se muestra en la imagen, para acceder al menú y proceder a la personalización hasta que los dígitos de las zonas de cocción muestren «**U0**».



Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor del dígito de Temporizador	Descripción	Valor del dígito de la campana
U0	-	-
U1	Configuración de los filtros de carbón	0 - Alarma del filtro de carbón desactivada 1 - Alarma de los filtros de carbón activada (200 horas)
U2	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Mín. 4 - Máx.

U3	Menú de gestión de la cuenta atrás. Menú de control del volumen.	0 - Señal acústica activa durante 120 segundos 1 - Señal acústica activa durante 10 segundos.
U4	Esta función no se puede activar para las siguientes funciones: - Fin del Temporizado - Botón  - Alarma de filtros	0 - Sonido activado 1 - Sonido desactivado

- Una vez introducido el valor correcto, confirme manteniendo pulsada la tecla  hasta que se apague todo.
- Para salir del menú sin guardar, pulse .

Quando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.

FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3000 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Con este fin, la potencia total se monitoriza continuamente y, si es necesario, se reduce. Si no es posible suministrar la potencia total requerida, un dispositivo de control reduce por defecto la potencia de otro elemento de cocción al nivel inmediatamente inferior de la curva de potencia respectiva, para no exceder el consumo de corriente de 16 A.

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si es necesario, reduce los ajustes realizados previamente para otra zona de cocción.

La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

Ejemplo:


Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente

se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de

cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
180 mm	110 mm	220 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección "Solución de problemas".

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa

de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Creptitar

Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido

Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

Para un funcionamiento correcto del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado

elevada y la pantalla muestra **H**.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Solución
H	Indicador de calor residual.	Deje que el aparato se enfríe.
U	Detección de la presencia de la olla.	Use una olla adecuada. Si se presenta el símbolo y un sonido continuo, contacte al Servicio de Asistencia.

C	Temperatura de las zonas de cocción demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Use una olla adecuada. No caliente ollas vacías.
c	La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/6	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Compruebe la conexión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/L	Luminosidad exterior excesiva que no permite la calibración de los sensores táctiles (teclas).	Elimine temporalmente las fuentes de luz externas al mando. Desconecte y vuelva a conectar el aparato a la alimentación eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.
F/c	Retire las fuentes de calor del panel de control. Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.	
E5	Comuníquese con el Servicio de Asistencia.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.	

MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo:

- **FSM70724RCHI**
- **FSM70724RCRHI**
- **FMA83724RCHI**
- **FMA83724RCRHI**

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

Consulte la placa de identificación aplicada en la parte inferior del producto.

El fabricante realiza mejoras continuas en los productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más información sobre los datos técnicos disponibles en el sitio: www.franke.com

MODELO	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del aparato	21 kg
Número de zonas de cocción	4
Fuente de calor	inducción

CONTEÚDO

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	96	FUNÇÕES DO APARELHO	105
UTILIZAÇÃO	98	TABELA DE COZEDURA	107
CUIDADO E LIMPEZA	99	PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZA-	
REQUISITOS DOS MÓVEIS	100	DOR	107
LIGAÇÃO ELÉTRICA	101	FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA	108
QUESTÕES AMBIENTAIS	101	GUIA PARA USO DO TACHO	108
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	102	SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS	109
LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA	102	MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMI-	
PAINEL DE COMANDOS	103	DADE	110
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS	104	DADOS TÉCNICOS	110

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. Os utilizadores devem estar plenamente conscientes do funcionamento e das características de segurança do aparelho.
- A ligação dos cabos deve ser feita por um técnico especializado.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados dentro do produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção (se houver).
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
- Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que elas estejam sob supervisão ou sejam instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Vigie as crianças, certificando-se de que não brinquem com o aparelho.

- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Ligue a ficha a uma tomada em conformidade com os regulamentos em vigor, numa posição acessível.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as normas sobre o tema.
- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo produtor, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas semelhantes, para evitar perigos.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a alimentação elétrica doméstica garante uma ligação à terra correta.
- Não utilize chamas livres (perigo de incêndio).



ADVERTÊNCIA: A falha na instalação dos parafusos ou dos dispositivos de fixação de acordo com estas instruções pode resultar em riscos de choque elétrico.

- Use apenas parafusos e minuteria adequados para a fixação do aparelho.
- Assegure-se de que o dispositivo seja instalado de modo a poder ser desconectado da alimentação, com uma distância de abertura dos contatos (3 mm) que garanta a completa desconexão em condições de sobretensão de categoria III.
- Conecte o extrator à chaminé por meio de um tubo de no mínimo 120 mm de diâmetro. O percurso da chaminé deve ser o mais breve possível.
- Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a exaustão dos fumos, é importante respeitar estritamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- Quando este aparelho é usado simultaneamente com aparelhos que

queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que descarregam o ar apenas no ambiente), o ambiente deve ser adequadamente ventilado, para evitar o refluxo dos gases de exaustão.

- Limpe o aparelho e substitua os filtros após o intervalo especificado (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Devem ser respeitadas as normativas em matéria de descarga do ar.
- O ar não deve ser expulso em uma chaminé utilizada para a descarga de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que expõem ar apenas no ambiente).
- Quando o aparelho de cozedura e aparelhos alimentares com energia diferente da eletricidade estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no ambiente não deve superar 4 Pa (4×10^{-5} bar), para evitar que os fumos sejam reaspirados para o ambiente pelo aparelho de cozedura.
- Os exaustores de cozinha e outros equipamentos de aspiração de fumos de cozedura podem influenciar negativamente o funcionamento seguro dos eletrodomésticos a gás ou com outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem potencialmente provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de um aspirador de fumos de cozedura, o funcionamento dos aparelhos a gás fluido deve ser testado por um especialista, para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.
- Os sistemas de indução destas placas de cozinha atendem aos requisitos das normas EMC e da diretiva EMF e não devem interferir com outros

dispositivos eletrônicos. Portadores de pacemaker ou outros implantes eletrônicos devem esclarecer com seu médico ou com o produtor dos implantes se estes dispositivos são suficientemente resistentes às interferências.

- Antes de fazer a ligação elétrica, leia o capítulo LIGAÇÃO ELÉTRICA.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
- Não coloque painéis e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.



O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Preste muita atenção para não tocar nas resistências. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente vigiadas.



ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho e não o ative, para evitar o risco de choques elétricos.

- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.



ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não coloque objetos nas superfícies de cozedura.



ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.



ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. **NUNCA** tente desligar um incêndio com água; ao contrário, desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.

- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.

Possíveis causas de redução do desempenho:

- Quanto maior for o número de curvas e a distância da tubagem com relação ao motor de aspiração, maior será a perda de carga e a consequente redução do desempenho.
- Respeite a seção mínima da conduta de aspiração; uma seção insuficiente não só reduz o desempenho, mas também pode comprometer o funcionamento correto do motor.

UTILIZAÇÃO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.

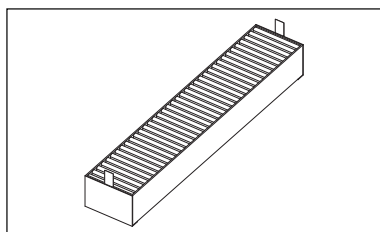
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

CUIDADO E LIMPEZA

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.

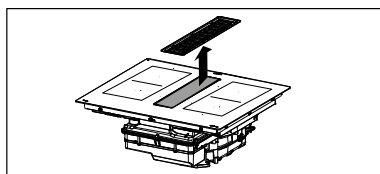
Filtro de carvão ativo

- O filtro de odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) não deve ser lavado nem regenerado, deve ser substituído a cada 12 meses. Para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência.



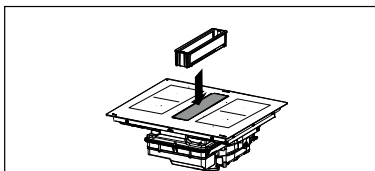
Grelha

- Não lave na máquina de lavar louça. Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem utilizar esponjas abrasivas (não utilize detergentes agressivos ou abrasivos!).



Filtro de gorduras

- Limpe ou substitua os filtros ao intervalo de tempo indicados a fim de manter o exaustor em bom estado de funcionamento e evitar o potencial risco de incêndio decorrente de uma acumulação excessiva de gordura.
- Os filtros de gordura devem ser limpos a cada 2 meses de funcionamento, ou com maior frequência em caso de utilização muito intensa, e podem ser lavados na máquina de lavar louça.

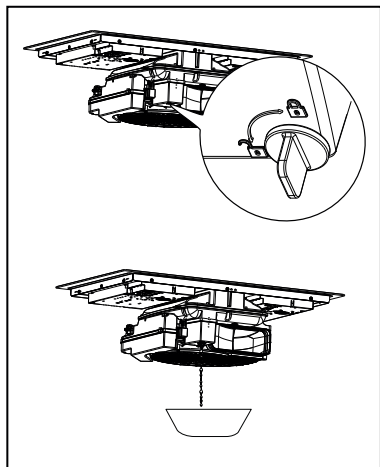


A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhado ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de líquidos

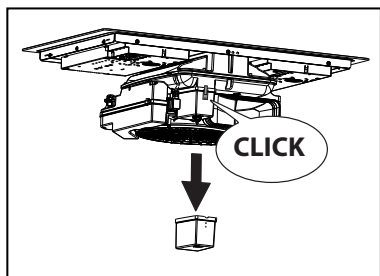
Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.

Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular no caso de notáveis derrames de líquidos. Pressione para cima a torneira (alaranjada) e desenrosque-a para esvaziar o recipiente. Uma vez substituída a bandeja de recolha de água volte a enroscar, premindo a torneira (alaranjada) para cima, até que feche. A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Desmontagem da bandeja de recolha de líquidos principal

Para uma maior limpeza no caso em que caíam líquidos que possam causar maus odores, desengate a bandeja abrindo o gancho indicado.

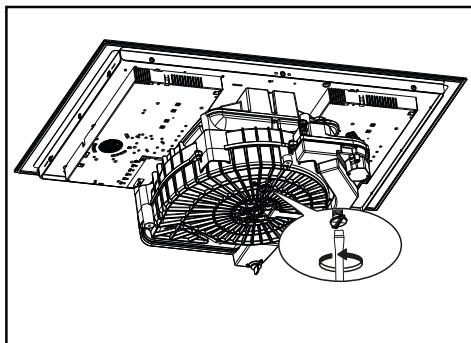


Esvaziamento de líquidos da caixa do motor

Se ocorrerem derrames de líquido na placa de cozinha superiores a 1 litro, desenrosque a

tampa de rosca (alaranjada) como indicado e esvazie a caixa do motor. Uma vez esvaziada a caixa, volte a enroscar a tampa (alaranjada) de rosca até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.

- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticálculo, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

REQUISITOS DOS MÓVEIS

Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar a

risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.

- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a

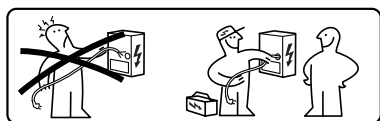
uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.

- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral,

40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonômicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).

- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

LIGAÇÃO ELÉTRICA



ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em "Y" sendo, portanto, necessária a presença do fio do "neutro". O cabo de alimentação elétrica deve ser pelo menos do tipo H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, conexão MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: $2,5 \text{ mm}^2$. Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín. 8 mm - máx. 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.

- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).
- Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, siga as instruções a seguir: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azul dos fios cinza.

Aviso: A placa de indução deve ser ligada a uma alimentação elétrica com uma impedância igual ou inferior a $|Z_{\text{máx.}}| = 0,345 \Omega$.




Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos




O símbolo  no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas

nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem



Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

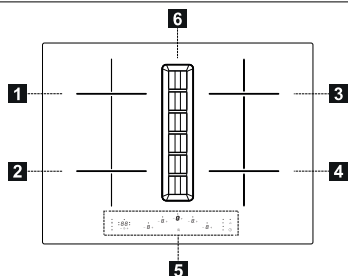
É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.

- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.

- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
2	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
3	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
4	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W

1	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
2	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
3	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
4	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W

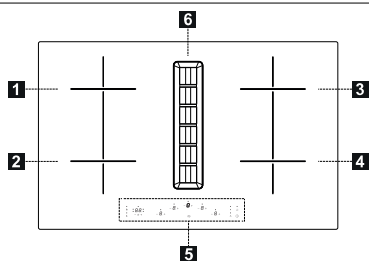
INDICADORES

Deteção de presença de tacho

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para assinalar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 55 °C e por conseguinte pode causar, queimaduras no contacto com as mãos nuas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica .



LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho à alimentação da rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base nas capacidades efetivas do sistema elétrico doméstico.

Se isto não for necessário, pode acender diretamente à placa de cozinha utilizando ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.

- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Acenda a placa de cozinha utilizando .
- Prima e mantenha premidas “-” e “+” da zona Timer (+) e enquanto não for visualizada a definição inicial.
- O dígito da zona Timer visualizará “Po”.

- Prima “-” ou “+” da zona Timer (- ⊖ +) para alterar o limite de potência visualizado nos dígitos A e B.
- Prima simultaneamente para confirmar a escolha.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor nos dígitos (kW)		Notas
	7,4	Definição inicial padrão

6
5
4
3,5
3
2,5

Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premido e premidos “-” e “+” da zona Timer (- ⊖ +), ou aguarde 1 minuto.

A confirmação é dada pelo sinal acústico e todos os LED se acendem.

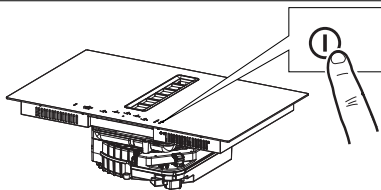
PAINEL DE COMANDOS

	<p>1 Aceso/Desligado</p> <p>2 Tecla da função de Bloqueio do teclado</p> <p>3 Botão da função Pausa</p> <p>4 Tecla da função de Descongelação</p> <p>5 Tecla de decréscimo da potência da zona de cozedura. Tecla de decréscimo da potência do aspirador.</p> <p>6 Tecla de aumento da potência da zona de cozedura. Tecla de aumento da potência do aspirador.</p> <p>7 Indicador do nível de potência da zona de cozedura</p> <p>8 Indicador do nível de potência do aspirador</p> <p>9 Indicador de saturação do filtro de carbono ativo</p> <p>10 Zona de gestão do temporizador</p> <p>11 Tecla de aumento do Temporizador</p> <p>12 Tecla de decréscimo do Temporizador</p> <p>13 Indicador de saturação do filtro antigordura</p> <p>A Botão da função Auto</p>
--	--

As zonas de cozedura devem ser ativadas premindo a tecla “-” da zona de referência correspondente.

No painel de comandos, as funções seleccionáveis são sempre as iluminadas. selecione as funções tocando no símbolo correspondente e tudo o resto se iluminará menos intensamente.

Ligação do aparelho:





Prima a tecla ON/OFF durante 2 segundos, para ligar e desativar as funções da placa. Neste momento, a placa de cozinha está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao após 10 segundos sem utilização.

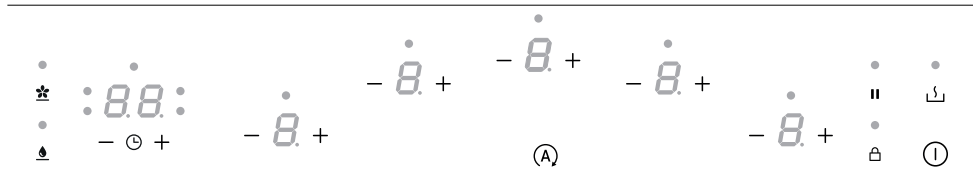
Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

	<p>1 Ligado/Desligado</p> <p>2 Bloqueio</p> <p>3 Função Pausa</p> <p>4 Função de descongelação</p>	<p>Ligação/desligamento do aspirador e da placa de cozinha. Os dígitos das zonas de cozedura visualizam "0" e o dígito do exaustor visualiza "A". Prima novamente para desligar.</p> <p>Bloqueio / desbloqueio dos comandos. É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante a utilização, por exemplo, para limpar o vidro. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada.</p> <p>Ativação/desativação: prima e mantenha premido por 1 segundo. Uma vez ativado, se selecionar qualquer tecla será visualizado " " no dígito do Temporizador.</p> <p>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.</p> <p>Para ativar: com a placa ligada, posicione uma panela na placa de cozinha e selecione a zona de desejada, prima e mantenha-a premida a tecla da função Pausa por, pelo menos, 1 segundo. Todos os dígitos das zonas de cozedura indicam " " e a potência do exaustor visualizará " 0 ". Se a função Pausa estiver ativa e a função A estiver desativada, a potência do exaustor visualizará " 1 ".</p> <p>Para desativar: prima a tecla e o LED piscará. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha continua com as definições anteriores.</p> <p>Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de desligamento.</p> <p>Ao premir a tecla dentro de 6 segundos após a religação é possível recuperar as funções definidas previamente ao desligamento. É emitido um bip para confirmar a operação.</p> <p>Selecione a zona de cozedura desejada utilizando o "-" e prima a tecla . É visualizado " " para indicar que a função está ativa. Para desativar prima a tecla .</p>
--	--	---

5	Decréscimo	Tecla de decréscimo da potência da zona de cozedura. Tecla de decréscimo da potência do aspirador. A cada pressão decresce a potência.
6	Aumento	Tecla de aumento da potência da zona de cozedura. Tecla de aumento da potência do aspirador. A cada pressão aumenta a potência.
7	Dígito da zona de cozedura	Indicador do nível de potência da zona de cozedura. Se estivermos a utilizar aquela zona de cozedura específica ativa-se visualizando 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Dígito do exaustor	Indicador do nível de potência do aspirador. Se estivermos a utilizar aquela zona específica ativa-se visualizando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Símbolo de manutenção do filtro de carvão	Por predefinição, o lembrete de manutenção do filtro de carvão está desativado (modo de aspiração). Para ativar a função visualize o capítulo: Personalização do menu do utilizador (U1). Se o LED acima do símbolo estiver ligado indica para efetuar a manutenção do filtro de carvão (após 200 horas de utilização). Para a redefinição após ter efetuado a manutenção dos filtros prima durante 5 segundos a tecla  . O LED do filtro de carvão apagar-se-á e será reiniciada a contagem decrescente.
10	Temporizador das zonas de cozedura	O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador visualizável pela ligação do LED correspondente nos lados do dígito do Temporizador. Para ativar, selecione a zona de cozedura, prima a tecla "+" ou "-" do Temporizador e defina um valor. Aguarde alguns segundos para o início da contagem decrescente. Uma vez terminado o Temporizador, prima a tecla "-" ou "+" para redefinir a sinalização acústica.
11	Aumento do Temporizador	Aumento da duração do Temporizador.
12	Decréscimo do Temporizador	Decréscimo da duração do Temporizador.
13	Símbolo de manutenção do filtro anti-gordura	Se o LED acima do símbolo estiver ligado indica para efetuar a manutenção do filtro de gorduras (após 100 horas de utilização). Para a redefinição após ter efetuado a manutenção dos filtros prima durante 5 segundos a tecla  . O LED do filtro de gorduras apagar-se-á e será reiniciada a contagem decrescente.
A	Função Automática	A definição padrão aquando da ligação da placa de cozinha/exaustor prevê o arranque do exaustor no modo Automático. O visor do exaustor visualiza "A". O exaustor entra em função se a potência nas zonas de cozedura for superior a "1". Para desativar, prima "A".

FUNÇÕES DO APARELHO



Segurança para crianças

Permite bloquear a placa de cozinha para evitar o acionamento acidental do aparelho. Para ativar, remova todas as painelas do aparelho, desligue o produto e volte a ligá-lo. Dentro de 3 segundos, mantenha premidas as teclas "+" e "-" do Temporizador (— ⌚ +) e "A".

Após a ativação nos dígitos é visualizada uma "L". Para desativar, prima e mantenha premidas as teclas "- e +" (na zona do Temporizador — ⌚ +) e "A".

Esta função é utilizada para aquecer uma panela na potência máxima antes de continuar a cozedura num nível selecionado. O intervalo de tempo que a zona de cozedura permanece na potência máxima depende do nível de cozedura final definido. Veja a tabela:

Nível de potência	Temporizador (segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Função de Aquecimento

Posicione uma panela e selecione a zona de cozedura que interessa, selecione simultaneamente o "+" e "-" da zona de cozedura, no dígito será visualizado o nível de potência "0".

O dígito da zona de cozedura correspondente indica "A". O utilizador pode selecionar o nível de potência desejado (de 1 a 8).

Após ter selecionado o nível de potência, a função ativar-se-á e o visor mostrará "A".

Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A".

Função Visor do exaustor

Prima o "-" ou "+" do aspirador e defina uma velocidade de potência.

Prima o "-" ou "+" para a gestão do temporizador que visualiza "CL" mas que passará à contagem decrescente de 15 minutos já definida.

Desativa-se premindo-se a tecla "A".

Intensiva das zonas de cozedura

As diferentes zonas de cozedura poderão ser selecionadas premindo o botão "+" ou "-", uma vez selecionada a zona pretendida, prima "+" para chegar à intensiva "P", de duração de 10 minutos.

Decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade 9.

Para desativar a função antes do tempo expirar, prima a tecla "-" colocando a potência em 9.

Intensivas do exaustor

O exaustor está equipado com 2 velocidades intensivas:

Intensiva 1 com a duração de 10 minutos (visualiza "b").

Intensiva 2 com a duração de 8:30 minutos (visualiza "P").

Prima no "+" na zona do exaustor e defina a velocidade desejada.

Desativa-se selecionando uma velocidade diferente.

Modo combinado (função "ponte")

Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma zona de cozedura única e mais ampla. Isto oferece a possibilidade de utilizar painelas com um fundo mais amplo.

As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e as da direita.

Para ativar: prima simultaneamente as teclas "-" relativas às duas zonas de cozedura (dianteira + traseira direita ou dianteira + traseira esquerda).

Um dígito visualizará "P" e um dígito visualizará a potência de cozedura.

Para desativar: prima simultaneamente as teclas "-" relativas às duas zonas de cozedura (dianteira + traseira direita ou dianteira + traseira esquerda).

Importante! A placa de cozinha reconhece automaticamente a presença de uma panela maior que ocupa duas zonas de cozedura, mas gerirá as zonas de forma independente, a menos que a função "ponte" seja ativada.

TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

O utilizador pode efetuar algumas operações de ajuste no produto. Siga o procedimento abaixo para entrar no menu, as operações devem ser feitas dentro de 2 minutos.

- Prima **I**.
- prima e mantenha-a premido **II** e prima da direita para a esquerda o "-" de todas as zonas como na figura para entrar no menu e proceder à personalização até que os dígitos da zona de cozedura mostrem "U0".



Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor do dígito do Temporizador	Descrição	Valor do dígito do exaustor
U0	-	-
U1	Definições dos filtros de carvão	0 - Alarme do filtro de carvão desativado 1 - Alarme dos filtros de carvão ativado (200 horas)
U2	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Mín. 4 - Máx.
U3	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Sinal acústico ativo por 120 segundos 1 - Sinal acústico ativo por 10 segundos.
U4	Menu de gestão do volume. Esta função não pode ser ativada para as seguintes funções: - Fim do Temporizador - Tecla I - Alarme filtros	0 - Som ativado 1 - Som desativado

- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premida a tecla **I** enquanto não se desligar tudo.
- Para sair do menu sem salvar, prima **II**.

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3000 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade de mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:


Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um ímã no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
180 mm	110 mm	220 mm

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozinha, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção "Solução dos Problemas".

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)

Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as panelas. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo

Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa quando o recipiente é enchido com água ou comida.

Crepitação

Este ruído verifica-se com as panelas compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diversos materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Silvo forte

Este ruído verifica-se com as panelas compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e, além disso, quando estes são utilizados na potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O

ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos de ventoinha

Para o funcionamento correto do sistema eletrónico é necessário ajustar a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo após o aparelho ser desligado, se a temperatura da placa de cozinha for considerada

ainda demasiado elevada e o visor visualizar **H**.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Este ruído manifesta-se exclusivamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui no momento em que qualquer uma delas se desliga.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Solução
H	Indicador de calor residual.	Deixe o aparelho arrefecer.
U	Deteção da presença de panela.	Utilize uma panela apropriada. Se aparecer o símbolo e um som contínuo contacte o Serviço de Assistência.
C	Temperatura da zona de cozedura muito alta.	Deixe o aparelho arrefecer. Utilize uma panela apropriada. Não aqueça panelas vazias.
c	Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe o aparelho arrefecer. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência.
F/6	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a conexão. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência.
F/L	Luminosidade externa excessiva que não permite a calibração dos sensores táteis (teclas).	Elimine temporariamente as fontes luminosas externas ao comando. Desligue o aparelho da alimentação e religue-o. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
F/c	Remova as fontes de calor do painel dos comandos. Deixe o aparelho arrefecer. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência.	
E5	Contacte o Serviço de Assistência.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Desligue o aparelho da alimentação e religue-o. Aguarde alguns segundos e religue o aparelho à alimentação. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.	

MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contatar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Informações sobre o produto conforme o regulamento nº 66/2014

Normas de referência:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo:

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

Consulte a plaqueta de identificação afixada no fundo do produto.

O fabricante faz melhorias contínuas nos produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no site: www.franke.com

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso do dispositivo	21 kg
Número de zonas de cozedura	4
Fonte de calor	indução

MODELO	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw

ΔΕΙΚΤΗΣ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	111	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	121
ΧΡΗΣΗ	114	ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	122
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	114	ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ	123
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	116	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ	124
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	116	ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥ- ΩΝ	124
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ	117	ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	125
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	117	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	126
ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ	118	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	126
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	118		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ	119		

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν καλά τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.
- Η σύνδεση των καλωδίων πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- 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 βρίσκεται στο εσωτερικό του προϊόντος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες (εάν υπάρχουν).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, αρκεί να επιβλέπονται ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης της συσκευής και να έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της συσκευής από

άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- Συνδέετε το φως σε μια πρίζα που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Τα μέσα για την αποσύνδεση πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άτομα με παρόμοια προσόντα προκειμένου να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Όσον αφορά τις συσκευές Κατηγορίας I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή ηλεκτρική τροφοδοσία διαθέτει κατάλληλη γείωση.
- Μη χρησιμοποιείτε γυμνές φλόγες (κίνδυνος φωτιάς).



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μη τοποθέτηση των βιδών ή των διατάξεων στερέωσης σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες μπορεί να συνεπάγεται τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.


- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες βίδες και εξαρτήματα για τη στερέωση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τρόπο ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την τροφοδοσία, με απόσταση ανοίγματος των επαφών (3 mm) ώστε να διασφαλίζεται πλήρης αποσύνδεση σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III.
- Συνδέστε τον εξαεριστήρα στην καπνοδόχο μέσω ενός σωλήνα με

ελάχιστη διάμετρο 120 mm. Η διαδρομή της καπνοδόχου πρέπει να είναι όσο το δυνατό πιο σύντομη.

- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την εκκένωση των απαερίων είναι σημαντικό να τηρούνται αυστηρά οι κανονισμοί που ορίζονται από τις τοπικές αρχές.
- Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές που καίνε αέριο ή άλλες καύσιμες ύλες (δεν ισχύει για τις συσκευές που εκκενώνουν τον αέρα μόνο στο δωμάτιο), το δωμάτιο πρέπει να αερίζεται κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η επιστροφή των καυσαερίων.
- Καθαρίστε τη συσκευή και αντικαταστήστε τα φίλτρα μετά από το χρονικό διάστημα που ορίζεται (κίνδυνος φωτιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την εκκένωση του αέρα.
- Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε καπνοδόχο που χρησιμοποιείται για την εκκένωση του καπνού συσκευών αερίου ή άλλων καυσίμων υλών (δεν ισχύει για τις συσκευές που αποβάλλουν τον αέρα μόνο στο δωμάτιο).
- Όταν η συσκευή μαγειρέματος και οι συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική λειτουργούν ταυτόχρονα, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), έτσι ώστε ο καπνός να μην αναρροφούνται εκ νέου στο δωμάτιο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- Οι απορροφητήρες κουζίνας και οι άλλες εγκαταστάσεις απορρόφησης του καπνού μαγειρέματος μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ασφαλή λειτουργία των οικιακών συσκευών αερίου ή άλλων καυσίμων υλών (συμπεριλαμβανομένων εκείνων που

βρίσκονται σε άλλα δωμάτια) λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων. Αυτά τα αέρια υπάρχουν πιθανότητα να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα ή ενός συστήματος εξαγωγής καπνού, η λειτουργία των συσκευών υγραερίου θα πρέπει να ελέγχεται από ειδικό προκειμένου να επιβεβαιώνεται ότι δεν προκαλείται αντίστροφη ροή των καυσαερίων.

- Τα συστήματα επαγωγής αυτών των εστιών μαγειρέματος πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων EMC και της Οδηγίας EMF και δεν πρέπει να παρεμβάλλονται σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές. Τα άτομα με βηματοδότη ή με άλλες εμφυτεύσιμες ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απευθύνονται στον γιατρό τους ή στον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων για να διευκρινίσουν εάν αυτές οι συσκευές είναι επαρκώς ανθεκτικές στις παρεμβολές.
- Προτού πραγματοποιήσετε τη ηλεκτρική σύνδεση, διαβάστε το κεφάλαιο ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.
- Οι φριτζές πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλκόνης.

 Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση ασφαλείας, εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή και μην την ανάβετε για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος φωτιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.



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 μια φωτιά με νερό. Αντίθετα απενεργοποιήστε τη συσκευή και έπειτα καλύψτε τη φλόγα, για παράδειγμα με ένα κάλυμμα ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική

πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.

Πιθανές αιτίες μείωσης της απόδοσης:

- Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των καμπύλων και η απόσταση του σωλήνα σε σχέση με το μοτέρ απορρόφησης, τόσο μεγαλύτερη θα

είναι η απώλεια φορτίου και η επακόλουθη μείωση της απόδοσης.

- Τηρείτε την ελάχιστη διατομή του αγωγού απορρόφησης, καθώς σε περίπτωση ανεπαρκούς διατομής όχι μόνο μειώνεται η απόδοση αλλά μπορεί να επηρεαστεί και η σωστή λειτουργία του μοτέρ.

ΧΡΗΣΗ

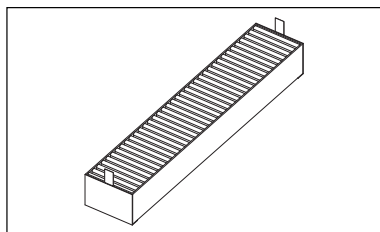
- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Φίλτρο ενεργού άνθρακα

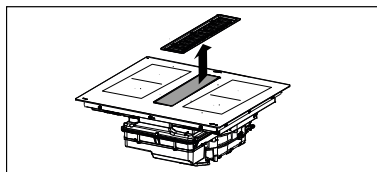
- Το φίλτρο κατά των οσμών ενεργού άνθρακα (ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης) δεν πρέπει να πλένεται ή να ανανεώνεται, πρέπει να αντικαθίσταται κάθε 12 μήνες. Για να παραγγείλετε ένα νέο φίλτρο, επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης.



Σχάρα

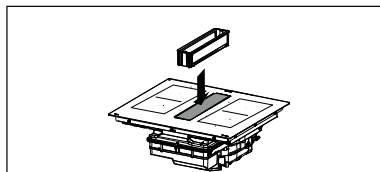
- Δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη σχάρα με ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι, δίχως τη χρήση λειαντικού σφουγγαριού (μη

χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά!).



Φίλτρο για λίπη

- Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα φίλτρα με βάση τη συχνότητα που υποδεικνύεται για να διατηρήσετε τον απορροφητήρα σε καλή κατάσταση λειτουργίας και να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς λόγω υπερβολικής συσσώρευσης λίπους.
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή και συχνότερα σε περίπτωση πολύ έντονης χρήσης, και μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

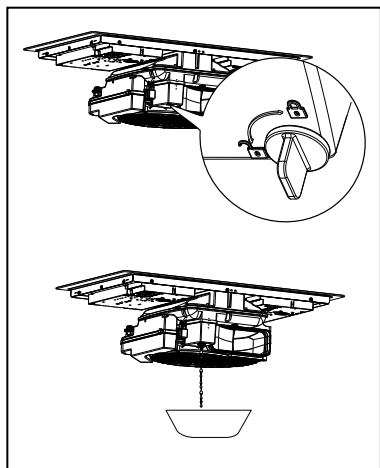


Ο πάνω δίσκος υπερπλήρωσης αποτελεί μέρος του φίλτρου για λίπη και πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε μαγείρεμα ή κάθε φορά που παρατηρείται διαρροή υγρού επάνω στη μονάδα εστίων. Πλύνετε με ζεστό νερό και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών ώστε να μην εγκλωβιστούν οσμές και να μην ξεραθούν τα υπολείμματα.

Δίσκος συλλογής υγρών

Κατά τη συνήθη χρήση, συνιστάται να ελέγχετε και να αδειάζετε τον δίσκο συλλογής υγρών ανά δύο εβδομάδες.

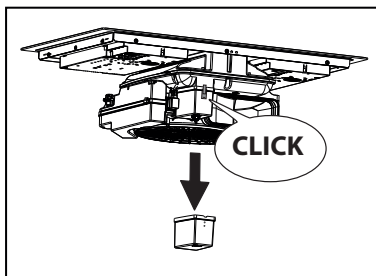
Βγάλτε το συρτάρι προτού εκτελέσετε τους τακτικούς ελέγχους του δίσκου συλλογής νερού, ιδίως στην περίπτωση σημαντικής διαρροής υγρών. Πατήστε προς τα πάνω την (πορτοκαλί) βάνα και ξεβιδώστε την για να αδειάσετε το δοχείο. Αφού αδειάσετε τον δίσκο συλλογής νερού, ξαναβιδώστε πιέζοντας προς τα πάνω τη βάνα (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως. Εάν η βαλβίδα χαθεί ή καταστραφεί, μπορείτε να την αντικαταστήσετε αγοράζοντας μια νέα ως ανταλλακτικό.



Αποσύνδεση κύριου δίσκου συλλογής υγρών

Για καλύτερο καθαρισμό σε περίπτωση που πέσουν υγρά τα οποία μπορεί να προκαλέσουν άσχημη μυρωδιά, αποσυνδέστε

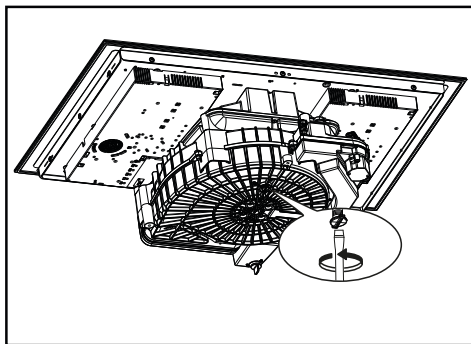
τον δίσκο ανοίγοντας το άγκιστρο που υποδεικνύεται.



Άδειασμα υγρών κιβωτίου κινητήρα

Εάν προκύψουν διαρροές υγρού επάνω στην εστία μαγειρέματος που ξεπερνούν το 1 λίτρο, ξεβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) όπως υποδεικνύεται και αδειάστε το κιβώτιο, ξαναβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως.

Εάν η βαλβίδα χαθεί ή καταστραφεί, μπορείτε να την αντικαταστήσετε αγοράζοντας μια νέα ως ανταλλακτικό.



Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.

- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα

διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστίων.

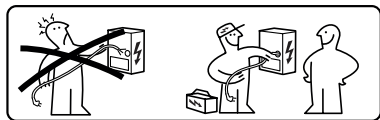
Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα των εστίων προορίζεται για εντοιχιζόμενη εγκατάσταση στον πάγκο της κουζίνας πάνω από ένα ντουλάπι κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Αν η συσκευή τοποθετείται πάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν τις εγκαταστάσεις με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφάλειας.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις και αποκόλληση.
- Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για άνετη εργασία.
- Η χρήση διακοσμητικής μπροντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τον πλευρικό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για τυχόν ντουλάπια που υπάρχουν από πάνω. Για λόγους εργονομίας η ελάχιστη απόσταση που συνιστάται είναι 1000 mm).
- Για να εμποδίζεται η είσοδος υγρών ανάμεσα στο άκρο της μονάδας εστίων και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περιμέτρο της μονάδας εστίων πριν την εγκατάσταση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



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

- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» και συνεπώς απαιτείται η ύπαρξη «ουδέτερου» αγωγού. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H05V2V2-F από 5 x 2,5 mm² ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχ. διατομή των αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm.
- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να

αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού διακλάδωσης.

- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου).
- Συνιστάται η χρήση ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm². Εάν χρησιμοποιείται ηλεκτρικό καλώδιο H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm², ακολουθήστε τις εξής οδηγίες: για την τριφασική σύνδεση, χωρίστε τους 2 αγωγούς και αφαιρέστε τα μπλε περιβλήματα από τους γκρι αγωγούς.


Προειδοποίηση: Η επαγωγική εστία πρέπει να συνδέεται σε ηλεκτρική τροφοδοσία με

εμπέδηση ίση ή μικρότερη από $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.

⚠ Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!


ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη οικιακών συσκευών

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

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

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

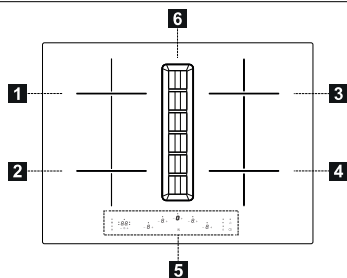
Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθενται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

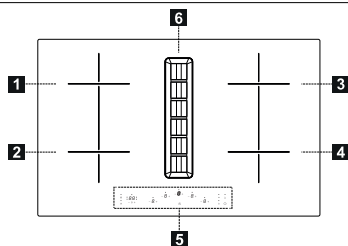
- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Αν είναι εφικτό, να καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Πριν ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1+2	Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+4 Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W




1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης

1+2 Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+ Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W


ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ









Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

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


ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζώνων μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Εάν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορείτε να ενεργοποιήσετε απευθείας την εστία με τη χρήση  ή, εναλλακτικά, να ακολουθήσετε τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού.

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Ενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας .
- Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα "-" και "+" της ζώνης Χρονοδιακόπτη (  ) και  μέχρι να εμφανιστεί η αρχική ρύθμιση.
- Το ψηφίο της ζώνης Χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη "P0".
- Πατήστε "-" ή "+" από τη ζώνη Χρονοδιακόπτη (  ) για να αλλάξετε


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 55 °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 .

το όριο ισχύος που εμφανίζεται στα ψηφία Α και Β.

- Πατήστε ταυτόχρονα για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

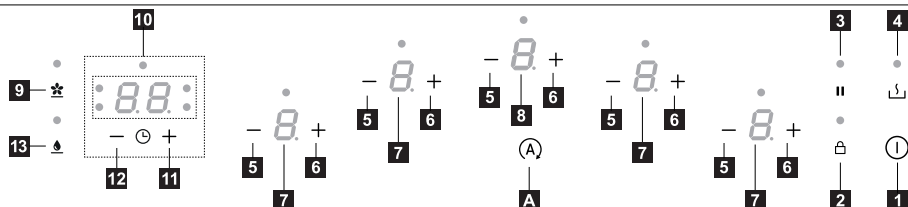
Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στα ψηφία (KW)	Σημειώσεις
	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
7,4	
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα "-" και "+" της ζώνης Χρονοδιακόπτη (  ) ή περιμένετε 1λεπτό.

Η επιβεβαίωση δίνεται από το ηχητικό σήμα και όλα τα led ανάβουν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

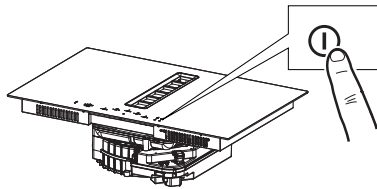


1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος πληκτρολογίου
3	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
4	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
5	Πλήκτρο μείωσης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο μείωσης της ισχύος του απορροφητήρα.
6	Πλήκτρο αύξησης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο αύξησης της ισχύος του απορροφητήρα.
7	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος
8	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα
9	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου ενεργού άνθρακα
10	Ζώνη χειρισμού Χρονοδιακόπτη
11	Πλήκτρο αύξησης Χρονοδιακόπτη
12	Πλήκτρο μείωσης Χρονοδιακόπτη
13	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου για λίπη
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

Οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να ενεργοποιούνται με το πάτημα του πλήκτρου "-" της αντίστοιχης ζώνης αναφοράς. Στον πίνακα ελέγχου, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα οι φωτιζόμενες και επιλέξτε τις λειτουργίες

αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο και όλα τα υπόλοιπα θα φωτίζονται λιγότερο έντονα.

Ενεργοποίηση της συσκευής:

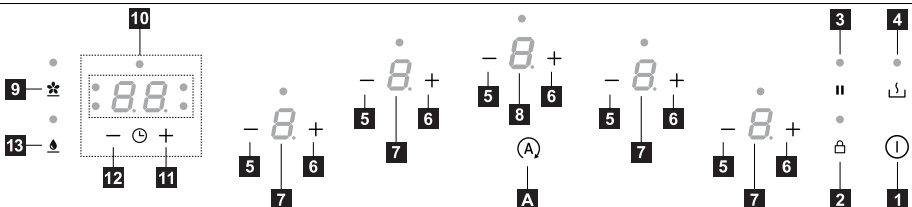


Πατήστε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off για να ενεργοποιήσετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες του πιάνου.

Αυτή τη στιγμή το επίπεδο είναι ενεργοποιημένο αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι μηδενικής ισχύος. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί επί 10 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε ανά πάσα στιγμή να σβήσετε την εστία πατώντας το κουμπί On/Off.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ


















Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση απορροφητήρα για την εστία μαγειρέματος. Τα

1

**Αναμμένο/
Σβηστό**

ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν "0" και το ψηφίο του απορροφητήρα εμφανίζει "A". Πατήστε ξανά για να απενεργοποιήσετε.

		Κλειδωμα/Ξεκλειδωμα εντολών. Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της εστίας κατά τη χρήση, για παράδειγμα, για να καθαρίσετε το γυαλί. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί.
2	Κλειδωμα	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο  για 1 δευτερόλεπτο. Μόλις ενεργοποιηθεί, αν επιλέξουμε οποιοδήποτε πλήκτρο θα εμφανιστεί «   » στο ψηφίο του Χρονομέτρου. Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα. Για να ενεργοποιήσετε: σε ενεργοποιημένο επίπεδο, τοποθετήστε ένα σκεύος στην εστία μαγειρέματος και επιλέξτε την περιοχή που θέλετε, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύση  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλα τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν "  " και η ισχύς του απορροφητήρα θα εμφανίσει "0". Εάν η λειτουργία Παύση  είναι ενεργοποιημένη και η λειτουργία A είναι απενεργοποιημένη, η ισχύς του απορροφητήρα θα εμφανίσει "1".
3	Λειτουργία Παύσης	Για απενεργοποίηση: πατήστε το πλήκτρο  και το led θα αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών θα συνεχίσει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση σβησίματος. Πατώντας το πλήκτρο  εντός 6 δευτερολέπτων μετά την επανεκκίνηση μπορείτε να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχαν οριστεί προηγουμένως από την απενεργοποίηση. Εκδίδεται ένα προειδοποιητικό σήμα για επιβεβαίωση της λειτουργίας. Επιλέξτε την επιθυμητή περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το "-" και
4	Λειτουργία Α-νάκτησης	πατήστε το πλήκτρο  . Εμφανίζεται το "  " για να υποδείξει ότι η λειτουργία είναι ενεργή. Για να απενεργοποιήσετε πατήστε το πλήκτρο  .
4	Λειτουργία τήξης	πατήστε το πλήκτρο  . Εμφανίζεται το "  " για να υποδείξει ότι η λειτουργία είναι ενεργή. Για να απενεργοποιήσετε πατήστε το πλήκτρο  .
5	Μείωση	Πλήκτρο μείωσης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο μείωσης της ισχύος του απορροφητήρα. Με κάθε πίεση μειώνεται η ισχύς.
6	Αύξηση	Πλήκτρο αύξησης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο αύξησης της ισχύος του απορροφητήρα. Με κάθε πίεση αυξάνεται η ισχύς.
7	Ψηφίο ζώνης μαγειρέματος	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Ενεργοποιείται αν χρησιμοποιούμε τη συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος εμφανίζοντας 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Ψηφίο του απορροφητήρα	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα. Ενεργοποιείται εάν χρησιμοποιούμε τη συγκεκριμένη ζώνη εμφανίζοντας 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου άνθρακα	Για την προκαθορισμένη ρύθμιση, η υπενθύμιση συντήρησης του φίλτρου άνθρακα είναι απενεργοποιημένη (λειτουργία αναρρόφησης). Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, δείτε το κεφάλαιο: Εξατομίκευση του μενού χρήστη (U1). Αν το led πάνω από το σύμβολο είναι ενεργοποιημένο, σημαίνει ότι πρέπει να γίνει συντήρηση του φίλτρου άνθρακα (μετά από 200 ώρες χρήσης). Για την επαναφορά αφού γίνει συντήρηση των φίλτρων πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο  . Το led του φίλτρου άνθρακα θα σβήσει και θα γίνει επανεκκίνηση της αντίστροφης μέτρησης.

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο.

Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος παραμένει στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένο.

Δείτε πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Λειτουργία
Θέρμανσης

Τοποθετήστε ένα σκεύος και επιλέξτε την περιοχή μαγειρέματος, επιλέξτε ταυτόχρονα το "+" και το "-" της περιοχής μαγειρέματος, στο ψηφίο θα εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος "0"

Το ψηφίο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος υποδεικνύει "A".

Ο χρήστης μπορεί να επιλέξει το επιθυμητό επίπεδο ισχύος (1 έως 8).

Μετά την επιλογή του επιπέδου ισχύος, η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί και η οθόνη θα εμφανίσει "A".

Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται πιέζοντας το «A».

Λειτουργία
Delay του α-
πορροφητή-
ρα

Πατήστε το "-" ή το "+" του απορροφητήρα και ρυθμίστε μια ταχύτητα ισχύος.

Πιέστε το "-" ή το "+" για τη διαχείριση του Χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη "CL" αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών.

Απενεργοποιείται πατώντας το πλήκτρο «A».

Οι διάφορες ζώνες μαγειρέματος θα μπορούν να επιλεγούν πατώντας το κουμπί "+" ή "-".

Εντατική ε-
στία μαγει-
ρέματος

μόλις επιλεγεί η περιοχή που θέλετε πατήστε "+" για να φτάσετε στην εντατική εστία "B"

διάρκειας 10 λεπτών.

Μετά την πάροδο αυτού του χρόνου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα 9. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία πριν από το χρόνο πατήστε το πλήκτρο "-" ανεβάζοντας την ισχύ στο 9.

Εντατικός α-
πορροφητή-
ρας

Ο απορροφητήρας διαθέτει 2 εντατικές ταχύτητες:

Εντατική 1 διάρκειας 10 λεπτών (προβολή "b").

Εντατική 2 διάρκειας 8:30 λεπτών (προβολή "P").

Πατήστε στο "+" της περιοχής του απορροφητήρα και ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα.

Απενεργοποιείται επιλέγοντας διαφορετική ταχύτητα.

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 δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγαλύτερο πάτο.

Οι περιοχές μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά οι αριστερές και οι δεξιές.

Συνδυαστική
λειτουργία
(λειτουργία
«γέφυρα»)

Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" για τις δύο ζώνες μαγειρέματος (εμπρός + πίσω δεξιά ή εμπρός + πίσω αριστερά).

Ένα ψηφίο θα εμφανίσει "C" και ένα ψηφίο θα εμφανίσει την ισχύ μαγειρέματος.

Για την απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" για τις δύο ζώνες ψησίματος (εμπρός + πίσω δεξιά ή εμπρός + πίσω αριστερά).

Σημαντικό! Η μονάδα εστίων 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".

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο Ι- σχύος	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

ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Ο χρήστης μπορεί να διενεργήσει ορισμένες εργασίες ρύθμισης επί του προϊόντος. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία για να μπειτε στο μενού, οι εργασίες πρέπει να γίνουν μέσα σε 2 λεπτά.

- Πατήστε ①.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο **II** και πατήστε από δεξιά προς τα αριστερά το "-" όλων των ζωνών όπως φαίνεται στην εικόνα για είσοδο στο μενού και να προχωρήσετε στην προσαρμογή μέχρι τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος να δείξουν "U0".



Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή ψηφίου Χρονο-διακοπής	Περιγραφή	Τιμή ψηφίου απορροφητήρα
U0	-	-
U1	Ορισμός φίλτρων άνθρακα	0 - Συναγερμός φίλτρου άνθρακα απενεργοποιημένο 1 - Συναγερμός φίλτρου άνθρακα ενεργοποιημένο (200 ώρες)
U2	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Ελάχ. 4 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης. Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου.	0 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 120 δευτερόλεπτα 1 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 10 δευτερόλεπτα.
U4	Αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη για τις ακόλουθες λειτουργίες: - Τέλος Χρονοδιακοπής - Πλήκτρο ① - Συναγερμός φίλτρων	0 - Ενεργοποιημένος ήχος 1 - Ήχος απενεργοποιημένος

- Μόλις επιλεγεί η σωστή τιμή επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ① μέχρι να κλείσουν όλα.
- Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε **II**.

Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3000 W μεταξύ των συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος (αριστερή πλευρά και δεξιά πλευρά), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

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

μονάδα να μην υπερβαίνει την απορρόφηση ρεύματος 16 A.

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

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

Παράδειγμα:

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


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

Τρόπος χρήσης των σκευών

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

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι

τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

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

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
180 mm	110 mm	220 mm

Κενές κατσαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

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

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

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

Συνήθεις θόρυβοι λειτουργίας της εστίας

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Τα ηλεκτρομαγνητικά

αυτά πεδία δημιουργούν θερμότητα απευθείας στη βάση του σκεύους. Οι κατασρόλες και τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ποικίλους θορύβους ή κραδασμούς ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ήπιο βουητό (όπως ο θόρυβος ενός μετασηματιστή)

Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το μαγείρεμα γίνεται σε υψηλή θερμότητα και καθορίζεται από την ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγμός

Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το δοχείο μαγειρέματος είναι άδειο και σταματά μόλις το δοχείο γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Βόμβος

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

Δυνατός συριγμός

Αυτός ο θόρυβος συμβαίνει με σκεύη που

αποτελούνται από διαφορετικά υλικά στρωματοποιημένα το ένα πάνω στο άλλο και, επιπλέον, όταν αυτές χρησιμοποιούνται στο μέγιστο και επίσης σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβος ανεμιστήρα

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

εμφανίζει την ένδειξη **H**.

Ρυθμικοί ήχοι και παρόμοιοι με τον ήχο ενός ρολογιού

Αυτός ο θόρυβος εκδηλώνεται αποκλειστικά όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος και εξαφανίζεται ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει κάποια.

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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Λύση
H	Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
U	Ανίχνευση παρουσίας σκεύους.	Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο σκεύος. Εάν εμφανιστεί το σύμβολο και συνεχής ήχος επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.
C	Η θερμοκρασία των ζωνών μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
c	Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.
F/6	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε τη σύνδεσή σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.
F/L	Υπερβολική εξωτερική φωτεινότητα που δεν επιτρέπει τη βαθμονόμηση των αισθητήρων αφής (πιλήκτρα).	Διαγράψτε προσωρινά τις πηγές φωτός που βρίσκονται εκτός του χειριστηρίου. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης και καθορίστε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
F/c	Αφαιρέστε πηγές θερμότητας από τον πίνακα ελέγχου. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.	
E5	Επικοινωνήστε με το Σέρβις.	

F/0 - F/1 - F/2	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το τροφοδοτικό.
-F/3 - F/4 - F/5	Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά τη συσκευή στο τροφοδοτικό.
- F/6 - F/7 - F/8	
- F/9 - F/A - F/C	Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης και καθορίστε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
- F/E - F/H - F/J	
- F/U - F/t - F/b	
- F/d	

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις θα πρέπει να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

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

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

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

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ταυτοποίηση προϊόντος

Τύπος: **4300**

Μοντέλο:

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

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής κάνει συνεχείς βελτιώσεις στα προϊόντα. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες των οδηγιών χρήσης ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

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

ΜΟΝΤΕΛΟ	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (βασική ρύθμιση)

ΜΟΝΤΕΛΟ	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	4,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,02 Kw

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	21 kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Πηγή θερμότητας	επαγωγική

INDOHDOLD

OPLYSNINGER OM SIKKERHED	127	APPARATETS FUNKTIONER	136
ANVENDELSE	129	TILBEREDNINGSTABEL	137
RENGØRING OG VEDLIGEHOEDELSSE	129	TILPASNING AF BRUGERMENU	137
KRAV TIL MØBLERNE	131	EFFEKTSTYRINGSFUNKTION	138
ELEKTRISK TILSLUTNING	131	VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER	138
MILJØFORHOLD	132	AFHJÆLPNING AF PROBLEMER	139
PRODUKTBEKRIVELSE	132	VEDLIGEHOEDELSSE + REPARATION OG	
EFFEKTBEGRÆNSNING	133	OVERENSSTEMMELSE	140
BETJENINGSPANEL	133	TEKNISKE SPECIFIKATIONER	140
BESKRIVELSE AF BETJENINGSKNAPPER ...	134		

OPLYSNINGER OM SIKKERHED

- 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. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
- Tilslutningen af kablerne skal udføres af en kompetent tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er inde i produktet.
- ADVARSEL: Fjern den beskyttende folie (hvis til stede) før du installerer apparatet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængelig for børn og kæledyr.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Dette apparat må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de overvåges eller vejledes om sikker brug af apparatet og, at de forstår de forbundne risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden med mindre de er under opsyn eller er instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Der skal holdes øje med børnene for at sørge for, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- Brugers rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Slut stikket til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Der skal indbygges frakoblingsanordninger i den faste

ledningsføring i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For klasse I-udstyr skal man kontrollere, at strømforsyningen i hjemmet garanterer korrekt jordforbindelse.
- Brug ikke åben ild (brandfare).



ADVARSEL: Manglende installation af skruer eller fastgørelseselementer i overensstemmelse med denne vejledning kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Brug kun egnede skruer og fastgørelseselementer til at fastgøre apparatet.
- Sørg for, at enheden er installeret på en sådan måde, at den kan kobles fra strømforsyningen med en kontaktafstand (3 mm), der garanterer fuldstændig frakobling under overspændingsforhold i kategori III.
- Tilslut udsugningsapparatet til trækkanalen gennem et rør med en diameter på mindst 120 mm. Trækkanalens bane skal være så kort som muligt.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med udledning af røg, er det vigtigt at følge de lokale myndigheders regler nøje.
- Når dette apparat bruges samtidig med apparater, der brænder gas eller andre brændbare stoffer (gælder ikke for apparater, der kun sender luft ud i rummet), skal rummet være tilstrækkeligt ventileret for at forhindre tilbagestrømning af udledningssgasser.
- Rengør apparatet og udskift filtrene efter den angivne tidsperiode

(brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

- Bestemmelserne for luftudskiftning skal overholdes.
- Der må ikke ledes luft ind i en trækkanal, der bruges til at lede dampe fra gasapparater eller andre brændbare materialer ud (gælder ikke for apparater, der kun leder luft ud i rummet).
- Når kogepladen og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift på samme tid, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar) for at forhindre, at røgen suges ind i rummet af kogepladen.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have negativ indflydelse på sikker drift af husholdningsapparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en emhætte eller et andet udsugningsapparat til mados, bør funktionen af apparaterne med flydende gas testes af en ekspert for at sikre, at der ikke er nogen returstrømning af forbrændingsgasser.
- Disse kogepladers induktionssystemer opfylder kravene i EMC- og EMF-direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør afklare med deres læge eller producenten af implantaterne, om disse enheder er tilstrækkeligt modstandsdygtige over for interferens.
- Læs kapitlet ELEKTRISK TILSLUTNING inden de elektriske tilslutninger udføres.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.

- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.



Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.



ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og ikke tænde for det igen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

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



ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.



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



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 en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.

Mulige årsager til nedsat ydelse:

- Jo flere bøjninger og jo længere rørledning er i forhold til sugemotoren, desto større er tryktabet og den deraf følgende nedsættelse af ydelsen.
- Overhold minimumstværsnittet for sugeslangen, da et utilstrækkeligt tværsnit ikke kun nedsætter ydelsen, men også kan kompromittere motorens korrekte funktion.

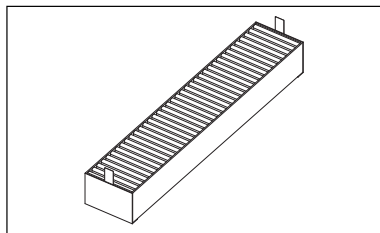
ANVENDELSE

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

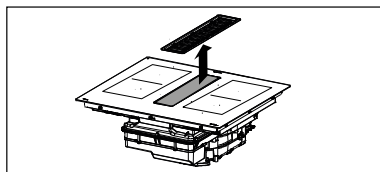
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Det luftfiltrerende filtre i aktivt kul (se monteringsvejledningen) kan hverken vaskes eller regenereres, men skal udskiftes hver 12. måned. Kontakt Servicecenteret for at bestille et nyt filter.

Aktivt kulfilter



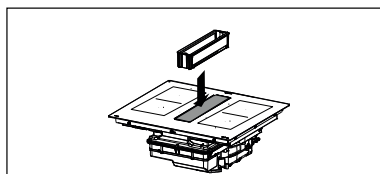
Rist

- Må ikke vaskes i vaskemaskine. Rengør risten med varmt vand og neutral sæbe uden brug af slibende svampe (brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler!).



Fedtfiler

- Rengør eller udskift filtrene ifølge de angivne intervaller for at holde emhætten i god stand og undgå eventuel brandfare pga. fedtphobning.
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2 måneders aktivitet eller oftere i tilfælde af meget intens brug og kan vaskes i opvaskemaskinen.



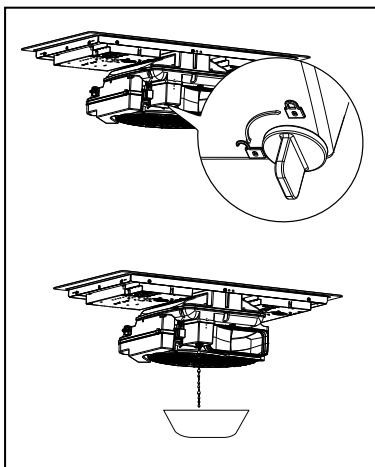
Det øverste overløbskar er en del af fedtfiltret og skal kontrolleres efter hver brug eller hver gang der er spildt væske på kogepladen. Vask med varmt vand og fjern madrester for at undgå dårlig lugt og aflejringer.

Væskeopsamlingsbakke

Ved normal brug anbefales det kontrollere og tømme opsamlingsbakken med to ugers mellemrum.

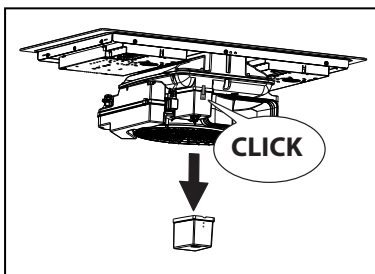
Fjern skuffen før du foretager regelmæssig kontrol af væskeopsamlingsbakken, især i tilfælde af større spild. Tryk hanen (orange) opad, og skru den af for at tømme beholderen. Når væskeopsamlingsbakken er tømt, skrues hanen (orange) fast igen ved at trykke den opad.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Afmontering af den primære væskeopsamlingsbakke

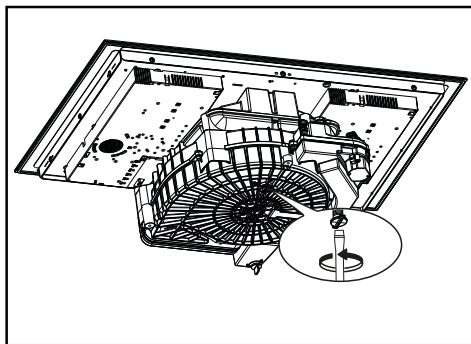
For bedre rengøring i tilfælde af, at der spildes væsker, der kan medføre dårlig lugt, skal bakken løsnes ved at åbne den angivne krog.



Tøm væskerne i motorrummet

Hvis der spildes mere end 1 liter væske på kogepladen, skrues skrueproppen (orange) af som angivet, og motorrummet tømmes. Når rummet er tømt, skrues skrueproppen (orange) fast igen.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Renngøring af apparatet

Renngør apparatet efter hver brug for at undgå forurening af eventuelle madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.

- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

KRAV TIL MØBLERNE

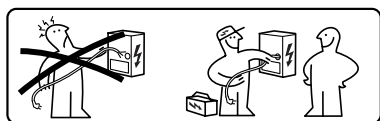
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

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

Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.

- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepalingen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

ELEKTRISK TILSLUTNING



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

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har en "Y"-forbindelse, der kræver en "neutral" ledning. Strømforsyningskablet skal mindst være af

typen H05V2V2-F på $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, ENFASET, TO-FASET og TRE-FASET tilslutning: min.tværsnit på lederne: $2,5 \text{ mm}^2$. Strømforsyningskablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.

- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under

overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).

- Det anbefales at bruge H05V2V2-F strømforsyningskablet på $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Hvis man bruger H05V2V2-F elkablet på $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ skal man følge disse retningslinjer: ved trefaset forbindelse, adskil de 2 ledninger

og fjern den blå isolering fra de grå ledninger.

Advarsel: Induktionspladen skal tilsluttes en strømforsyning med en impedans, der er mindre end eller lig med $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.

⚠️ Vigtigt! Svejs ikke kabler!


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 renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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

Bortskaffelse af emballagemateriale

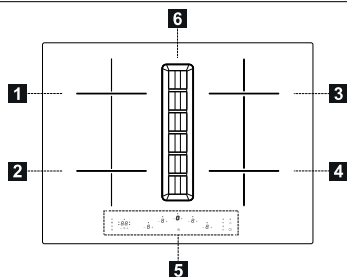
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

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

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- 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.

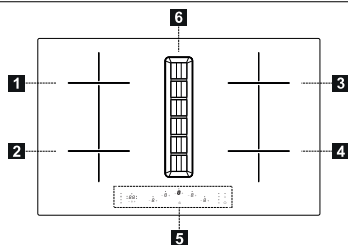
PRODUKTBESKRIVELSE



- | | |
|---|---|
| 1 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |
| 2 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |
| 3 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |
| 4 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |
| 5 | Betjeningspanel |
| 6 | Udsugningsrist |

1 + 2 Kombineret kogezone (R.180 x 360 mm) 3000 W

3 + 4 Kombineret kogezone (R.180 x 360 mm) 3000 W




- | | |
|---|---|
| 1 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |
| 2 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |
| 3 | Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W |

4	Enkelt kogezone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funktion på 2000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+	Kombineret kogezone (R.180 x 360 mm) 3000 W
4	W

INDIKATORER

Detektering af kogegrej

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 55 °C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den





tilsvarende kogezone angiver **H**.

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 elnet (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Tænd for kogepladen med .
- Tryk og hold "-" og "+" i Timerområdet () og , indtil den oprindelige indstilling vises.
- Cifret i Timer-området viser "Po".
- Tryk på "-" eller "+" i Timerområdet () for at ændre effektgrænsen, der vises i cifret A og B.

- Tryk samtidigt for at bekræfte valget.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

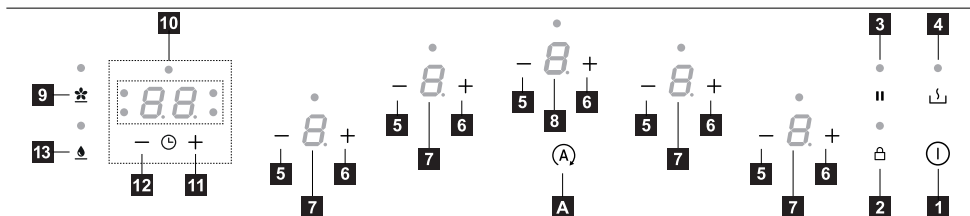
Værdi på cifrene (KW)		Bemærkning
		
	7,4	Standard startindstilling
	6	
	5	
	4	
	3,5	
	3	
	2,5	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på "-" og "+" i

Timer-området () og holde dem nede eller vente 1 minut.

Aktiveringen bekræftes med et akustisk signal, og alle LED'erne lyser.

BETJENINGSPANEL



Diagrammet viser betjeningspanelet med følgende knapper og symboler:

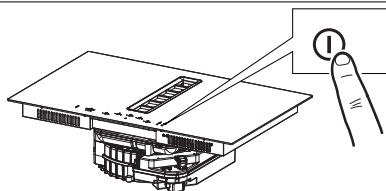
- 1: Tændt/Slukket
- 2: Knap for tastaturlåsefunktion
- 3: Knap for Pausefunktion
- 4: Knap for op/ned (↑/↓)
- 5: Minus (-)
- 6: Plus (+)
- 7: Cifret display
- 8: A (effektgrænse)
- 9: Stærke (☼)
- 10: Cifret display
- 11: Timer-område (- L +)
- 12: Timer-område (- L +)
- 13: Vand (H₂O)

4	Knap for smeltefunktion
5	Knap til at skrue ned for kogezonens effekt. Knap til at skrue ned for udsugningens effekt.
6	Knap til at skrue op for kogezonens effekt. Knap til at skrue op for udsugningens effekt.
7	Indikator for kogezonens effektniveau
8	Indikator for udsugningens effektniveau
9	Indikator for mættet aktivt kulfilter
10	Zone Timerstyring
11	Knap til at forøge Timer
12	Knap til at reducere Timer
13	Indikator for mættet fedtfilter
A	Knap for Autofunktion

Kogezonerne aktiveres ved at trykke på knappen "-" for pågældende zone. På betjeningspanelet lyser de valgbare funktioner altid, og du vælger funktionerne ved

at trykke på det tilsvarende symbol, hvorefter alle de øvrige funktioner lyser svagere.

Tænding af apparatet:

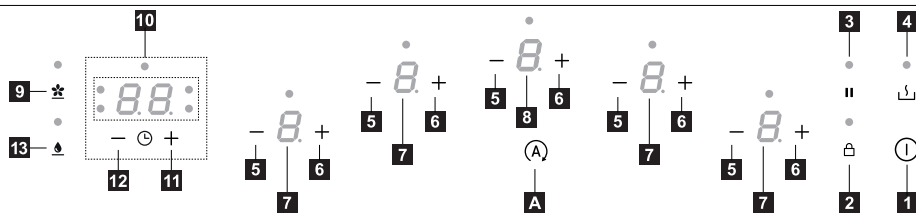


Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezoner og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 10 sekunders inaktivitet.

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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSKNAPPER



1 Tændt/Slukket











Tænd / sluk for udsugning og kogeplade. Kogezonens cifre viser "0" og emhættens cifre viser "A".
Tryk igen for at slukke.

Lås/oplås betjeningsknapperne.

2 Lås

Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre glasset. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen.

Aktivering / deaktivering: tryk på og hold nede i 1 sekund. Når funktionen er aktiveret, vises " 0" på Timerens cifre, når du trykker på en vilkårlig tast.

		Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.
		For at aktivere: med tændt plade, placer en gryde på kogepladen og vælg den ønskede kogezone, tryk på Pausefunktionsknappen  og hold den nede i
3	Pausefunktion	mindst 1 sekund. Alle tallene i den tilsvarende kogezone angiver "  " og emhættens effekt viser "0". Hvis Pausefunktionen  er aktiv og funktionen A er deaktiveret, viser emhættens effekt "1".
		For at deaktivere: tryk på knappen  og lysdiode blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.
	Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af slukning. Ved at trykke på knappen  inden for 6 sekunder efter genstart kan du gendanne de funktioner, der var indstillet før slukningen. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.
4	Smeltfunktion	Vælg den ønskede kogezone med "-" og tryk på knappen  . "  " vises for at angive, at funktionen er aktiveret. Tryk på knappen  for at deaktivere funktionen.
5	Reduktion	Knap til at skrue ned for kogezonens effekt. Knap til at skrue ned for udsugningens effekt. Effekten reduceres ved hvert tryk.
6	Forøgelse	Knap til at skrue op for kogezonens effekt. Knap til at skrue op for udsugningens effekt. Effekten forøges ved hvert tryk.
7	Kogezonens ciffer	Indikator for kogezonens effektniveau Aktiveres, hvis vi bruger den specifikke kogezone og viser 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Emhættens ciffer	Indikator for udsugningens effektniveau Aktiveres, hvis vi bruger den specifikke zone og viser 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Symbol for vedligeholdelse af kulfilter	Som standard indstilling er påmindelsen om vedligeholdelse af kulfilteret slået fra (udsugningstilstand). For at aktivere funktionen, se kapitel: Indstilling af brugermenu (U1). Hvis led'en over symbolet lyser, betyder det, at kulfilteret skal serviceres (efter 200 timers brug). Tryk på knappen  i 5 sekunder, når du har udført vedligeholdelse på filtrene for at nulstille. LED'en for kulfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.
10	Timer til kogezone	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer, der vises ved tænding af den tilhørende LED ved siden af timerens ciffer. Vælg kogezone og tryk på tasten "+" eller "-" for Timeren for at aktivere og indstil en værdi. Vent et par sekunder, indtil nedtællingen starter. Når timeren er udløbet, skal du trykke på tasten "-" eller "+" for at nulstille lydssignalet.
11	Forøgelse af Timer	Forøgelse af timerens varighed.
12	Reduktion af Timer	Reduktion af timerens varighed.
13	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter	Hvis led'en over symbolet lyser, betyder det, at fedtfilteret skal serviceres (efter 100 timers brug). Tryk på knappen  i 5 sekunder, når du har udført vedligeholdelse på filtrene for at nulstille. LED'en for fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

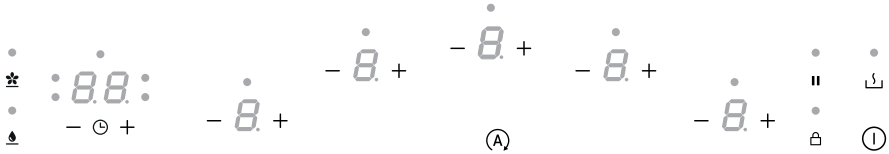
A

Automatisk funktion

Standardindstillingen ved tænding af kogepladen/emhætten er, at emhætten starter i automatisk tilstand.

Emhættens display viser "A".
Emhætten starter, hvis kogepladernes effekt er over "1".
Tryk på "A" for at slukke.

APPARATETS FUNKTIONER

**Børnelås**

Giver mulighed for at låse kogepladen for at forhindre utilsigtet tænding af apparatet. For at aktivere børnelåsen skal alle gryder fjernes fra apparatet, og produktet skal slukkes og tændes igen. Hold knapperne "+" og "-" på Timeren (- ⊖ +) og "A" nede i 3 sekunder.

Efter aktivering vises et "L" på displayet.

For at deaktivere skal du holde knapperne "+" og "-" (i timerområdet - ⊖ +) og "A" nede.

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:

Effektniveau	Timer (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Opvarmningsfunktion

Anbring en gryde og vælg den pågældende kogezone, vælg samtidigt "+" og "-" for kogezone, cifret viser effektniveauet "0".

Cifret i den tilsvarende kogezone angiver "A".
Brugeren kan vælge det ønskede effektniveau (fra 1 til 8).

Efter valg af effektniveau aktiveres funktionen, og displayet viser "A".

Emhættens Delay-funktion

Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på "A".

Tryk på "-" eller "+" på udsugningen og indstil en effekthastighed.

Tryk på "-" eller "+" til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.

Funktionen deaktiveres ved at trykke på "A".

Intensiv kogezone

De forskellige kogezone kan vælges ved at trykke på knappen "+" eller "-". Når den ønskede kogezone er valgt, tryk på "+" for at komme til intensiv "A", som varer 10 minutter.

Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til hastighed 9.
Tryk på knappen "-" for at deaktivere funktionen før tid og sæt effekten til 9.

Intensiv emhætte	Emhætten har 2 intensivhastigheder: Intensiv 1 som varer 10 minutter (vises "b"). Intensiv 2 som varer 8:30 minutter (viser "P"). Tryk på "+" for emhættens zone og indstil den ønskede hastighed. Funktionen deaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion. For at aktivere: tryk samtidigt på tasterne "-" for de to kogezone (forreste + bageste til højre eller forreste + bageste til venstre). Et ciffer viser "∩" og et ciffer viser kogezonens effekt. For at deaktivere: tryk samtidigt på tasterne "-" for de to kogezone (forreste + bageste til højre eller forreste + bageste til venstre). Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezone, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.

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	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

TILPASNING AF BRUGERMENU


Brugeren kan foretage nogle justeringsindgreb på produktet. Følg proceduren nedenfor for at åbne menuen, operationerne skal foretages indenfor 2 minutter.


- Tryk på **I**.
- Tryk og hold **II** og tryk fra højre mod venstre på "-" i alle zoner som vist på billedet for at åbne menuen og fortsætte med tilpasningen, indtil cifrene for kogezoneerne viser "U0".



Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på Timerens ciffer	Beskrivelse	Værdi på emhættens ciffer
U0	-	-
U1	Indstilling af kulfilter	0 – Alarm for kulfilter deaktiveret 1 – Alarm for kulfilter aktiveret (200 timer)
U2	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 – Min. 4 – Maks

U3	Menu til styring af nedtællingens afslutning. Menu til styring af lydstyrke.	0 - Lydsignal aktivt i 120 sekunder 1 - Lydsignal aktivt i 10 sekunder.
U4	Denne funktion kan ikke aktiveres for følgende funktioner: - Timer slut - Knap  - Filteralarm	0 - Lyd aktiveret 1 - Lyd deaktiveret

- Når den korrekte værdi er indtastet, skal den bekræftes ved at holde tasten  trykket ned, indtil det hele slukker.
- Tryk på **II** for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenue lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3000 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

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

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

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

Eksempel:

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


VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

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

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

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere,

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

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt.

En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezone.

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.

Kogezone	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
180 mm	110 mm	220 mm

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

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

Normale driftslyde fra kogepladen

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

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Lav summen (som lyden fra en transformer)

Denne støj opstår, når man laver mad ved et højt varmeniveau, og bestemmes af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Letsusen

Denne støj høres, når gryden er tom, og ophører, når den fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

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

Højsusen

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren

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

registreres som stadig for høj, og displayet viser **H**.

Rytmiske lyde og tikkende lyde som et ur

Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder eller mindskes, så snart en af dem slukkes.

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

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Løsning
H	Indikator for restvarme.	Lad apparatet afkøle.
U	Detektering af kogevej.	Brug en egnet gryde. Kontakt serviceafdelingen hvis symbolet vises, og der lyder en kontinuerlig lyd.
C	Kogezonernes temperatur er for høj.	Lad apparatet afkøle. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
c	De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad apparatet afkøle. Kontakt serviceafdelingen hvis problemet fortsætter.
F/6	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller tilslutningen. Kontakt serviceafdelingen hvis problemet fortsætter.
F/L	For kraftigt lys udefra, som forhindrer kalibrering af berøringssensorerne (tasterne).	Fjern midlertidigt lyskilder uden for betjeningspanelet. Kobl apparatet fra strømforsyningen og tilslut det igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
F/c	Fjern varmekilder fra betjeningspanelet. Lad apparatet afkøle. Kontakt serviceafdelingen hvis problemet fortsætter.	
E5	Kontakt serviceafdelingen.	

F/O - F/1 - F/2

-F/3 - F/4 - F/

5 - F/6 - F/7 - Kobl apparatet fra strømforsyningen.

F/8 - F/9 - F/ Vent nogle sekunder og tilslut igen apparatet til strømforsyningen.

A - F/C - F/E - Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på

F/H - F/J - F/ displayet.

U - F/t - F/b -

F/d

VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

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

Disse data er anført på identifikationsskiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

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

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktidentifikation

Type: **4300**

Model:

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

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

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

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW

MODEL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW
Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhedens vægt	21 kg
Antal kogezone	4
Varmekilde	induktion

INNIHOLD

SIKKERHETSINFORMASJON	141	APPARATFUNKSJONER	150
BRUK	143	TILBEREDNINGSTABELL	151
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	143	EGENDEFINERT BRUKERMENY	151
KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL	145	FUNKSJON FOR STYRING AV EFSEKTNIVÅ	152
ELEKTRISK TILKOBLING	145	VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER	152
MILJØASPEKTER	146	PROBLEMLØSNING	153
BESKRIVELSE AV PRODUKTET	146	VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAM-	
EFFEKTBEGRENSER	147	BETJENINGSPANEL	154
BESKRIVELSE AV KNAPPER OG BRYTERE	148	TEKNISKE DATA	154

SIKKERHETSINFORMASJON

- 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 overhendelse til tredjepart. Brukere må være godt kjent med apparatets funksjoner og sikkerhetsegenskaper.
- Tilkobling av ledninger må gjøres av en faglært tekniker.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet på innsiden av produktet.
- ADVARSEL: Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet (hvis den finnes).
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Apparatet kan ta skade hvis man står på det.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet og farene dette medfører.
- Dette apparatet kan ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de ikke blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Hold barn under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke overlates til barn uten tilsyn.
- Koble til støpslet i en stikkontakt på et tilgjengelig sted som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Utkoblingsinnretninger må være integrert i det faste ledningsnett i


samsvar med gjeldende relevante forskrifter.


- Hvis strømkabelen skades må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert representant, eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- For apparater tilhørende Klasse I må du kontrollere at strømmettet i boligen er utstyrt med en korrekt jordingsforbindelse.
- Ikke bruk åpne flammer (fare for antenner).




ADVARSEL: Hvis det ikke settes på skruer eller festemidler som er vist i disse anvisningene, kan dette medføre risikoer for elektriske støt.


- Bruk kun skruer og tilbehør som er egnet for apparatet.
- Se til at enheten er blitt installert på en måte som muliggjør frakobling av strømforsyningen, med en kontaktåpning (3mm) som garanterer fullstendig frakobling tilsvarende overspenningskategori III.
- Koble sammen avtrekket og røykkanalen ved hjelp av et rør med diameter på minst 120 mm. Røykkanalen må være så kort som overhodet mulig.
- Angående tekniske og sikkerhetsrelaterte foranstaltninger som må følges for avtrekk av røyk, er det viktig å følge samtlige retningslinjer som er fastsatt av lokale myndigheter.
- Når dette apparatet brukes sammen med et apparat som brenner gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet), må rommet være godt ventilert for å unngå tilbakestrømning av avgass.
- Rengjør apparatet og bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Alle forskrifter som angår avtrekk av luft må etterfølges.
- Luften må ikke føres inn i en røykkanal som brukes til avtrekk av røyk fra apparater som brukes gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet).
- Når stekeapparater og apparater som forsynes av ikke-elektriske kilder er i funksjon samtidig, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar), for å unngå at røyk suges tilbake i rommet av stekeapparatet.
- Kjøkkenventilatorer og andre røykavtrekksanlegg kan påvirke sikkerhetsfunksjonen til gass- og brennstoffdrevne husholdningsapparater (inkludert apparater seg i andre rom) som følge av retur av forbrenningsgass. Disse gassene kan potensielt forårsake forgiftning med karbonmonoksid. Etter montering av en ventilator eller et røykavtrekk, må funksjonen til apparater som drives av flytende gass testes av en ekspert for å garantere at det ikke finnes noen form for returflyt av forbrenningsgass.
- Induksjonssystemet i disse platetoppene tilfredsstiller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet og skal i teorien ikke virke forstyrrende på andre elektroniske enheter. Brukere av pacemaker eller andre elektroniske apparater må kontakte lege eller produsenten av utstyret for å finne ut om de er tilstrekkelig motstandsdyktige.
- Før man foretar elektrisk tilkobling må man lese kapittelet ELEKTRISK TILKOBLING.
- Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke sett kjeler og stekepanner langs kanten, da dette kan skade silikontettingen.


 Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk. Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand, gitt at de ikke holdes under konstant oppsyn.

 ADVARSEL: Hvis overflaten har skraper må man slå av apparatet og ikke slå det på, for å unngå risiko for elektriske støt.

- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjører 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.
- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

 ADVARSEL: Brannfare: ikke legg gjenstander på stekeflaten.

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

 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. Man må aldri slukke branner med vann, men slå av apparatet og deretter dekke til faller, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overoppheting.

Mulige årsaker for nedsatt ytelse:

- Jo flere bøyer og jo større avstand mellom røret og avtrekksmotoren, desto større blir trykkfallet og dermed reduksjonen i ytelsen.
- Overhold minimum tverrsnitt for avtrekkskanalen. Et utilstrekkelig tverrsnitt reduserer ikke bare ytelsen, men kan også sette motorens normale drift i fare.

BRUK

- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlaging i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.

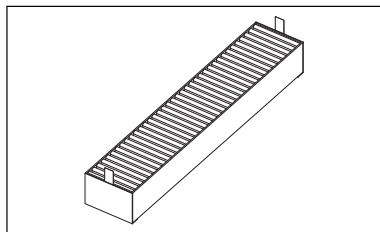
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.

hver 12. måned. For å bestille et nytt filter må man kontakte kundeservice.

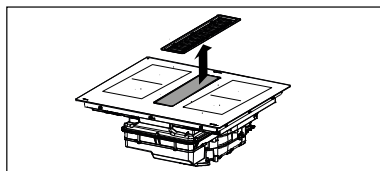
Aktivt karbonfilter

- Luktfiltere med aktivt karbon (det henvises til monteringsanvisningene) må hverken vaskes eller regenereres, men skiftes ut



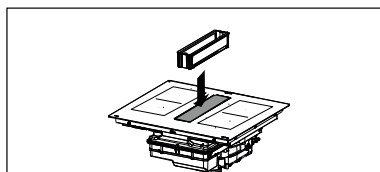
Rist

- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør risten med varmt vann og skånsom såpe. Ikke bruk grove svamper (ikke bruk etsende eller slipende vaskemidler).



Fettfilter

- Rengjør eller skift ut filtre i henhold til de oppgitte tidsintervallene, slik at hetten holdes i god driftsmessig stand og man unngår risiko for antennelser som følge av fettdannelse.
- Fettfiltrene kan vaskes i oppvaskmaskin og må rengjøres etter hver 2 måneders drift, eller hyppigere hvis de brukes veldig intenst.

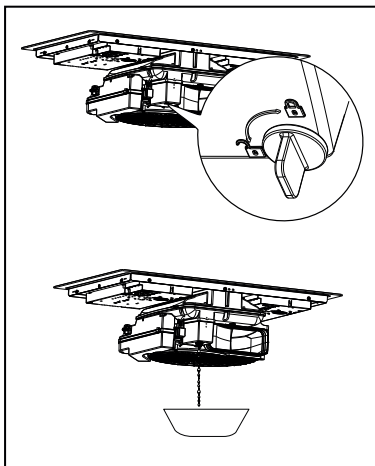


Overløpsfatet er en del av fettfilteret og må kontrolleres etter hver gang det stekes, eller hvis det oppdages væskesøl på platetoppen. Vask med varmt vann og fjern matrester for å unngå at det slippes ut dårlig lukt og dannes skorper.

Væskeoppsamlingsfat

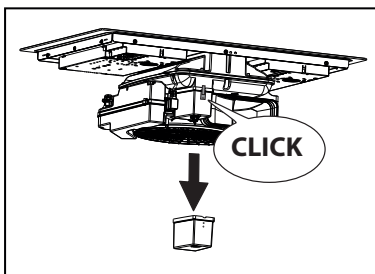
Ved vanlig bruk anbefales det å kontrollere og tømme oppsamlingsfatet hver andre uke. Ta ut skuffen før det utføres vanlige kontroller av vannopsamlingsfatet, særlig hvis det lekker ut mye væske. Trekk kranen oppover (oransje) og skru den løs for å tømme beholderen. Når vannopsamlingsfatet er blitt tømt skade man sette på kranen (oransje) igjen ved å presse den oppover til den sitter.

Ventilen kan skiftes ut hvis den er skadet eller går tapt, og er tilgjengelig som reservedel.



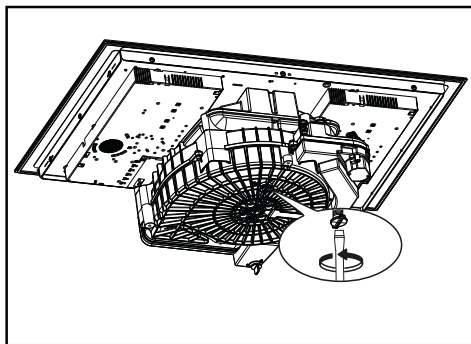
Demontering av primært væskeoppsamlingsfat

For et bedre renhold hvis det faller væsker som kan forårsake vond lukt, kan fatet løsnes ved å åpne den anviste kroken.



Tømming av væske fra motorboks

Hvis det lekker mer enn 1 liter væske på platetoppen må man løsne skruelokket (oransje) og tømme motorboksen. Når boksen er blitt tømt, må man vri kranen (oransje) til den sitter. Ventilen kan skiftes ut og hvis den går tapt eller er skadet, og er tilgjengelig som reservedel.



Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk for å unngå at eventuelle matrester forkuller. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.

- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

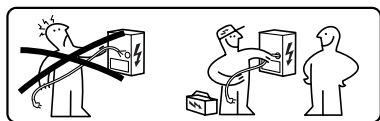
For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsinstallasjoner og brannvernkrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 °C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger.

Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.

- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggeneheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

ELEKTRISK TILKOBLING



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

- Følg koblings skjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-tilkobling, noe som krever at det brukes en "nøytral" ledning. Strømforsyningskabelen må som minimum være av typen H05V2V2-F på 5 x

2,5 mm², ENKELTFASE, TOFASE og TREFASE-tilkobling: min. tverrsnitt for ledere: 2,5 mm². Ekstern diameter på strømforsyningskabelen: min 8 mm - maks 12 mm.

- 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 i installasjonshåndboken (i samsvar med

referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).

- Det anbefales å bruke 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F strømkabel. Hvis du bruker 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F strømkabel følges instruksjonene nedenfor. For trefasetilkobling må man skille de to

ledningene og fjerne de blå ledningsarmeringene på de grå ledningene.

Advarsel: Induksjonstoppen må kobles til en strømkilde som har en impedans tilsvarende eller under $|Z_{max}| = 0,345 \Omega$.

⚠ OBS! Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!


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 spesialisere 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.

Apparatet er utviklet i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer som brukes i elektrisk og elektronisk utstyr, samt kassering av avfall.

Kasting av emballasjemateriale

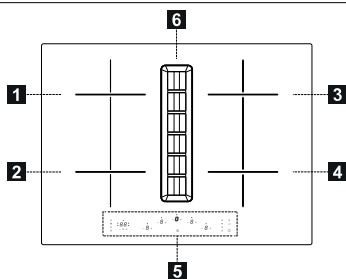
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnede beholdere for gjenvinning.

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.

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1 Enkel kokesone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funksjon på 2000 W

2 Enkel kokesone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funksjon på 2000 W

3 Enkel kokesone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funksjon på 2000 W

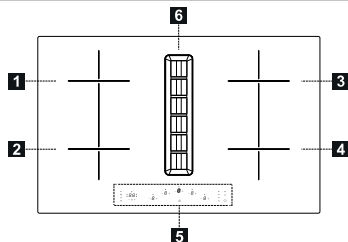
4 Enkel kokesone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funksjon på 2000 W

5 Betjeningspanel

6 Avtrekksrist

1+2 Kombinert kokesone (R.180 x 360 mm) 3000 W

3+ Kombinert kokesone (R.180 x 360 mm) 3000 W
4 W



1 Enkel kokesone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funksjon på 2000 W

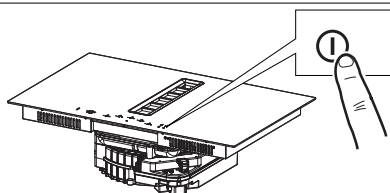
2 Enkel kokesone (R.180 mm) 1500 W, med Booster-funksjon på 2000 W

5	Reduksjonstast for platetoppeffekten. Reduksjonstast for ventilatoreffekten.
6	Økningstast for platetoppeffekten. Økningstast for ventilatoreffekten.
7	Effektnivåindikator for kokesone
8	Effektnivåindikator for avtrekket
9	Metningsindikator for karbonfilter
10	Sone for styring av Timer-enhet
11	Timer-økningstast
12	Timer-reduksjonstast
13	Metningsindikator for fettfilter
A	Auto-funksjonstast

Kokesonene må aktiveres ved å trykke på knappen “-” i den tilhørende referansesonen. På betjeningspanelet er de valgbare funksjonene alltid de som lyser. Velg

funksjonene ved å berøre det tilhørende symbolet, og alt annet vil lyse svakere.

Slå på apparatet:

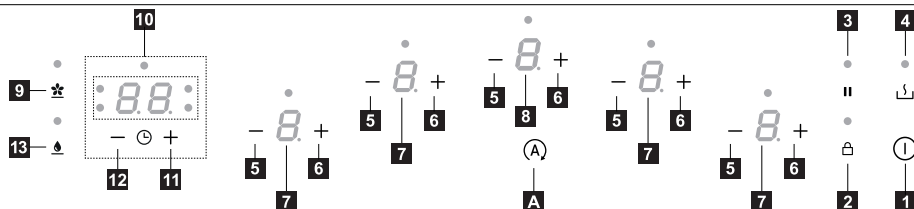


Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder for å slå på og aktivere platetoppfunksjonene.

På dette tidspunkt er platetoppen påslått, men alle kokesonene og hetten har null effekt. Platetoppen vil slå seg av automatisk etter 10 sekunders inaktivitet.

OBS: Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av platetoppen ved å bruke På/Av-tasten.

BESKRIVELSE AV KNAPPER OG BRYTERE














1 På/Av

Slå på/av ventilator og platetopp. Digit-tastene til kokesonen viser “0” og digit-tasten til ventilatoren viser “A”. Trykk igjen for å slå av.

2 Blokkere

Aktivere/deaktivere blokkering. Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. Funksjonen forblir aktiv også hvis platetoppen blir slått av og på.

Aktivere/deaktivere: Trykk og hold inne  i 1 sekund. Når den er blitt aktivert vil “ 0” vises på digit-tasten til Timeren hvis det velges en hvilken som helst tast.

		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. Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk. For å aktivere: slå på platetoppen, sett en kjele på ønsket sone og trykk og hold inne Pause-funksjonstasten  i minst 1 sekund. Alle digit-tastene i kokesonen viser "  " og effekten til ventilatoren viser " 0 ". Hvis Pause-funksjonen  er aktivert og A-funksjonen er deaktivert, vil effekten til ventilatoren vise " 1 ".
3	Pause-funksjon	For å deaktivere: trykk på tasten  , led-lampen blinker. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder. Funksjonen er deaktivert og platetoppen fortsetter med de forrige innstillingene. Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle den slår seg av.
	Tilbakekallingsfunksjon	Ved å trykke på tasten  innen 6 sekunder etter at du har slått på apparatet igjen, kan man gjenopprette funksjonene som var innstilt før det ble slått av. Et pip vil høres for å bekrefte operasjonen.
4	Smeltefunksjon	Velg kokesone ved å trykke på  . "  " vil vises for å indikere at funksjonen er aktiv. For å deaktivere, trykk på tasten  .
5	Reduksjon	Reduksjonstast for platetoppeffekten. Reduksjonstast for ventilatoreffekten. For hvert trykk reduseres effekten.
6	Økning	Økningstast for platetoppeffekten. Økningstast for ventilatoreffekten. For hvert trykk økes effekten.
7	Digit-tast i kokesone	Indikator for effektnivå i kokesone. Den aktiveres hvis vi bruker den spesifikke kokesonen, og viser 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Digit-taster på ventilatoren	Indikator for effektnivå i ventilatoren. Den aktiveres hvis vi bruker den spesifikke sonen, og viser 0, 1, 2, 3, b, P. Som standard forhåndsinnstilling er vedlikeholdsvarselet til karbonfilteret deaktivert (avtrekksmodus). For å aktivere funksjonen se kapittel: Egendefinert brukermeny (U1).
9	Symbol for vedlikehold av karbonfilter	Hvis led-lampen over symbolet er tent må karbonfilteret vedlikeholdes (etter 200 timers bruk). Tilbakestilling etter vedlikehold av filtrene gjøres ved å holde inne tasten  i 5 sekunder. Karbonfilterets led-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.
10	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 som vises ved at led-lampene på siden av Timerens digit-tast tennes. For å aktivere velger man platetoppen, trykker på tasten "+" eller "-" til Timeren og stiller inn verdien. Vent noen sekunder til nedtellingen starter. Når Timeren utløper trykker man på "+" eller "-" for å tilbakestille lydsignalet.
11	Økning av Timer	Øke varigheten til Timeren.
12	Reduksjon av Timer	Redusere varigheten til Timeren.
13	Symbol for vedlikehold av fettfilter	Hvis led-lampen over symbolet er tent må fettfilteret vedlikeholdes (etter 100 timers bruk). Tilbakestilling etter vedlikehold av filtrene gjøres ved å holde inne tasten  i 5 sekunder. Fettfilterets led-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

Standardinnstillingen når du slår på platetoppen/ventilatoren, er å starte viften i automatisk modus.

A Automatisk funksjon

Ventilatorens display viser "A".
Ventilatoren starter hvis effekten i kokesonene er høyere enn "1".
For å deaktivere, trykk på "A".

APPARATFUNKSJONER



Barnesikring

Gjør det mulig å blokkere platetoppen for å unngå at apparatet startes opp ved et uhell. For å aktivere, fjern alle kjelene fra apparatet, slå produktet av og på igjen. Innen 3 sekunder må man holde inne Timer-tastene "+" og "-" (- ⊕ +) og "A".

Etter aktiveringen vil det vises en "L".

For å deaktivere holder man inne tastene "- e "+" (i Timer-sonen - ⊕ +) og "A".

Denne funksjonen brukes til å varme opp en kjele 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:

Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Oppvarmingsfunksjon

Plasser en kjele og velg den ønskede kokesonen, velg samtidig "+" og "-" for kokesonen.

Digit-tasten vil vise effektnivået "0".

Digit-tasten i den tilhørende kokesonen indikerer "A".
Brukeren kan velge ønsket effektnivå (fra 1 til 8).

Etter å ha valgt effektnivå vil funksjonen aktiveres og displayet viser "A".

Denne funksjonen er bare tilgjengelig hvis Auto-modus er deaktivert. Auto-- modus deaktiveres ved å trykke på "A".

Delay-funksjon for ventilatoren

Trykk på "-" eller "+" på ventilatoren og still inn en effekthastighet.

Trykk på "-" eller "+" for å styre timeren som viser "CL", men den vil gå til nedtellingen som allerede er innstilt ved 15 minutter.

Deaktiveres ved å trykke på tasten "A".

Intensive kokesoner

De forskjellige kokesonene kan velges ved å trykke på knappen "-" eller "+". Når ønsket sone

er valgt trykker man på "+" for å gå til intensiv "P" med varighet på 10 minutter.

Når denne tiden har gått vil systemet gå tilbake til hastighet 9.

For å deaktivere funksjonen før tiden løper ut trykker man på tasten "-" og setter effekten til 9.

Intensiv ventilator	<p>Ventilatoren er utstyrt med 2 intensivhastigheter: Intensiv 1 med varighet på 10 minutter (viser "b"). Intensiv 2 som varer 8:30 minutter (viser "P"). Trykk på "+" i den ønskede ventilatorsonen og still inn ønsket hastighet. Deaktiveres ved å velge en annen hastighet.</p>
Kombinert modus ("bro"-funksjon)	<p>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.</p> <p>For å aktivere: trykk samtidig på tastene "-" for de to kokesonene (foran + bak til høyre + bak til venstre).</p> <p>En digit-tast viser "∩" og en digit-tast viser effekten.</p> <p>For å aktivere: trykk samtidig på tastene "-" for de to kokesonene (foran + høyre bak, eller foran + venstre bak).</p> <p>Viktig! Platetoppen 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.</p>

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 frityr	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøttpølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

EGENDEFINERT BRUKERMENY


Brukeren kan foreta noen reguleringsoperasjoner på produktet. Følg prosedyren under for å gå inn i menyen. Operasjonene må gjøres innen 2 minutter.


- Trykk på **I**.
- Trykk og hold inne **II**. Trykk "-" fra høyre til venstre for alle sonene som vist i figuren og gå inn i menyen for å tilpasse digit-tastene til kokesonene viser "∩∩".



Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi for Timerens digit-tast	Beskrivelse	Verdi for ventilatorens digit-tast
U0	-	-
U1	Innstilling av karbonfilter	0 – Alarm karbonfilter deaktivert 1 – Alarm karbonfilter aktivert (200 timer)
U2	Meny for regulering av displayets lysstyrke.	0 – Min. 4 – Maks

U3	Meny med funksjonsvalg for endt nedtelling. Meny for regulering av volum.	0 - Akustisk signal aktivt i 120 sekunder 1 - Akustisk signal aktivt i 10 sekunder.
U4	Denne funksjonen kan ikke aktiveres for følgende funksjoner: - Timer-slutt - Tast  - Filteralarm	0 - Lyd aktivert 1 - Lyd deaktivert

- Når man har stilt inn korrekt verdi bekreftes valget ved å trykke og holde inne tasten  til alt slukker.
- For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på **II**.

Hvis det ikke foretas noen operasjoner vil brukermenyen slå seg av etter 1 minutt.

FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3000 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Til dette formål overvåkes den totale effekten kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å forsyne platetoppen med den totale nødvendige effekten, vil et element redusere effekten til et annet kokeelement til et nivå rett under den respektive effektkurven, for ikke å overskride det totale strømforbruket på 16 A.

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

Effektstyringsfunksjonen aktiveres først når den oppdager tilstedeværelsen av en gryte på kokeelementet.

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.

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 induksjonstopper.

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 ledeevnen for effekt og varme.

Hvordan du bruker 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 mindstediameter.

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

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
180 mm	110 mm	220 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 overflatene på platetoppen.

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

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder når platetoppen er i bruk

Induksjonsteknologien baserer seg på dannelsen av elektromagnetiske felt. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte på bunnen av gryten. Gryter og panner kan produsere en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er blitt konstruert.

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støy fra transformator)

Denne lyden produseres når man tilbereder mat ved svært høy varme og skyldes mengden energi som overføres fra platetoppen til kjelene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lett vislelyd

Denne lyden produseres når kokekaret er tomt og opphører med en gang kokekaret fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som er satt opp på hverandre, og er forårsaket av vibrasjonene på overflatene der de forskjellige materialene møtes. Støyen kommer fra grytene og kan variere avhengig av mengde og type matlaging.

Kraftig vislelyd

Denne lyden er vanlig når kjelen består av flere forskjellige materialer lagvis oppå hverandre, når disse brukes ved maksimal effekt og på to forskjellige kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen

fortsatt er for høy og displayet viser **H**.

Rytmask lyd som ligner tikking fra en klokke

Denne lyden oppstår utelukkende når minst tre soner er i funksjon og forsvinner eller reduseres når noen av dem slås av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Løsning
H	Restvarmeindikator.	La apparatet kjøle seg ned.
U	Gryteindikator.	Bruk en egnet gryte. Hvis det vises et symbol og aktiveres lydsignal må man kontakte kundeservice.
C	Temperatur i kokesonene er for høy.	La apparatet kjøle seg ned. Bruk en egnet kjele. Ikke varm opp tomme gryter.
c	Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La apparatet kjøle seg ned. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.
F/6	Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller forbindelsen. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.
F/L	For sterkt lys til at kalibrering av berøringssensorene (tastene) er mulig.	Fjern lyskildene som hindrer sikten midlertidig. Koble apparatet til og fra strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer bes man kontakte Kundeservice og oppgi feilkoden som vises i displayet.
F/c	Fjern varmekilder fra betjeningspanelet. La apparatet kjøle seg ned. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.	

E5 Kontakt Kundeservice.

F/O - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/	Koble apparatet fra strømforsyningen.
C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Vent noen sekunder og koble apparatet til og fra strømforsyningen.
	Hvis problemet vedvarer bes man kontakte kundeservice og oppgi feilkoden som vises i displayet.

VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

- Se til at vedlikeholdet av de elektriske komponentene bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Se til at skadede kabler bare byttes ut av produsenten eller kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

- Type feil
- Enhetsmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen vises på merkeskiltet. Merkeskiltet finnes nederst på enheten.

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

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell:

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

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten foretar kontinuerlige forbedringer på sine produkter. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon om tekniske data er tilgjengelige på siden: www.franke.com

Parameter	Verdi
Spenning/ forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhetsvekt	21 kg
Antall kokesoner	4
Varmekilde	induksjon

MODELL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,02 Kw

INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION	155	TILLAGNINGSTABELL	165
ANVÄNDNING	157	PERSONALISERING AV ANVÄNDARME- NYN	165
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	157	FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEK- TEN	166
KRAV PÅ MÖBLERNA	159	VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KAST- RULLERNA	166
ELANSLUTNING	159	FELSÖKNING	167
MILJÖASPEKTER	160	UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVER- ENSSTÄMMELSE	168
BESKRIVNING AV PRODUKTEN	160	TEKNISKA DATA	168
EFFEKTBEGRÄNSNING	161		
KONTROLLPANELEN	161		
BESKRIVNING AV REGLAGEN	162		
APPARATENS FUNKTIONER	164		

SÄKERHETSINFORMATION


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


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




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


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


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

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

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

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

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

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

- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.

Möjliga orsaker till att prestandan reduceras:

- Ju fler böjar det finns och ju större avstånd det är mellan röret och sugmotorn, desto högre blir tryckfallet och därmed reduceras prestandan.
- Respektera insugskanalens minsta tvärsnitt, eftersom ett otillräckligt tvärsnitt inte bara reducerar prestandan, utan kan äventyra motorns korrekta funktion.

ANVÄNDNING

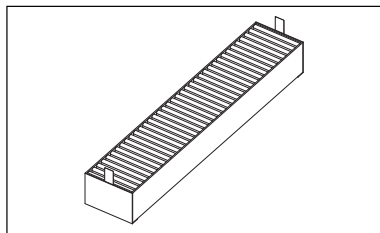
- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll. månad. Kontakt kundtjänstavdelningen för att beställa ett nytt filter.

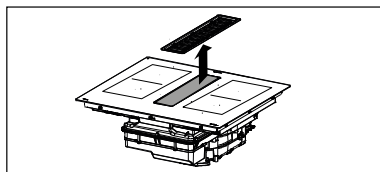
Aktivt kolfilter

- Det lukthämmande aktiva kolfiltret (se monteringsanvisningarna) får inte tvättas eller regenereras utan ska bytas ut var 12:e



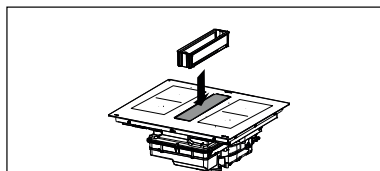
Galler

- Diska inte i diskmaskin. Rengör gallret med varmt vatten och neutralt diskmedel, utan att använda skrapande svampar (använd inte aggressiva eller skrapande diskmedel!).



Fettfilter

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



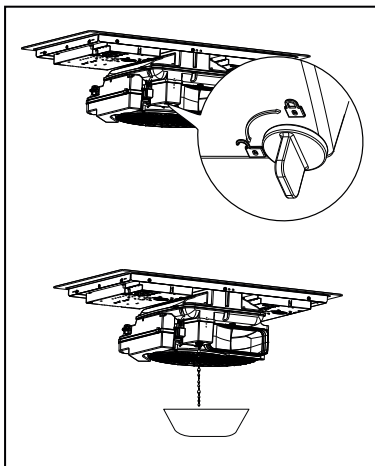
Det övre överflödeskaret är en del av fettfiltret och måste kontrolleras efter varje tillagning eller när vätska spillts på hällen. Diska med varmt vatten och avlägsna matrester för att förhindra att lukt och avlagringar bildas.

Vätskeuppsamlingsbehållare

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

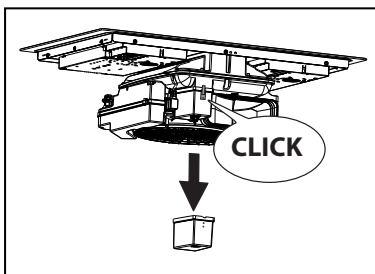
Ta bort lådan innan du utför de regelbundna kontrollerna av uppsamlingskaret för vatten, särskilt vid stora vätskemängder. Tryck kranen (orange) uppåt och skruva av den för att tömma behållaren. När vattenuppsamlingsbrickan är tömd, skruva fast den igen genom att trycka kranen (orange) uppåt tills den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

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



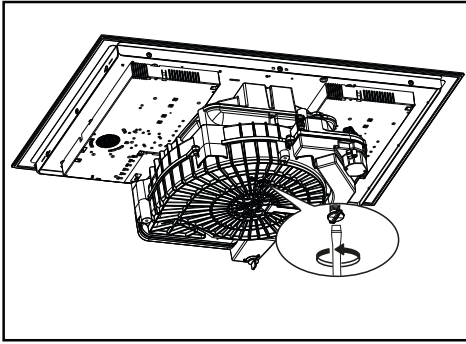
Ta bort huvuduppsamlingsbrickan för vätskor

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



Tömning av motorns vätskelåda

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



Rengöring av apparaten

Rengör apparaten efter varje användning för

KRAV PÅ MÖBLERNA

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

- Använd inte silikontätningssmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttagas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.
- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens

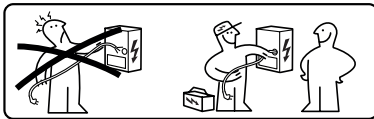
att förhindra att matrester karboniserar. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.

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

elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.

- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Minimiavståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimiavstånd på 1000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

ELANSLUTNING



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

- Se kopplingsdiagrammet (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y" vilket innebär att det krävs en neutralledare. Elkabeln måste minst vara av typen H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², ENFAS-, TVÅFAS- och TREFASANSLUTNING: minsta tvärsnitt

för ledarna: 2,5 mm². Elkabelns yttre diameter: min 8 mm – max 12 mm.

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


- Det rekommenderas att använda en elkabel H05V2V2-F på $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Om du använder $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ H05V2V2-F-matningskabel, följ instruktionerna nedan: för trefasanslutning, separera de 2 trådarna och ta bort de blå kabelmantlarna från de grå trådarna.

Varning: Induktionshällen måste anslutas till en elmatning med en impedans lika med eller mindre än $|Z_{\text{max}}| = 0,345 \Omega$.

Observera! Utför inte svetsningar på sladdarna!


MILJÖASPEKTER

Kassering av hushållsapparater

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

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

Bortskaflning av förpackningsmaterial

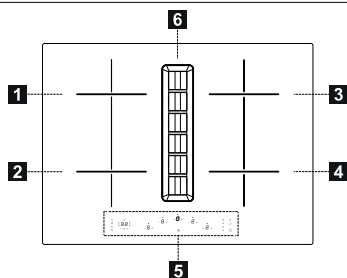
Material med symbolen  är återvinningsbara. Bortskafla förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energiebesparing

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

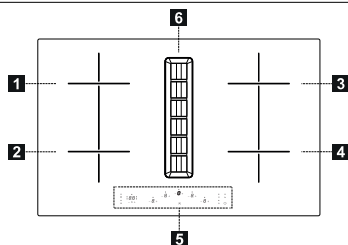
- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
2	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
3	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
4	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1 + 2	Kombinerbar kokzon (R. 180 x 360 mm) 3 000 W

3 + 4 Kombinerbar kokzon (R. 180 x 360 mm)
3 000 W

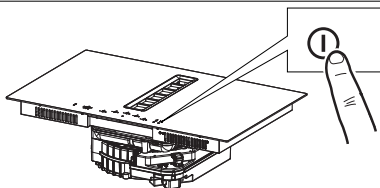


1	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
2	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
3	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
4	Enkel kokzon (R.180 mm) 1500 W, med boosterfunktion på 2000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller

- 6 Knapp för att öka effekten för kokzonen.
Knapp för att öka effekten för fläkten.
- 7 Indikator för kokzonens effektnivå
- 8 Indikator för fläktens effektnivå
- 9 Indikator för mättnad av aktivt kolfilter
- 10 Timerns hanteringszon
- 11 Knapp för att öka timervärdet
- 12 Knapp för att minska timervärdet
- 13 Indikator för mättat fettfilter
- A Knapp för Auto-funktionen

Kokzonerna måste aktiveras genom att trycka på knappen "-" för motsvarande referenszon. På kontrollpanelen är de valbara funktionerna alltid de som lyser. Välj funktionerna genom att trycka på motsvarande symbol. Allt annat lyser svagare.

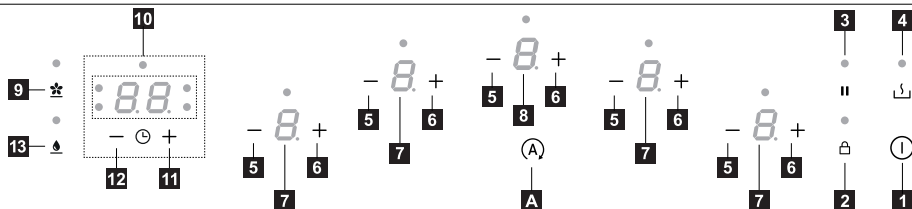
Påslagning av apparaten:













Tryck på På/Av-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera hållfunktionerna. Just nu är spishällen påslagen men alla kokzoner och fläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt efter 10 sekunders inaktivitet.

Varning: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen.

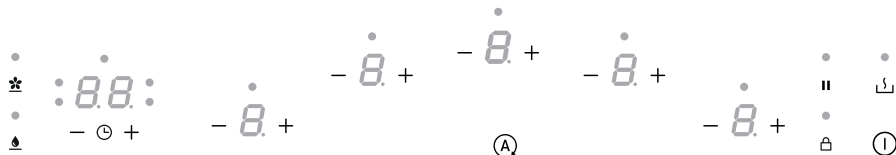
BESKRIVNING AV REGLAGEN



- 1 **Påslagen/Avstängd** Slå på/av fläkten och spishällen. Kokzonens siffror visar "0" och fläktens siffra visar "A". Tryck återigen för att stänga av den.
Låsa/låsa upp kontrollerna.
Det är möjligt att låsa spishällens funktioner under användning, till exempel för att rengöra glasytan. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen.
- 2 **Lås** Aktivering/avaktivering: tryck och håll in  i 1 sekund. När den är aktiverad och vi väljer någon knapp, visas  på timern.

	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. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.
3	<p>Paus-funktion</p> <p>För att aktivera: med spishällen på, placera ett kokkärl på spishällen och välj önskad zon, tryck och håll in pausfunktionsknappen  i minst 1 sekund. Alla kokzonssiffror visar "0" och fläktens effekt visar "0".</p> <p>Om pausfunktionen  är aktiv och A-funktionen är inaktiverad, visar fläktens effekt "1".</p> <p>För att avaktivera funktionen: tryck på knappen  så blinkar lysdioden. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.</p>
	<p>Återkallningsfunktion</p> <p>Den här funktionen används för att återställa spishällens driftinställningar vid avstängning.</p> <p>Genom att trycka på knappen  inom 6 sekunder efter att spishällen slagits på igen kan man återställa de funktioner som ställdes in innan avstängningen. En ljudsignal hörs för att bekräfta åtgärden.</p>
4	<p>Smält-ningsfunktion</p> <p>Välj önskad kokzon med hjälp av "-" och tryck på knappen . "U" visas för att indikera att funktionen är aktiv.</p> <p>För att avaktivera, tryck på knappen .</p>
5	<p>Minskning</p> <p>Knapp för att minska effekten för kokzonen.</p> <p>Knapp för att minska effekten för fläkten. Varje tryck leder till en effektminskning.</p>
6	<p>Ökning</p> <p>Knapp för att öka effekten för kokzonen.</p> <p>Knapp för att öka effekten för fläkten. Varje tryck leder till en effekttökning.</p>
7	<p>Siffror för kokzonen</p> <p>Indikator för kokzonens effektnivå.</p> <p>Den aktiveras om vi använder den specifika kokzonen och visar 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.</p>
8	<p>Siffror för fläkten</p> <p>Indikator för fläktens effektnivå.</p> <p>Den aktiveras om vi använder den specifika zonen genom att visa 0, 1, 2, 3, b, P.</p>
9	<p>Symbol för underhåll av kolfilter</p> <p>Som standard är påminnelsen om underhåll av kolfiltret inaktiverad (sugläge). För att aktivera funktionen, se kapitlet: Anpassning av användarmeny (U1).</p> <p>Om lysdioden ovanför symbolen lyser, indikerar det att kolfiltret behöver servas (efter 200 timmars användning).</p> <p>För att återställa systemet efter att ha servat filtren, tryck på knappen  i 5 sekunder. Kolfiltrets lysdiod slocknar och nedräkningen startar om.</p>
10	<p>Timer för kokzoner</p> <p>Timern låter dig stänga av en viss kokzon i slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras individuellt, eftersom var och en har sin egen timer som kan ses genom att motsvarande lysdiod på sidorna av timersiffran tänds. För att aktivera val av kokzon, tryck på knappen "+" eller "-" på timern och ställ in ett värde. Vänta några sekunder tills nedräkningen börjar.</p> <p>När timern har löpt ut, tryck på knappen "-" eller "+" för att återställa ljudsignalen.</p>
11	<p>Öka timern</p> <p>Ökning av timerns tidslängd.</p>
12	<p>Minska timern</p> <p>Minskning av timerns tidslängd.</p>
13	<p>Symbol för underhåll av fettfilter</p> <p>Om lysdioden ovanför symbolen lyser, indikerar det att fettfiltret måste servas (efter 100 timmars användning).</p> <p>För att återställa systemet efter att ha servat filtren, tryck på knappen  i 5 sekunder. Fettfiltrets lysdiod slocknar och nedräkningen startar om.</p> <p>Standardinställningen när du slår på spishällen/fläkten är att starta fläkten i automatiskt läge.</p>
A	<p>Automatisk funktion</p> <p>Fläktens display visar "A".</p> <p>Fläkan börjar fungera om effekten i kokzonerna är högre än "1".</p> <p>För att avaktivera funktionen, tryck på "A".</p>

APPARATENS FUNKTIONER



Barn-spärr

Låter dig låsa spishällen för att förhindra oavsiktlig aktivering av apparaten.

För att aktivera funktionen, ta bort alla kokkärl från apparaten, stäng av produkten och slå på den igen. Inom 3 sekunder, ska du trycka och hålla nere knapparna "+" och "-" på timern (— ⊖ ⊕) och "A".

Efter aktivering visas "A" på siffrorna.

För att avaktivera, tryck och håll ner knapparna "-" och "+" (i timerområdet — ⊖ ⊕) och "A".

Den här funktionen används för att värma ett kokkärl på maximal effekt innan tillagningen fortsätter på en vald nivå.

Hur länge kokzonen hålls på maximal effekt beror på den slutligt inställda tillagningsnivån. Se tabellen:

Effektnivå	Timer (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Uppvärmningsfunktion

Placera ett kokkärl och välj berörd kokzon. Tryck samtidigt på "+" och "-" för kokzonen. Indikatorn visar effektnivån "0".

Siffran för motsvarande kokzon indikerar "A".

Användaren kan välja önskad effektnivå (från 1 till 8).

Efter att ha valt effektnivån aktiveras funktionen och displayen visar "A".

Fördröjningsfunktion för spisfläkten

Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska läget inaktiveras genom att trycka in "A".

Tryck på "-" eller "+" på fläkten och ställ in effekthastigheten.

Tryck på "-" eller "+" för att hantera timern som visar "CL" men växlar till nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter.

Inaktiveras genom att trycka på knapp "A".

Intensiva kokzoner

De olika kokzonerna kan väljas genom att trycka på knappen "+" eller "-". När önskad zon har

valts, tryck på "+" för att nå intensivläget "P" som varar i 10 minuter.

Efter denna tidsperiod, återgår systemet automatiskt till hastighet 9.

För att avaktivera funktionen innan tiden löper ut, tryck på knappen "-" och ställ in effekten på 9.

Intensiv fläkt

Fläkten är försedd med 2 intensivhastigheter:

Intensiv 1 som varar i 10 minuter (indikation "b").

Intensiv 2 som varar i 8 minuter och 30 minuter (indikation "P").

Tryck på "+" på fläktzonen och ställ in önskad hastighet.

Den avaktiveras genom att välja en annan hastighet.

**Kombi-
nerat lä-
ge
("över-
brygg-
nings-
-funk-
tion)**

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

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

För att aktivera funktionen: tryck på "-"-knapparna för de två kokzonerna samtidigt (främre + bakre höger eller främre + bakre vänster).

En siffra visar "1" och en siffra visar tillagningseffekten.

För att avaktivera funktionen: tryck på "-"-knapparna för de två kokzonerna samtidigt (främre + bakre höger eller främre + bakre vänster).

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.

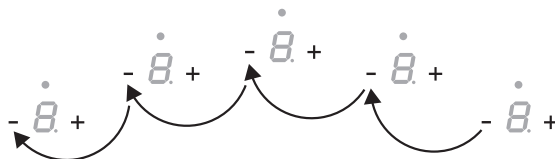
TILLAGNINGSTABELL

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, grönsaksoppa, 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

PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

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

- Tryck in ①.
- Håll **||** intryckt och tryck på "-" för alla zoner från höger till vänster som visas i bilden för att öppna menyn och fortsätta med anpassningen tills siffrorna för kokzonerna visar "00".



Se tabellen nedan för specifikationer:

Sifffvärde för Timer	Beskrivning	Sifffvärde för köksfläkten
U0	-	-
U1	Inställningar för kolfiltret	0 – Kolfilteralarm avaktiverat 1 – Kolfilteralarm aktiverat (200 timmar)
U2	Meny för att hantera displayens ljusstyrka.	0 – Min. 4 – Max
U3	Meny för hantering av avslutad nedräkning.	0 – Ljudsignal aktiv i 120 sekunder 1 – Ljudsignal aktiv i 10 sekunder.

Volymhanteringsmeny.

U4

Den här funktionen kan inte aktiveras för följande funktioner:
 - Timerns sluttid
 - Knapp **I**
 - Filterlarm

0 - Ljud aktiverat
 1 - Ljud avaktiverat

- När rätt värde har angetts, bekräfta värdet genom att hålla knappen **I** nedtryckt tills allt stängs av.
- För att lämna menyn utan att spara, tryck in **II**.

Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.

FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

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

Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3000 W, mellan de kombinerade kokzonerna (vänster sida och höger sida), och optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbastning.

I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.

I detta fall känner generatoren av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effektregering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

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."


VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

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

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

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera

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

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

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

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

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

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
180 mm	110 mm	220 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på hällen eftersom detta inte tillåter att kontrollera temperaturen eller automatiskt stänga av kokzonen om temperaturen är för hög, med risk för att skada kokkärlet eller hällens yta.

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

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normala funktionsljud för spishällen

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

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Svagt surrande (som ljudet från en transformator)

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

Svagt visslande ljud

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

Knäppande ljud

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

Starkt visslande ljud

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

Ljud från fläkten

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

displayen visar indikationen **H**.

Ritmiska ljud som liknar tickandet från en klocka

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

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

FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Lösning
H	Restvärmeindikator.	Låt apparaten svalna.
U	Kokkärlet detekterat.	Använd ett lämpligt kokkäril. Om symbolen och ett kontinuerligt ljud visas, kontakta kundtjänstavdelningen.
C	Kokzonens temperatur är för hög.	Låt apparaten svalna. Använd ett lämpligt kokkäril. Värm inte tomma kokkäril.
c	De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt apparaten svalna. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänstavdelningen.
F/6	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera anslutningen. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänstavdelningen.
F/L	Den externa ljusstyrkan är för hög, vilket förhindrar kalibreringen av touchsensorerna (knapparna).	Ta tillfälligt bort externa ljuskällor från kontrollpanelen. Koppla bort och anslut apparaten till strömförsörjningen igen. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänstavdelningen och ange felkoden som visas på displayen.
F/c	Ta bort värmekällor från kontrollpanelen. Låt apparaten svalna. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänstavdelningen.	
E5	Kontakta Kundenservice.	

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

Koppla ifrån apparaten från strömförsörjningen.

Vänta några sekunder och anslut sedan apparaten till strömförsörjningen igen.

Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänstavdelningen och ange felkoden som visas på displayen.

UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

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

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

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISKA DATA

Identifiering av produkten

Typ: **4300**

Modell:

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

Se identifieringsskylten på produktens undersida.

Tillverkaren förbättrar ständigt sina produkter. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.

Ytterligare information om tekniska data finns på webbsidan: www.franke.com

MODELL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW

MODELL	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Max total effekt (häll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,02 kW

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

SISÄLLYS

TURVALLISUUSTIETOJA	169	OHJAUSTEN KUVAUS	176
KÄYTTÖ	171	LAITTEEN TOIMINNOT	178
PUHDISTUS JA HUOLTO	171	KYPSENNYSTAULUKKO	179
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUK- SET	173	KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS	179
SÄHKÖLIITÄNTÄ	173	TEHON HALLINNAN TOIMINTO	180
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT	174	KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS	180
TUOTTEEN KUVAUS	174	VIANMÄÄRITYS	181
TEHON RAJOITUS	175	HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTEN- MUKAISUUS	182
OHJAUSPANEELI	175	TEKNISET TIEDOT	182

TURVALLISUUSTIETOJA


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


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



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


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


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

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

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

 VAROITUS: Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittopinnoille.

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

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

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

Mahdolliset syyt suorituskyvyn heikkenemiselle:

- Mitä enemmän on kaarteita ja mitä suurempi putken etäisyys on imumoottoriin nähden, sitä suurempi on kuorman häviö ja tästä johtuva suorituskyvyn heikkeneminen.
- Noudata imukanavan minimiläpimittaa. Riittämätön läpimitta heikentää suorituskykyä ja voi lisäksi vaarantaa moottorin oikeaoppisen toiminnan.

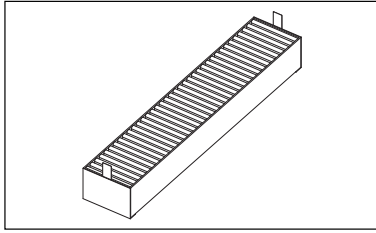
KÄYTTÖ

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

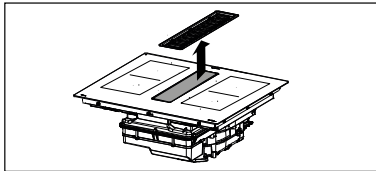
- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huoltotoimenpiteitä.
- Hajuja poistavaa aktiivihiihliisuodatinta (tutustu asennusohjeisiin) ei tule pestä eikä regeneroida: se tulee vaihtaa 12 kuukauden välein. Uuden suodattimen tilaamista varten ota yhteys huoltopalveluun.

Aktiivihiihliisuodatin



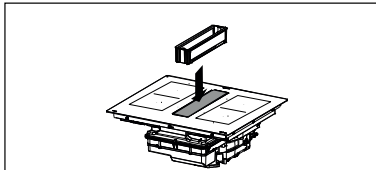
Ritilä

- Älä pese astianpesukoneessa. Puhdista ritilä kuumalla vedellä ja miedolla saippualla, äläkä käytä hankaavia sieniä (älä käytä voimakkaita tai hankaavia pesuaineita!).



Rasvasuodatin

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



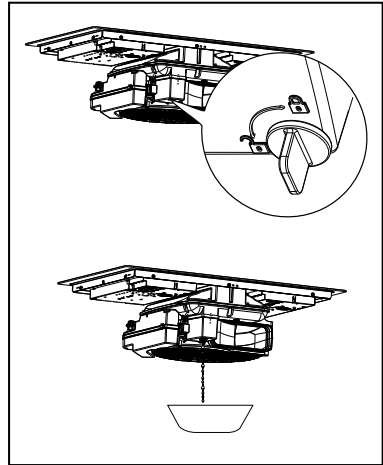
Ylempi ylivirtausalusta kuuluu rasvasuodattimeen ja se on tarkastettava jokaisen kypsennyksen jälkeen tai joka kerta kun nesteen valumista havaitaan keittotasolle. Pese lämpimällä vedellä ota ruokajäämät pois, jotta voitaisiin välttää pahoja hajuja ja jäämien syntymistä.

Nestealusta

Tavallisessa käytössä suositellaan nestealustan tarkistusta ja tyhjennystä kahden viikon välein.

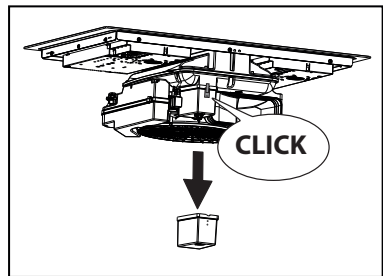
Poista laatikko ennen vesialustan säännöllisiä tarkistuksia erityisesti siinä tapauksessa, että nestettä vuotaa paljon. Paina ylöspäin hanaa (oranssi) ja kierrä se auki astian tyhjentämiseksi. Kun vesialusta on tyhjennetty,

kierrä kiinni uudelleen painamalla (oranssia) hanaa ylöspäin, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



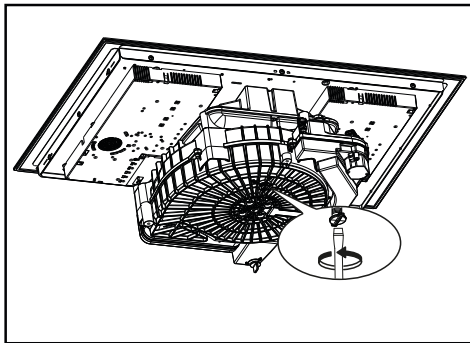
Päänestealustan irrotus

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



Moottoritilan nesteiden tyhjennys

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



Laitteen puhdistus

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

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

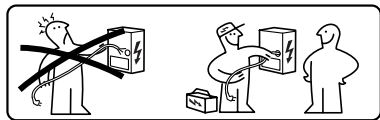
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveään keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettävien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtaamiseen.

- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehysten ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä, joten vaaditaan nollajohdin. Virtajohtoon on oltava vähintään tyyppiä H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², YKSIVAIHE, KAKSIVAIHE ja KOLMIVAIHE liitäntä: johtimien min. halkaisija: 2,5 mm². Virtajohtoon ulkoinen halkaisija: min 8 mm - max 12 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).
- On suositeltavaa käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Jos käytetään virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², noudata seuraavia ohjeita:


kolmivaiheiliitännässä erottele 2 johdinta ja irrota siniset vaipat harmaista johtimista.

Varoitus: Induktiokieittotaso on liitettävä sähkönsyöttöön, jonka impedanssi on yhtä suuri tai pienempi kuin $|Z_{\max}| = 0,345 \Omega$.

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

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

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

Pakkausmateriaalien hävittäminen

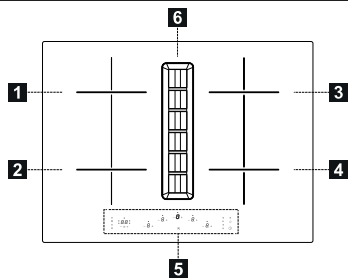
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

Energiansäästö

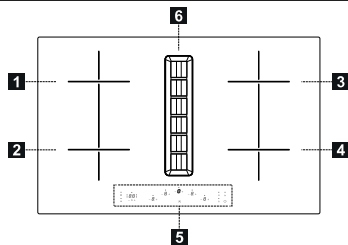
Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen kieittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

TUOTTEEN KUVAUS




1	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritilä
1+2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (R.180 x 360 mm), 3000 W
3+	Yhdistettävissä oleva keittoalue (R.180 x 360 mm), 3000 W
4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (R.180 x 360 mm), 3000 W




1	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (R.180 mm) 1500 W, jossa 2000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritilä
1+2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (R.180 x 360 mm), 3000 W
3+	Yhdistettävissä oleva keittoalue (R.180 x 360 mm), 3000 W
4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (R.180 x 360 mm), 3000 W

MERKKIVALOT

Kattilan tunnistaminen

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli .


Jälkilämmön osoitin





Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 55 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy .

TEHON RAJOITUS

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa



keittotaso suoraan päälle kohdasta  tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.


- Liitä keittotaso kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirrytään).
- Laita keittotaso päälle käyttämällä .
- Pidä painettuna ajastinalueen " - " ja " + " ( +) ja  -näppäimiä, kunnes alkuasetus tulee näkyviin.
- Ajastinalueen numeronäytössä näkyy "Po".
- Paina ajastinalueen ( +) " - " tai " + " -näppäintä muuttaaksesi numeronäytöissä A ja B näkyvää tehorajaa.

- Paina samanaikaisesti vahvistaaksesi valinnan.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

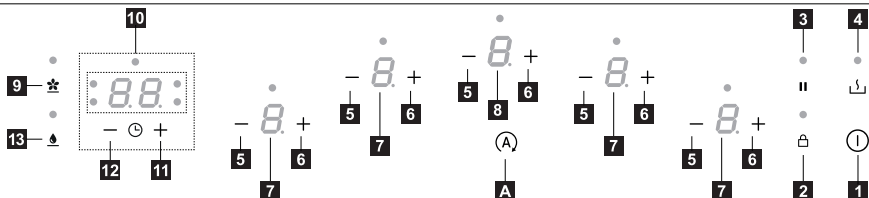
Numeronäyttöjen arvo (KW)

	Huomiot
 -  +	
7,4	Alun vakioasetus
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuina ajastinalueen " - " ja " + " -näppäimiä ( +), tai odota minuutti.

Vahvistus ilmaistaan äänimerkillä ja kaikkien led-valojen syttymisellä.

OHJAUSPANEELI



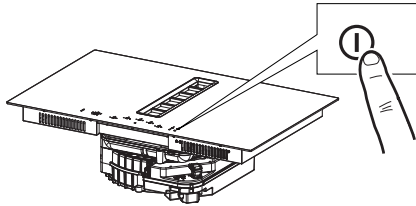
1	Päällä/pois päältä
2	Näppäimistön lukitustoiminnon näppäin
3	Taukotoiminnon näppäin
4	Sulatustoiminnon näppäin
5	Keittoalueen tehon vähennysnäppäin. Liesituulettimen imutehon vähennysnäppäin.
6	Keittoalueen tehon lisäysnäppäin. Liesituulettimen imutehon lisäysnäppäin.
7	Keittoalueen tehotason osoitin
8	Liesituulettimen imutehotason osoitin
9	Aktiivihiihinsuodattimen kyllästymisen osoitin

10	Ajastimen hallinnan alue
11	Ajastimen lisäysnäppäin
12	Ajastimen vähennysnäppäin
13	Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin
A	Automaattisen toiminnon näppäin

Keittoalueet on kytkettävä päälle painamalla vastaavan alueen "–" -näppäintä. Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistuja; valitse toiminnot

koskettamalla vastaavaa symbolia, jolloin muut alueet himmenevät.

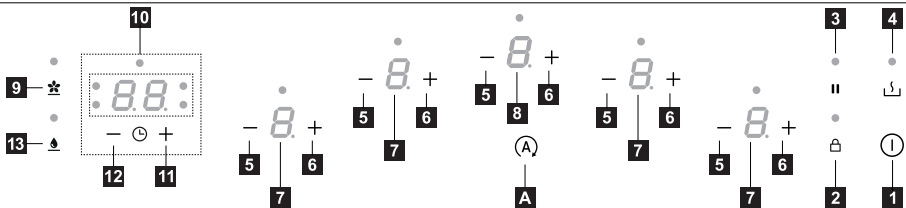
Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen kytkemiseksi päälle. Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 10 sekuntia.

Varoitus: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

OHJAUSTEN KUVAUS




1 Päällä/pois päältä











Keittotason liesituulettimen imurin käynnistys/sammutus. Keittoalueiden numeronäytöt näyttävät "0" ja liesituulettimen numeronäyttö näyttää "A". Paina uudelleen sammuttaaksesi.

2 Lukitus

Ohjausten lukitus / vapautus.

Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen.

Kytkeminen päälle/pois päältä: paina  ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan. Kun toiminto on kytketty päälle, minkä tahansa näppäimen painallus näyttää "LO" ajastimen numeronäytöllä.

		Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.
		Kytkeminen päälle: kun keittotaso on päällä, aseta kattila keittoalueelle ja valitse haluttu alue, paina ja pidä taukotoiminnon  näppäintä painettuna vähintään 1 sekunnin ajan.
3	Taukotoiminto	Kaikkien keittoalueiden numeronäytöt näyttävät "  " ja liesituulettimen tehon arvona näkyy "0". Jos taukotoiminto  on päällä ja toiminto A on pois päältä, liesituulettimen tehon arvona näkyy "1".
		Kytkemiseksi pois päältä: paina näppäintä  ja led-valo vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.
		Tätä toimintoa käytetään keittotason asetusten palauttamiseen sammutuksen jälkeen.
	Muistitoiminto	Painamalla näppäintä  6 sekunnin kuluessa uudelleenkytkennästä on mahdollista palauttaa ennen sammuttamista asetetut toiminnot. Toiminnon vahvistukseksi kuuluu äänimerkki.
4	Sulatustoiminto	Valitse haluttu keittoalue käyttämällä "-"-näppäintä ja paina sitten näppäintä  . Näytössä näkyy "  ", mikä ilmaisee, että toiminto on päällä. Sen kytkemiseksi pois päältä, paina näppäintä  .
5	Vähennys	Keittoalueen tehon vähennysnäppäin. Liesituulettimen imutehon vähennysnäppäin. Jokaisella painalluksella teho vähenee.
6	Lisäys	Keittoalueen tehon lisäysnäppäin. Liesituulettimen imutehon lisäysnäppäin. Jokaisella painalluksella teho lisääntyy.
7	Keittoalueen numeronäyttö	Keittoalueen tehotason osoitin. Toiminto kytketty päälle, kun kyseinen keittoalue on käytössä, ja näytössä näkyy 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Liesituulettimen numeronäyttö	Liesituulettimen imutehotason osoitin. Toiminto kytketty päälle, kun kyseinen keittoalue on käytössä, ja näytössä näkyy 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Hiilisuodattimen huollon symboli	Esiasetettuna määrityksenä on, että hiilisuodattimen huollon muistutus on pois päältä (imutila). Toiminnon kytkemiseksi päälle, katso luku: Käyttäjän valikon yksilöllistäinen (U1). Jos symbolin yläpuolella oleva merkkivalo palaa, se tarkoittaa, että aktiivihiihisuodattimen huolto on suoritettava (200 käyttötunnin jälkeen).
		Kun suodattimet on huollettu, pidä näppäintä  painettuna 5 sekunnin ajan. Hiilisuodattimen led-valo sammuu, ja lähtölaskenta alkaa uudelleen.
10	Keittoalueiden ajastin	Ajastimen avulla voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan kuluttua. Keittoalueet voidaan ohjelmoida erikseen, sillä jokaisella on oma ajastimensa, jonka voi nähdä vastaavan ajastimen numeronäytön sivuilla syttyvästä merkkivalosta. Kytkemiseksi päälle valitse keittoalue, paina ajastimen "+"- tai "-"-näppäintä ja aseta arvo. Odota muutama sekunti lähtölaskennan käynnistymistä varten. Ajastimen ajan päätyttyä, paina "-"- tai "+"-näppäintä nollataksesi äänimerkin.
11	Ajastimen lisäys	Ajastimen keston lisäys.
12	Ajastimen vähennys	Ajastimen keston vähennys.
13	Rasvasuodattimen huollon symboli	Jos symbolin yläpuolella oleva merkkivalo palaa, se tarkoittaa, että rasvasuodattimen huolto on suoritettava (100 käyttötunnin jälkeen). Kun suodattimet on huollettu, pidä näppäintä  painettuna 5 sekunnin ajan. Rasvasuodattimen led-valo sammuu, ja lähtölaskenta alkaa uudelleen.

A Toiminto Automaattinen

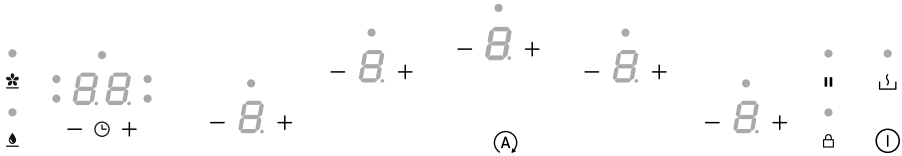
Keittotason / liesituulettimen käynnistyksen oletusasetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitilassa.

Liesituulettimen näyttöön tulee "A".

Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "1".

Poistaaksesi toiminnon käytöstä paina "A".

LAITTEEN TOIMINNOT



Tästä keittotaso voidaan lukita laitteen vahingossa tapahtuvan käytön välttämiseksi.

Toimintojen kytkemiseksi päälle, poista kaikki kattilat laitteelta, sammuta ja käynnistä laite uudelleen. Kolmen sekunnin kuluessa pidä painettuna ajastimen "+"- ja "-"-näppäimiä

Lapsilukko

(- ⊕ +) sekä "A"-näppäintä.

Päälle kytkemisen jälkeen numeronäytössä näkyy "L".

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä, pidä painettuna (ajastimen - ⊕ +) alueen "-"- ja "+"-näppäimiä sekä "A"-näppäintä.

Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla.

Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta.

Katso taulukko:

Tehotaso	Ajastin (sekunnit)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Lämmitys- toiminto

Aseta kattila paikalleen ja valitse haluamasi keittoalue, paina samanaikaisesti keittoalueen "+ ja "-"-näppäimiä, jolloin numeronäytössä näkyy tehotaso "0".

Vastaavan keittoalueen numeronäyttöön tulee "A".

Käyttäjä voi valita halutun tehotason (1-8).

Tehotason valinnan jälkeen toiminto aktivoituu ja näyttöön ilmestyy "A".

Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A".

Liesituuletti- men viive- toiminto

Paina liesituulettimen "-"- tai "+"-näppäintä ja aseta tehotaso.

Paina "-"- tai "+"-näppäintä ajastimen hallintaa varten; näyttöön tulee "CL", mutta se siirtyy 15 minuutin lähtölaskentaan.

Se kytkeytyy pois päältä "A"-näppäintä painamalla.

Erilaiset keittoalueet voidaan valita painamalla "+"- tai "-"-näppäintä, ja halutun alueen

Keittoalueen intensivinen toiminto

valinnan jälkeen paina "+" siirtyäksesi intensiiviselle tasolle "P", joka kestää 10 minuuttia. Tämän ajan jälkeen järjestelmä palaa automaattisesti tasolle 9.

Jos haluat poistaa toiminnon ennen ajan päättymistä, paina "-"-näppäintä ja säädä teho tasolle 9.

Liesituulettimen intensiivinen toiminto	Liesituulettin on varustettu kahdella intensiivisellä nopeudella: Intensiivinen 1 kestää 10 minuuttia (näytössä "b"). Intensiivinen 2 kestää 8 minuuttia ja 30 sekuntia (näytössä "P"). Paina liesituulettimen alueen "+" -näppäintä ja valitse haluttu nopeus. Toiminto poistuu käytöstä valitsemalla eri nopeuden.
Yhdistelmätila ("silta"-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempuna keittoalueena. Tämä mahdollistaa leveämpipohjaisten kattiloiden käytön. Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet. Kytkemiseksi päälle: paina samanaikaisesti kahden keittoalueen "-" -näppäimiä (etummainen + takimmainen oikealla tai etummainen + takimmainen vasemmalla). Yksi numeronäyttö näyttää "∩" ja toinen numeronäyttö näyttää keittotehon. Kytkemiseksi pois päältä: paina samanaikaisesti kahden keittoalueen "-" -näppäimiä (etummainen + takimmainen oikealla tai etummainen + takimmainen vasemmalla). Tärkeää! Keittotaso tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktivoituna.

KYPSENNYSTAULUKKO

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

KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS


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


- Paina **I**.
- Paina ja pidä painettuna **II** ja paina oikealta vasemmalle kaikkien alueiden "-" -näppäintä kuvan mukaisesti päästäksesi valikkoon ja jatkaaksesi mukauttamista, kunnes keittoalueiden numeronäytöt näyttävät "U0".



Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Ajastimen numeronäytön arvo	Kuvaus	Liesituulettimen numeronäytön arvo
U0	-	-
U1	Hiilisuodattimien asetus	0 - Hiilisuodattimen hälytys pois päältä 1 - Hiilisuodattimen hälytys päällä (200 tuntia)

U2	Näytön kirrkaustason hallinnointivalikko.	0 - Min. 4 - Maks.
U3	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko. Äänenvoimakkuuden hallintavalikko.	0 - Äänimerkki toiminnassa 120 sekuntia 1 - Äänimerkki toiminnassa 10 sekuntia.
U4	Tätä toimintoa ei voi kytkeä päälle seuraavien toimintojen osalta: - Ajustimen päättymisen -  -näppäin - Suodattimien hälytys	0 - Ääni päällä 1 - Ääni pois päältä

- Kun oikea arvo on asetettu, vahvista pitämällä näppäintä  painettuna, kunnes kaikki sammuu.
- Jos tahdot poistua valikosta tallentamatta, paina **II**.

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.

TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehohallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3000 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehohallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:

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


KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

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

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

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että

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

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

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotasoa toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
180 mm	110 mm	220 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/ paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen.

Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon "Vianmääritys".

Keittotason normaalit toiminnan äänet

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

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

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

Kevyt sihinä

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

Rätinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyylin mukaan.

Voimakas sihinä

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

Puhaltimen äänet

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

korkea. Tällöin näytössä näkyy **H**.

Rytmikääät, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

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

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

VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Ratkaisu
H	Jälkilämmön osoitin.	Anna laitteen jäähtyä.
U	Kattilan tunnistaminen.	Käytä sopivaa kattilaa. Jos näyttöön ilmestyy symboli ja kuuluu jatkuva ääni, ota yhteyttä huoltopalveluun.
C	Keittoalueiden lämpötila on liian korkea.	Anna laitteen jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä kuumenna tyhjiä kattiloita.
c	Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna laitteen jäähtyä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
F/6	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista yhteys. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
F/L	Liian voimakas ulkoinen valaistus estää kosketusantureiden (näppäinten) kalibroinnin.	Poista väliaikaisesti ulkoiset valonlähteet ohjauspaneelin läheltä. Irrota laite sähköverkosta ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytölle ilmestyvä virhekoodi.
F/c	Poista lämmönlähteet ohjauspaneelin läheisyydestä. Anna laitteen jäähtyä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.	

E5

Ota yhteyttä huoltopalveluun.

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

Irrota laite sähköverkosta.

Odota muutama sekunti ja kytke laite sitten uudelleen sähköverkkoon.

Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytölle ilmestynvä virhekoodi.

HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus

Tyyppi: **4300**

Malli:

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

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisätietoja teknisistä tiedoista on osoitteessa: www.franke.com

MALLI	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,02 Kw

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

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ	183	ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ	192
ВИКОРИСТАННЯ	185	ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	194
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	186	ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА	194
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ	187	ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ	195
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	188	КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ	195
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	188	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	196
ОПИС ТОВАРУ	189	ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПО-	
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ	189	ВІДНІСТЬ	197
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	190	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	197
ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ	191		

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

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

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



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


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


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

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

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


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


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


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

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

або окремої системи дистанційного керування.

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

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

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

- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.

Можливі причини зниження продуктивності:

- Чим більша кількість вигинів і чим більшою є відстань трубопроводу від двигуна всмоктування, тим більшою буде втрата тиску і, відповідно, зниження продуктивності.
- Необхідно дотримуватися мінімального перерізу всмоктувального каналу, оскільки недостатній переріз не лише знижує продуктивність, але й може призвести до порушення правильної роботи двигуна.

ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити

виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.

- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

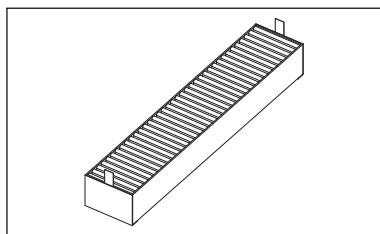
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.

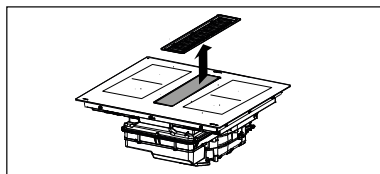
Фільтр з активованим вугіллям

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



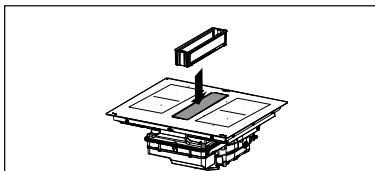
Решітка

- Не мийте в посудомийній машині. Мийте решітку гарячою водою з нейтральним милом, не використовуючи абразивні губки (не використовуйте агресивні чи абразивні мийні засоби!).



Жировий фільтр

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



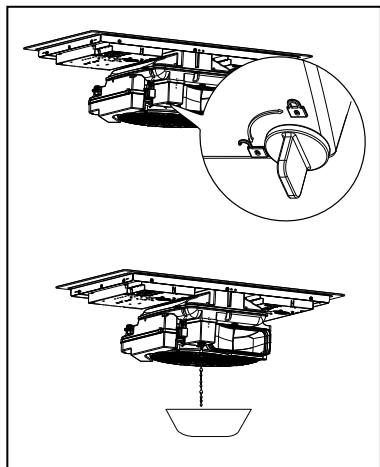
Верхній переливний лоток є частиною жироловлювального фільтра, і його необхідно перевіряти після кожного готування або кожного разу, коли ви помітите витік рідини на варильну поверхню. Промийте гарячою водою та видаліть залишки їжі, щоб запобігти утворенню запаху та нальоту.

Лоток для збору рідини

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

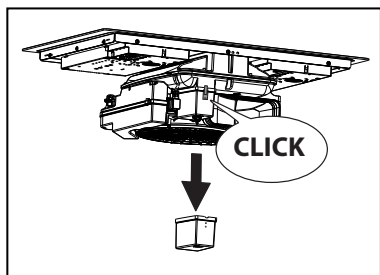
Вийміть шухляду, перш ніж проводити регулярні перевірки лотка для збору води, особливо у випадку розливу значної кількості рідини. Натисніть кран (помаранчевий) догори та відкрутіть його, щоб спорожнити контейнер. Після спорожнення лотка для збору води, закрутіть кран (помаранчевий), притискаючи його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

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



Зняття основного лотка для збору рідини

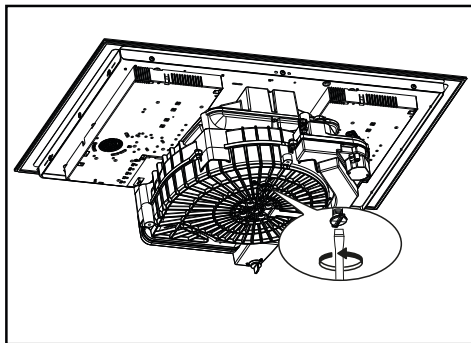
Для більш ретельного очищення у разі потрапляння рідини, яка може спричинити неприємний запах, зніміть піддон, відчепивши зазначений гачок.



Спорожнення рідини з відсіку двигуна

Якщо на варильну поверхню пролито більше 1 літра рідини, відкрутіть гвинтову кришку (помаранчеву), як показано, і відсік двигуна.

Після спорожнення відсіку закрутіть кришку (помаранчеву) до повного закриття. Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



Очищення приладу

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

- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Рекомендуються користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

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

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елементів кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення

низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.

- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпонувану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна

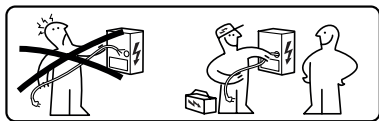
забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.

- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів установлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на

зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).

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

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

- Дотримуйтеся схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей пристрій має підключення типу «Y» і вимагає наявності «нейтрального» дроту в складі силового кабелю. Кабель живлення має бути принаймні типу H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНЕ, ДВОФАЗНЕ та ТРИФАЗНЕ з'єднання: мін. перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр кабелю живлення: мін. 8 мм - макс. 12 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.

- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).
- Рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм². Якщо використовується кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², дотримуйтеся інструкцій нижче: для трифазного підключення відокремте 2 дроти та зніміть сині оболонки із сірих проводів.

Застереження: Індукційна поверхня повинна бути підключена до джерела живлення з опором, рівним або меншим за $|Z_{max}| = 0,345 \text{ Ом}$.




Увага! Не зварюйте кабелі!

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ


Утилізація побутової техніки



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

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

Утилізація пакувальних матеріалів

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

Енергозбереження

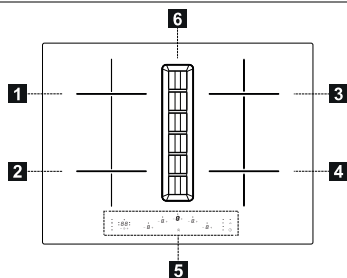
Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.

- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.

- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

ОПИС ТОВАРУ



1	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
2	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
3	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
4	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована варильна зона (R.180 x 360 мм) 3000 Вт
3+4	Комбінована варильна зона (R.180 x 360 мм) 3000 Вт

1	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
2	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
3	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
4	Одиначна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована варильна зона (R.180 x 360 мм) 3000 Вт
3+4	Комбінована варильна зона (R.180 x 360 мм) 3000 Вт

ІНДИКАТОРИ

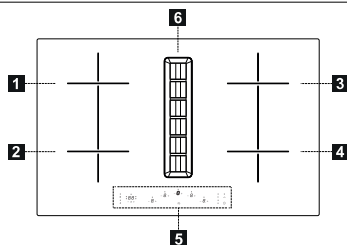
Виявлення посуду

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

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 55°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими

руками. Сенсор відповідної конфорки вказує **H**.



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

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію

потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).

- Увімкніть варильну поверхню за допомогою **I**.
- Натисніть і утримуйте кнопки «-» і «+» в зоні Timer (- **I** +) і **II** до тих пір, поки не з'явиться початкове налаштування.
- Сенсор в зоні Timer відображатиме «Po».
- Натисніть «-» або «+» в зоні Timer (- **I** +), щоб змінити обмеження потужності, яке відображається на сенсорах A і B.
- Натисніть одночасно, щоб підтвердити вибір.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на сенсорах (кВт)		Примітки
7,4	-	Стандартне початкове налаштування
6	-	
5	-	
4	-	
3,5	-	
3	-	
2,5	-	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи «-» та «+» зони Timer (- **I** +) або зачекайте 1 хвилину.

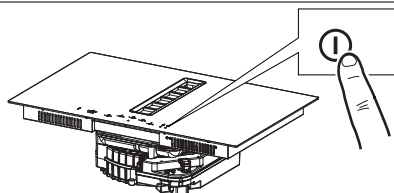
Підтвердженням є подача звукового сигналу та увімкнення всіх світлодіодів.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1	Увімкнений/вимкнений
2	Кнопка функції Блокування клавіатури
3	Кнопка функції Пауза
4	Кнопка функції Розморожування
5	Кнопка зменшення потужності конфорки. Кнопка зменшення потужності витяжки.
6	Кнопка збільшення потужності конфорки. Кнопка збільшення потужності витяжки.
7	Індикатор рівня потужності конфорки
8	Індикатор рівня потужності витяжки
9	Індикатор насичення фільтра з активованим вугіллем
10	Зона управління Таймером
11	Кнопка збільшення Timer
12	Кнопка зменшення Timer
13	Індикатор насичення фільтра-жировловлювача
A	Кнопка функції Авто

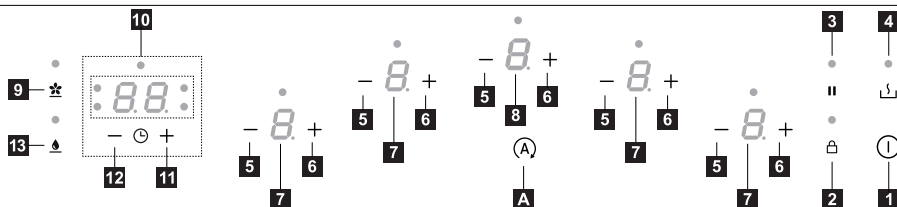
Конфорки активуються натисканням кнопки «-» відповідної зони. На панелі управління завжди підсвічуються функції, які можна вибрати. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу, і все інше буде підсвічуватися менш інтенсивно.

Увімкнення приладу:







Натисніть на 2 секунди кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні. В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі зони приготування і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 10 секунд.
Увага: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання.

ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ



- | | |
|------------------------|---|
| 1 | <p>Увімкнений/вимкнений</p> <p>Увімкнення/вимкнення витяжки та варильної поверхні. На сенсорах конфорок відображається "0", а на сенсорах витяжки – "A". Знову натисніть, щоб вимкнути.</p> |
| 2 | <p>Блокування</p> <p>Блокування / розблокування елементів управління. Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плиту вимкнути і знову включити.</p> <p>Активация / вимкнення: натисніть і утримуйте  протягом 1 секунди. Після активації, якщо вибрати будь-яку клавішу, на сенсорі Timer з'явиться «00».</p> <p>Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.</p> |
| 3 | <p>Функція Пауза</p> <p>Щоб активувати: при увімкненій плиті поставте каструлю на конфорку і виберіть бажану зону, натисніть і утримуйте клавішу функції «Пауза»  протягом не менше 1 секунди. На всіх сенсорах зон конфорок з'явиться «00», а на дисплеї потужності витяжки з'явиться «0».</p> <p>Якщо функція «Пауза»  активна, а функція «A» вимкнена, на дисплеї потужності витяжки з'явиться «1».</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть кнопку  і світлодіод почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція вимикається, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.</p> |
| Функція виклику | <p>Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі вимкнення.</p> <p>Натиснувши кнопку  протягом 6 секунд після повторного увімкнення, можна відновити функції, встановлені до вимкнення. Видається звуковий сигнал, що підтверджує операцію.</p> |

4	Функція розморожування	Виберіть бажану конфорку, використовуючи «-», і натисніть кнопку  . На дисплеї з'явиться «U», що означає, що функція активна. Щоб вимкнути, натисніть кнопку  .
5	Зменшення	Кнопка зменшення потужності конфорки. Кнопка зменшення потужності витяжки. При кожному натисканні потужність зменшується.
6	Збільшення	Кнопка збільшення потужності конфорки. Кнопка збільшення потужності витяжки. При кожному натисканні потужність збільшується.
7	Дисплей варильної зони	Індикатор рівня потужності конфорки. Вмикається, якщо використовується ця конкретна конфорка, відображаючи 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Сенсор витяжки	Індикатор рівня потужності витяжки. Вмикається, якщо використовується ця конкретна зона, відображаючи 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Символ обслуговування вугільного фільтра	За замовчуванням нагадування про обслуговування вугільного фільтра вимкнено (режим всмоктування). Щоб активувати функцію, див. розділ: Налаштування меню користувача (U1). Якщо світлодіод над символом світиться, це означає, що потрібно провести технічне обслуговування вугільного фільтра (через 200 годин використання). Для скидання після проведення технічного обслуговування фільтрів натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку  . Світлодіод вугільного фільтра згасне, і відлік часу почнеться знову.
10	Таймери зон приготування	Функція Timer дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна програмувати окремо, оскільки кожна з них має власний таймер, який відображається у вигляді відповідного світлодіода з боків сенсора Timer. Щоб активувати, виберіть конфорку, натисніть кнопку «+» або «-» таймера і встановіть значення. Зачекайте кілька секунд, поки почнеться зворотній відлік часу. Після закінчення часу таймера натисніть кнопку «-» або «+», щоб скинути звуковий сигнал.
11	Збільшення Timer	Збільшення тривалості часу таймера.
12	Зменшення Timer	Зменшення тривалості часу таймера.
13	Символ обслуговування фільтра жироловляюча	Якщо світлодіод над символом світиться, це означає, що потрібно провести технічне обслуговування жироловляючого фільтра (через 100 годин використання). Для скидання після проведення технічного обслуговування фільтрів натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку  . Світлодіод жироловляючого фільтра згасне, і відлік часу почнеться знову.
A	Функція автоматичного режиму	Стандартне налаштування при ввімкненні варильної поверхні/витяжки передбачає запуск витяжки в автоматичному режимі. На дисплеї витяжки відображається «A». Витяжка вмикається, якщо потужність конфорок перевищує «1». Щоб вимкнути, натисніть «A».

ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ



Блокування від дітей	<p>Дозволяє заблокувати варильну поверхню, щоб уникнути випадкового увімкнення приладу. Щоб активувати, зніміть усі каstrулі з приладу, вимкніть і знову увімкніть прилад. Протягом 3 секунд утримуйте натиснутими клавіші «+» і «-» таймера (— ⊖ ⊕) та «А». Після активації на сенсорах з'явиться «L». Щоб вимкнути, натисніть і утримуйте кнопки «-» і «+» (в зоні Timer — ⊖ ⊕) та «А».</p>																		
Функція розігріву	<p>Ця функція використовується для нагрівання каstrулі на максимальній потужності перед приготуванням на вибраному рівні. Час, протягом якого підтримується максимальна потужність конфорки, залежить від встановленого кінцевого рівня приготування. Див. таблицю:</p> <table border="1" data-bbox="213 355 1041 587"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> </tbody> </table> <p>Поставте каstrулю і виберіть відповідну конфорку, одночасно натисніть «+» і «-» конфорки, на сенсорі з'явиться рівень потужності «O» Сенсор відповідної конфорки вказує «A». Користувач може вибрати бажаний рівень потужності (від 1 до 8).</p>	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216
Рівень потужності	Таймер (секунди)																		
1	48																		
2	144																		
3	230																		
4	312																		
5	408																		
6	120																		
7	168																		
8	216																		
Функція затримки витяжки	<p>Після вибору рівня потужності функція активується, і на дисплеї з'явиться «A». Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням "А". Натисніть «-» або «+» витяжки і встановіть швидкість потужності. Натисніть «-» або «+» для керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція вже налаштована на 15 хвилин. Вимикається натисканням клавіші «А».</p>																		
Інтенсивний режим конфорок	<p>Можна вибрати різні конфорки, натиснувши кнопку «+» або «-». Після вибору бажаної конфорки натисніть «+», щоб перейти в інтенсивний режим «P» тривалістю 10 хвилин. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до швидкості 9. Щоб вимкнути функцію до закінчення часу, натисніть кнопку «-», зменшивши потужність до 9.</p>																		
Інтенсивний режим витяжки	<p>Витяжка має 2 інтенсивні режими: Інтенсивний 1 тривалістю 10 хвилин (відображається «b»); Інтенсивний 2 тривалістю 8:30 хвилин (відображається «P»); Натисніть «+» в зоні витяжки та встановіть бажану швидкість. Вимикається, вибравши іншу швидкість.</p>																		
Комбінований режим (функція "міст")	<p>Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати посуд з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч. Щоб увімкнути: одночасно натисніть кнопки «-» для двох конфорок (передня + задня права або передня + задня ліва). На одному сенсорі відобразиться «П», а на іншому – потужність приготування. Щоб вимкнути: одночасно натисніть кнопки «-» для двох конфорок (передня + задня права або передня + задня ліва). Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каstrулі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.</p>																		

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

ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

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

- Натисніть **I**.
- Натисніть і утримуйте кнопку **II** і натисніть справа наліво кнопку «-» для всіх зон, як показано на малюнку, щоб увійти в меню і продовжити налаштування, поки на сенсорах конфорок не відобразиться «**U0**».



Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на сенсорах Timer	Опис	Значення на сенсорах витяжки
U0	-	-
U1	Налаштування вугільних фільтрів	0 – Сигналізація вугільного фільтра вимкнена 1 – Сигналізація вугільного фільтра увімкнена (200 годин)
U2	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 – Мін. 4 – Макс.
U3	Меню управління часом зворотного відліку. Меню управління гучністю.	0 – Звуковий сигнал увімкнений на 120 секунд 1 – Звуковий сигнал увімкнений на 10 секунд.
U4	Ця функція не може бути активована для таких функцій: - Кінець Timer - Кнопка I - Сигналізація фільтрів	0 – Звук увімкнено 1 – Звук вимкнено

- Після введення правильного значення підтвердіть, утримуючи кнопку **I** до повного вимкнення.
- Щоб вийти з меню без збереження, натисніть **II**.

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

ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

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

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

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

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

Приклад:

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


КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

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

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

Щоб визначити придатність посуду, перевірте

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

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

Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каструлі / сковороди для різних конфорок.

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

варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

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

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
180 мм	110 мм	220 мм

Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки

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

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

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

Звичайний шум під час роботи варильної поверхні

В основі індукційної технології лежить утворення електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями й сковорідками можуть виникати різні

шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)

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

Легкий свист

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

Потріскування

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

Гучний свист

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів

різних матеріалів, а також при використанні максимальної потужності на двох конфорках. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора

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

дисплеї відображається **H**.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

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

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Вирішення
H	Індикатор залишкового тепла.	Дайте приладу охолонути.
U	Виявлення посуду.	Використовуйте відповідну каструлю. Якщо з'являється символ і безперервний звуковий сигнал, зверніться до Сервісного центру.
C	Температура конфорок занадто висока.	Дайте приладу охолонути. Використовуйте відповідний посуд. Не нагрівайте порожній посуд.
c	Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте приладу охолонути. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
F/6	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте підключення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
F/L	Занадто яскраве зовнішнє освітлення, яке не дозволяє відкалібрувати сенсорні датчики (кнопки).	Тимчасово усуньте джерела зовнішнього освітлення біля панелі управління. Відключіть і знову підключіть прилад до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби та вкажіть код помилки, який з'являється на дисплеї.
F/c	Приберіть джерела тепла від панелі управління. Дайте приладу охолонути. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.	
E5	Зверніться до Сервісного центру.	

F/0 - F/1 - F/2

-F/3 - F/4 - F/

5 - F/6 - F/7 -

F/8 - F/9 - F/A

- F/C - F/E -

F/H - F/J - F/

U - F/t - F/b -

F/d

Відключіть прилад від джерела живлення.

Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть прилад до джерела живлення.

Якщо проблема не зникла, зверніться до сервісної служби та вкажіть код помилки, що з'являється на дисплеї.

ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: **4300**

Модель:

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

Будь ласка, див. ідентифікаційну табличку, закріплену на нижній частині виробу. Виробник постійно вдосконалює свою продукцію. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

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

МОДЕЛЬ	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт

МОДЕЛЬ	FSM 7072 4RC HI FSM 7072 4RC R HI FMA 8372 4RC HI FMA 8372 4RC R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт
Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага пристрою	21 кг
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль



franke.com

