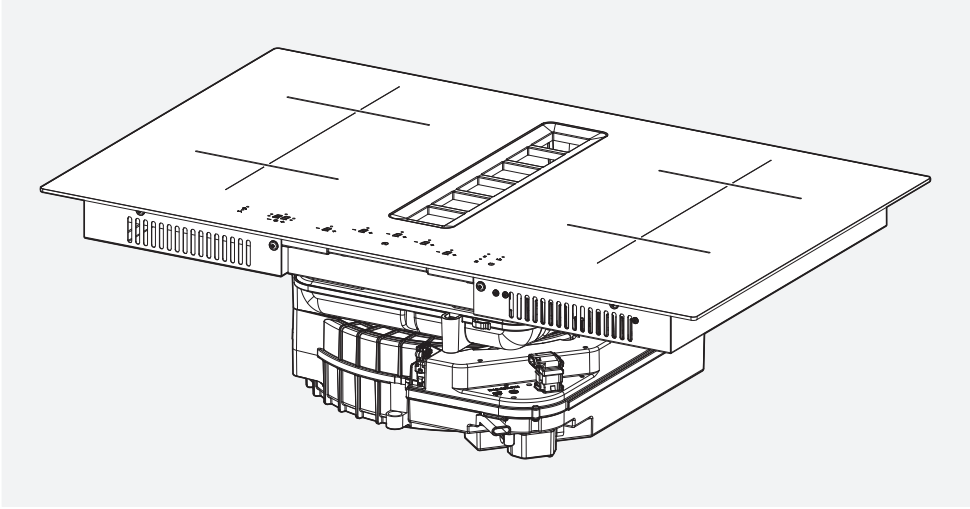
Smart - Maris

UM



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

FRANKE

EN 3
DE 18
FR 34
NL 49
IT 65
ES 80
PT 96
EL 111
DA 127
NO 142
SV 157
FI 171
UK 185

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 3
USE 5
CLEANING AND MAINTENANCE 6
INSTALLATION REQUIREMENTS 7
ELECTRICAL CONNECTIONS 7
ENVIRONMENTAL ASPECTS 8
PRODUCT DESCRIPTION 8
POWER LIMITATION 9
CONTROL PANEL 10
DESCRIPTION OF CONTROLS 11
APPLIANCE FUNCTIONS 12
COOKING TABLE 13
USER MENU CUSTOMISATION 14
POWER MANAGEMENT FUNCTION 14
GUIDE TO PAN USE 15
TROUBLESHOOTING 16
MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY 16
TECHNICAL DATA 17

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

USE

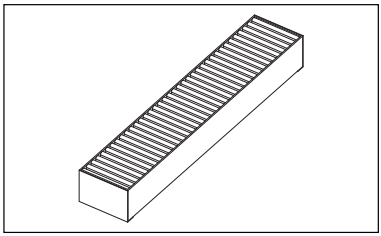
- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance 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.

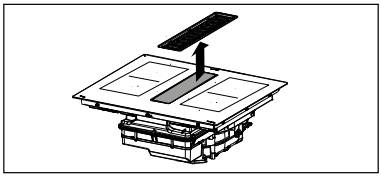
Activated charcoal filter

- The Activated Charcoal odour filter (please refer to the assembly instructions) is neither washable nor regenerable, it must be replaced every 12 months. To order a new filter, please contact the after-sales service (see the table at the end of the manual).



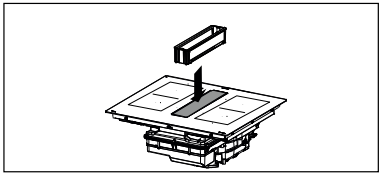
Grid

- 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

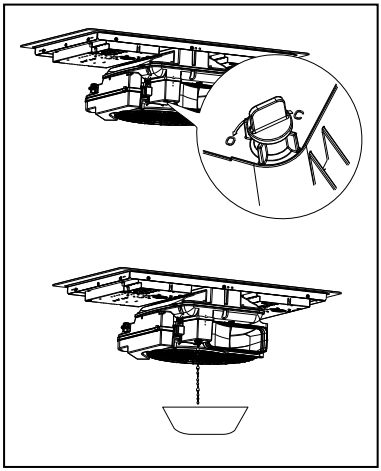
- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy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

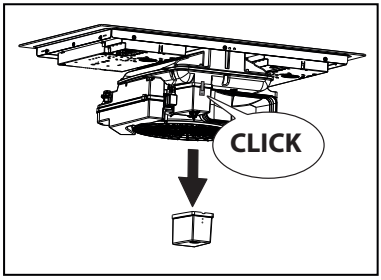
Liquid drip tray

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 and it can be purchased as a spare part.



Removing the main liquid drip tray

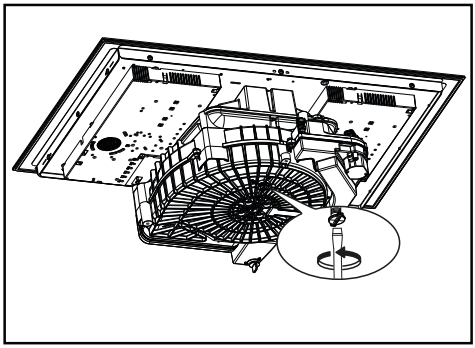
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the tray by opening the indicated hook.



Emptying the secondary liquid drip tray

If more than 1 litre of liquid is spilt onto the hob, unscrew the screw cap (orange) as indicated and empty the container. After emptying the tray, screw the tap (orange) back in upwards

until it is closed.
The valve can be replaced 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.

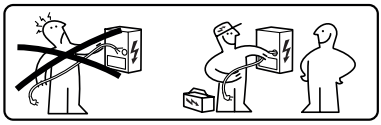
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove encrusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- 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 (underneath 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 mm^2 H05V2V2-F type, SINGLE-PHASE, TWO-PHASE and THREE-PHASE connection: min. section of the conductors: 2.5 mm^2. 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 advisable to use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm^2 power cable. If using the 5 x 2.5 mm^2 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.

Attention! 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

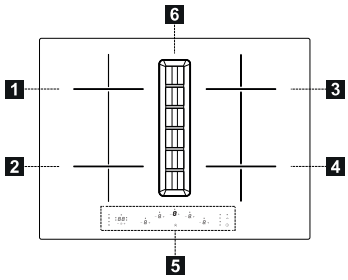
Materials with the symbol are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

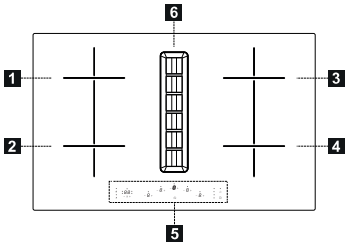
You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

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

INDICATORS

Pan detection

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

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 H.

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.
- Press simultaneously to confirm the selection.

See the following table for the specifications:

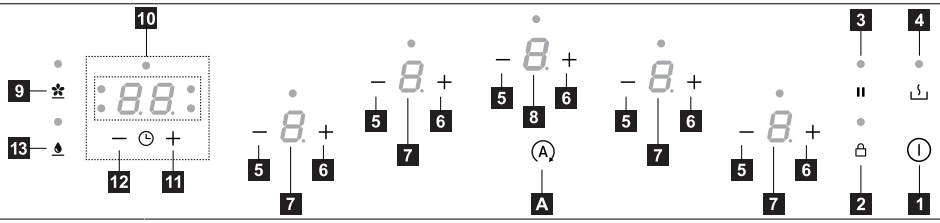
Value on the digits (KW)	**Notes**
7.4	Standard initial setting
6	
5	
4	
3.5	
3	
2.5	

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.

EN

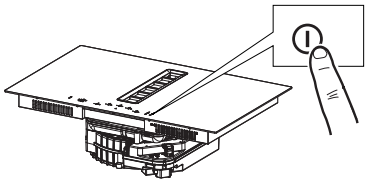
CONTROL PANEL



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

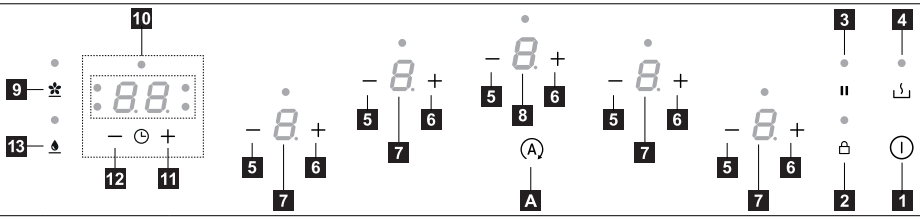
The cooking zones must be activated by pressing the "-" key of the corresponding reference area.
On the control panel, the illuminated functions are the ones that can be selected by touching the corresponding symbol; all other symbols will be dimmer.

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.

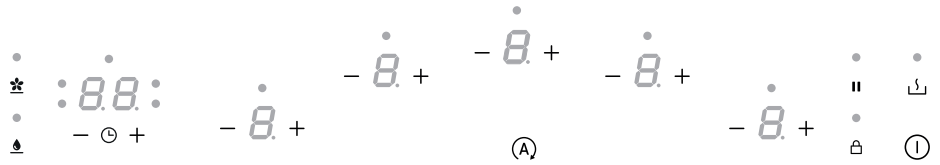
DESCRIPTION OF CONTROLS



1	**On/Off**	Switching the hob and extractor on/off. The cooking zone digits will display " 0 " and the hood digit will display " A ". 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, " Lo " will be displayed on the Timer digit.
3	**Pause function**	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.
		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 " II " 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.
	Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off.
		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. " U " 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.
9	**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 "A". 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 (– +) and "A". After activation, a " " will be displayed on the digits. To deactivate, press and hold the "-" and "+" keys (of the Timer area – +) and "A".
Heating function	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

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".

Delay function of the hood	This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing “A”. 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

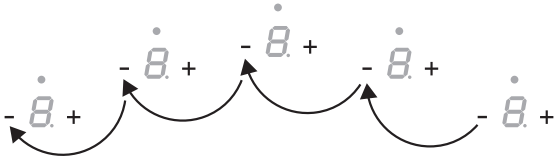
Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	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

EN

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 ⏻.
- Press and hold ⏸ 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 – Max 9 - Min.
U3	Countdown end management menu.	0 - Acoustic signal active for 120 seconds 1 - Acoustic signal active for 10 seconds.
U4	Volume management menu. This function cannot be activated for the following functions: - End of Timer - Key ⏻ - Filter alarm	0 - Sound on 1 - Sound off

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

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 inductions 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	
	Ø min.(recommended)	Ø 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.

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

CE

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)
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

DE

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN 18
GEBRAUCH 21
REINIGUNG UND WARTUNG 21
ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL 22
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 23
UMWELTASPEKTE 23
PRODUKTBESCHREIBUNG 24
LEISTUNGSBEGRENZUNG 25
BEDIENFELD 25
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE ... 26
FUNKTIONEN DES GERÄTS 28
GARTABELLE 29
PERSONALISIERUNG DES BENUTZER-MENÜS 30
LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION 30
LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE 31
PROBLEMLÖSUNG 32
WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT 32
TECHNISCHE DATEN 33

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 x 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.
- Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Das zu entsorgende Produkt muss einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Bauteilen zugeführt 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. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie

bei der Stadtverwaltung, dem örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

GEBRAUCH

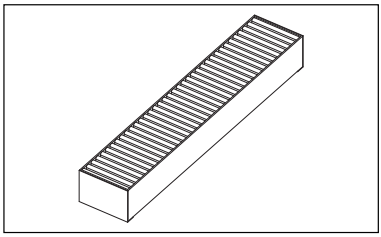
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht 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.

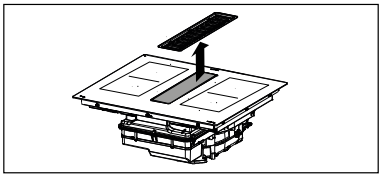
Aktivkohlefilter

- 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 (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).



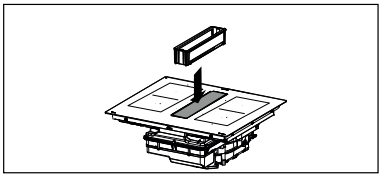
Grill

- 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.

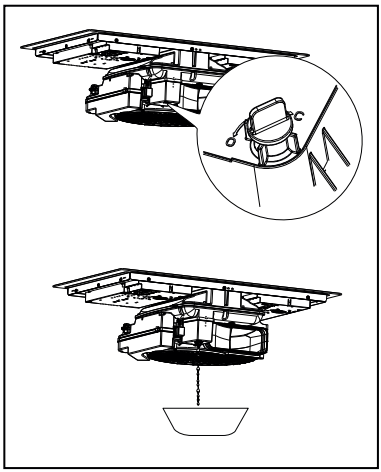


Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

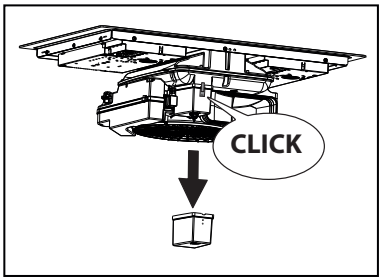
Auffangschale

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 austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.

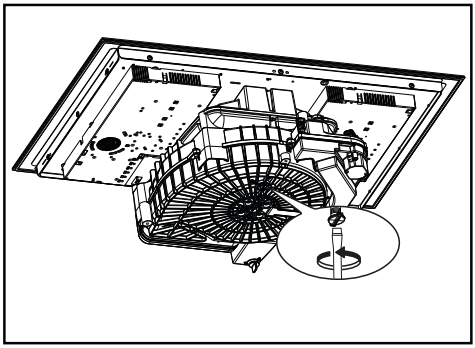


Hauptauffangschale entfernen
Für mehr Sauberkeit, falls Flüssigkeiten, die unangenehme Gerüche verursachen können, austreten, die Schale durch Öffnen des markierten Hakens aushängen.



Entleeren der sekundären Auffangschale
Wenn mehr als 1 Liter Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wie angegeben ab und leeren Sie den Behälter. Sobald der Behälter leer ist, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wieder auf, bis er schließt.

Das Ventil ist 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.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Gärens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- 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

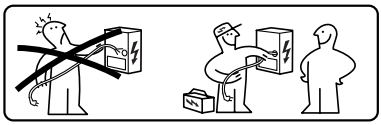
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden.

Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschranks 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 mm^2 sein, Anschluss EINZELPHASIG, ZWEIPHASIG und DREIPHASIG: Mindestleiterquerschnitt: 2,5 mm^2. 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 mm^2 zu verwenden. Falls Sie das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm^2 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.

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

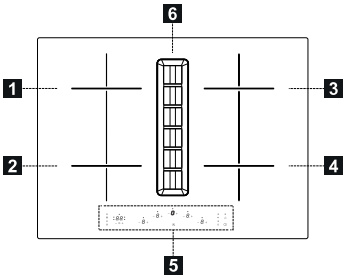
Die Materialien mit dem Symbol sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

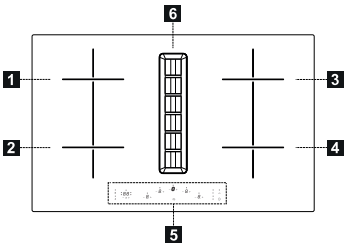
Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

- 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.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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 + 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 + 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 ⏻ eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

- DasDas Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Schalten Sie das Kochfeld mit Hilfe von ⏻ 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.

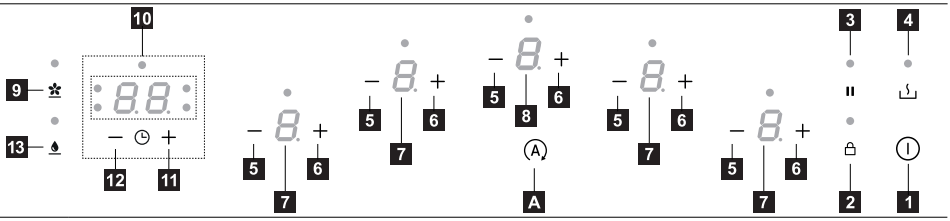
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Werte (KW)	Hinweise
7,4	Anfangs-Standardeinstellung
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

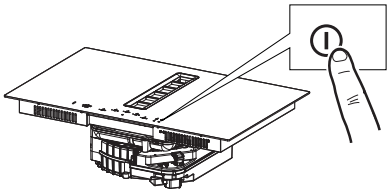


1	Ein/Aus
2	Funktionstaste für die Tastatursperre
3	Pausenfunktionstaste
4	Schmelzfunktionstaste
5	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs.
6	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs.
7	Leistungsstufenanzeige 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

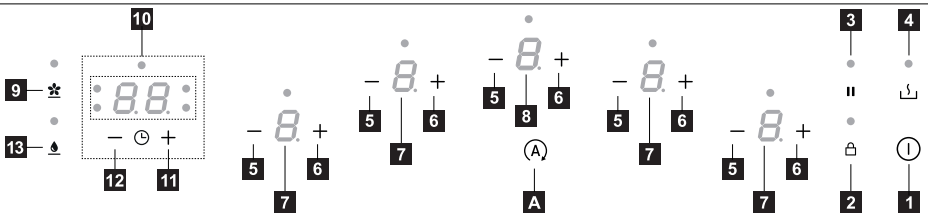
Die Kochzonen müssen durch Drücken der Taste „-“ der entsprechenden Bezugszone aktiviert werden.
Am Bedienfeld sind die auszuwählenden Funktionen immer jene, die beleuchtet sind.
Durch Berühren des entsprechenden Symbols wird die Funktion ausgewählt, alles andere leuchtet dann weniger hell.

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

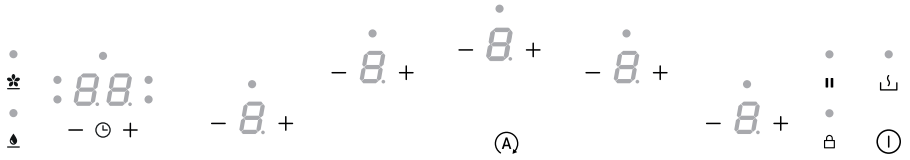


1	**Ein/Aus**	Ein- und Ausschalten des Abzugs und des Kochfelds. Die Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „0“ an und die Digit-Taste der Dunstabzugshaube zeigt „A“ an. Zum Abschalten erneut drücken.
2	**Sperren**	Sperren / entsperren der Bedienelemente. Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs 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 „Lo“ am Timer-Digit angezeigt.

3	**Pausenfunktion**	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /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 „ // “ und die Leistung der Dunstabzugshaube zeigt „ 0 “ an. Wenn die Pausenfunktion ⏸ aktiv und die Funktion A deaktiviert ist, zeigt die Leistung der Dunstabzugshaube „1“ an.
		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.
4	**Schmelzfunktion**	Wählen Sie die gewünschte Kochzone über „-“ und durch Drücken der Taste ⌇ aus. Es wird „ U “ angezeigt, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist. Zum Deaktivieren drücken Sei auf die Taste ⌇.
5	**Verringerung**	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs. Bei jedem Druck verringern Sie die Leistung.
6	**Erhöhung**	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs. Bei jedem Druck erhöhen Sie die Leistung.
7	**Kochzonen-Digit-Tasten**	Leistungsstufenanzeige der Kochzone. Sie wird aktiviert, wenn wir diese bestimmte Kochzone verwenden, indem 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P angezeigt wird.
8	**Digit der Dunstabzugshaube**	Leistungsstufenanzeige des Abzugs. Sie wird aktiviert, wenn wir diese bestimmte Zone verwenden, indem 0, 1, 2, 3, b, P angezeigt wird.
9	**Symbol für die Wartung des Kohlefilters**	Denn standardmäßig ist die Erinnerung an die Wartung des Aktivkohlefilters ausgeschaltet (Saugmodus). Zur Aktivierung der Funktion siehe Kapitel: Personalisierung des Benutzermenüs (U1).
		Wenn die LED über dem Symbol eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass der Kohlefilter (nach 200 Betriebsstunden) gewartet werden muss.
		Zum Zurücksetzen nach der erfolgten Filterwartung drücken Sie die Taste ✻ für 5 Sekunden. Die Kohlefilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
10	**Timer der Kochbereiche**	Der Timer ermöglicht es, einen bestimmten Kochbereich nach Ablauf der eingestellten Zeit abzuschalten. Die Kochbereiche können einzeln programmiert werden, da jeder über einen eigenen Timer verfügt, der über die entsprechende LED auf der Seite der Timer-Digit angezeigt werden kann. Zum Aktivieren den Kochbereich auswählen, die Taste „+“ oder „-“ des Timers drücken und einen Wert einstellen. Warten Sie einige Sekunden ab, bis der Countdown startet.
		Nachdem der Timer abgelaufen ist, drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um das akustische Signal zurückzusetzen.
11	**Erhöhung des Timers**	Erhöhung der Timer-Dauer.
12	**Verringerung des Timers**	Verringern der Timer-Dauer.

13	**Symbol der Fettfilterwartung**	Wenn die LED über dem Symbol eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass der Fettfilter (nach 100 Betriebsstunden) gewartet werden muss. Zum Zurücksetzen nach der erfolgten Filterwartung drücken Sie die Taste für 5 Sekunden. Die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
A	**Automatikfunktion**	Die Standardeinstellung beim Einschalten des Kochfeldes/des Dunstabzugshaube sieht den Start der Dunstabzugshaube im Automatikbetrieb vor. Das Display der Dunstabzugshaube zeigt „A“. Die Dunstabzugshaube startet, wenn die Leistung der Kochzonen über „1“ liegt. Zum Deaktivieren drücken Sie auf „A“.

FUNKTIONEN DES GERÄTS



Kindersicherung

Ermöglicht die Verriegelung des Kochfelds, um eine versehentliche Bedienung des Geräts zu verhindern.
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 wir auf den Digit-Tasten „L“ angezeigt.

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

Aufwärmfunktion

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

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“.

Delay-Funktion der Dunstabzugshaube	Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. 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.
Kochzone intensiv	Die verschiedenen Kochzonen können durch Drücken auf die Tasten „+“ oder „-“ ausgewählt werden. Nachdem Sie die gewünschte Kochzone ausgewählt haben, 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 einen anderen Geschwindigkeit deaktiviert.
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	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.
	Zum Aktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links). Eine Digit-Taste zeigt „∩“ 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

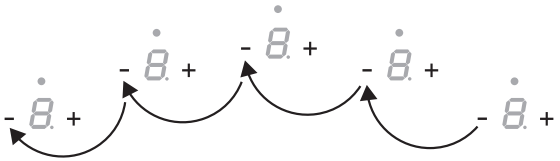
DE

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 ⏻.

– Drücken und halten Sie die Taste ⏸ gedrückt und drücken Sie von rechts nach links auf „-“ aller Zonen, wie in der Abbildung dargestellt, um das Menp 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 - Max. 9 - Min.
U3	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Akustisches Signal aktiv für 120 Sekunden 1 - Akustisches Signal aktiv für 10 Sekunden.
U4	Verwaltungsmenü der Lautstärke. 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, ⏸ drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenüs 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 weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

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.

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.

TECHNISCHE DATEN

Produktidentifizierung
Typ: **4300**
Modell:

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

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

FR

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 34
UTILISATION 37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 37
EXIGENCES DES MEUBLES 38
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 39
NOTIONS ENVIRONNEMENTALES 39
DESCRIPTION DU PRODUIT 40
LIMITATION DE PUISSANCE 40
BANDEAU DE COMMANDE 41
DESCRIPTION DES COMMANDES 42
FONCTIONS DE L'APPAREIL 43
TABLEAU DE CUISSON 45
PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR 45
FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE 46
GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES . 46
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 47
MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ 48
DONNÉES TECHNIQUES 48

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 x 10-5 bar), pour éviter que des fumées ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Les hottes e 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.
- Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne peut pas être éliminé comme un déchet domestique normal. Le produit à éliminer doit être déposé auprès d'un centre de collecte pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Vérifiez 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 d'élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contactez la Municipalité, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où le produit a été acheté.

UTILISATION

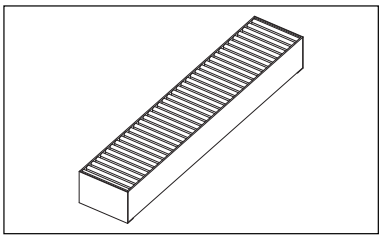
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : 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.

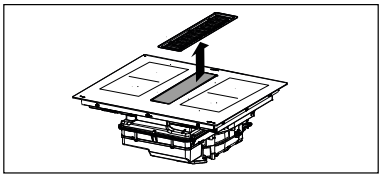
Filtre à charbon actif

- 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 d'assistance (voir le tableau à la fin du manuel).



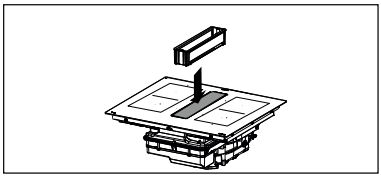
Grille

- 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

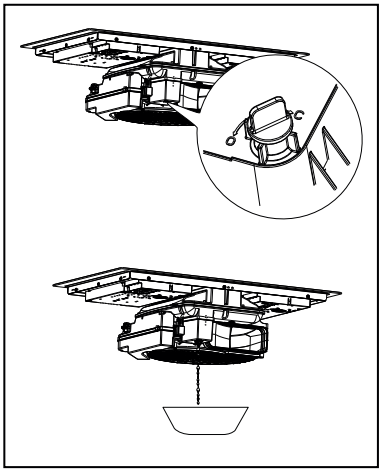
- Nettoyer ou remplacer les filtres aux intervalles de temps indiqués afin de maintenir la hotte en bon état de fonctionnement et éviter le risque potentiel d'incendie à cause d'une accumulation excessive de graisse.
- Les filtres à graisse doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement ou plus fréquemment en cas d'usage très intense, et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



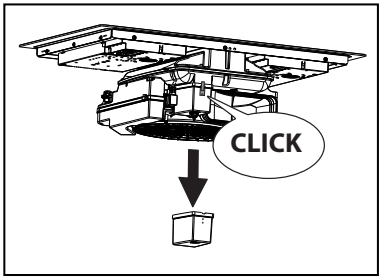
Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

Bac de récupération des liquides

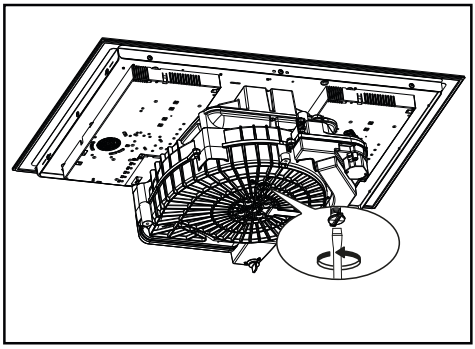
En usage courant, il est recommandé de vérifier et de vider le bac de récupération toutes les deux semaines.
Retirez le tiroir avant de procéder aux vérifications régulières du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de déversements importants. Appuyez sur le robinet (orange) vers le haut et 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 l'achetant 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.



Videz le bac de récupération des liquides secondaire
Si plus de 1 litre de liquide se déverse sur la plaque de cuisson, dévissez le bouchon à vis (orange) comme indiqué et videz le récipient. Après avoir vidé le récipient, revisser le bouchon à vis (orange) jusqu'à la fermeture. Le robinet peut être remplacé en l'achetant 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.
- Éliminer la saleté incrustée, comme le lait qui a débordé durant la cuisson, avec un grattoir pour vitrocéramique quand la plaque de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Retirer l'éventuel plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique quand la plaque de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- 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.

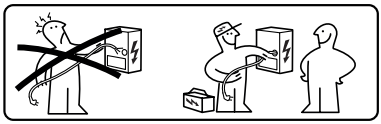
EXIGENCES DES MEUBLES

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 mm^2, raccordement MONOPHASÉ, BIPHASÉ et TRIPHASÉ : section min. des conducteurs : 2,5 mm^2. 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 mm^2. Si on utilise le câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm^2, suivre les instructions suivantes : pour la connexion triphasée, séparer les 2 fils et retirer les gaines bleues des fils gris.

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 d'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

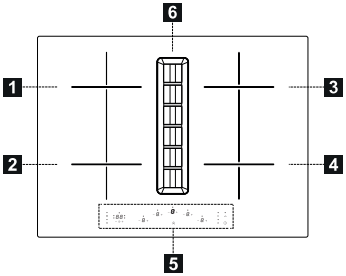
Les matériaux portant le symbole sont recyclables. Jeter l'emballage dans les

conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

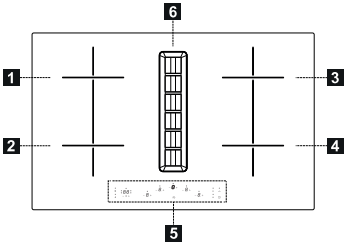
Économie d'énergie
Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

- 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 U.

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 sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche H.

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 ⏻ ou, à la place, suivre la procédure décrite ci-dessous pour accéder au menu.

- 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 ⏻.
- Appuyer et maintenir enfoncées « - » et « + » dans la zone Temporisateur (− 🕒 +) et ⏸ 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 sensitives A et B.
- Appuyer simultanément dessus pour confirmer le choix.

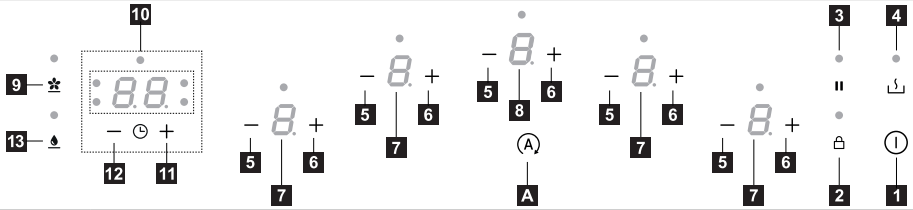
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeurs sur les touches sensitives (KW) A	B	Notes
7,4		Réglage initial standard
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.

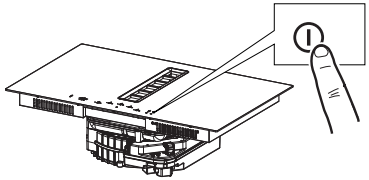
BANDEAU DE COMMANDE



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

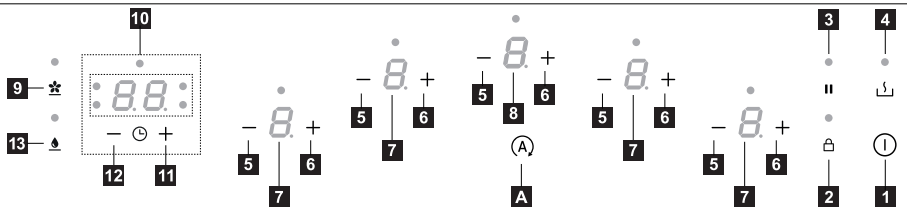
Les zones de cuisson doivent être activées en appuyant sur la touche « - » de la zone de référence correspondante.
Sur le panneau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont illuminées et sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant et tout le reste s'illuminera 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.

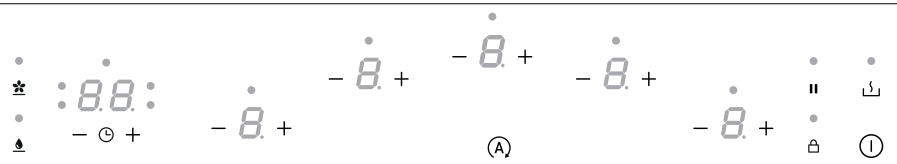
DESCRIPTION DES COMMANDES



1	**Branché/ Débranché**	Allumage / extinction de l'extracteur de la plaque de cuisson. Les touches sensitives 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, « Lo » s'affichera sur la touche sensitive du Temporisateur.
3	**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 sensitives des zones de cuisson indiquent « II » et la puissance de la hotte sera à « 0 ». 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.

4	**Fonction Fonte**	Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en utilisant le « - » et appuyer sur la touche . « U » s'affiche pour indiquer que la fonction est active. Pour désactiver, appuyer sur la touche .
5	**Réduction**	Touche réduction de la puissance de la zone de cuisson. Touche réduction de la puissance de l'extracteur. À chaque pression la puissance diminue.
6	**Augmentation**	Touche augmentation de la puissance de la zone de cuisson. Touche augmentation de la puissance de l'extracteur. À chaque pression la puissance augmente.
7	**Chiffres de la zones de cuisson**	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson. Il s'active si cette zone spécifique est utilisée, en affichant 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Touche sensitive de la hotte**	Indicateur du niveau de puissance de l'extracteur. Il s'active si cette zone spécifique est utilisée, en affichant 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Symbole d'entretien du filtre à charbon**	Par défaut, le rappel d'entretien du filtre à charbon est désactivé (mode aspiration). Pour activer la fonction, consulter le chapitre : Personnalisation du menu utilisateur(U1). Si la LED au-dessus du symbole est allumée, elle indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à charbon (après 200 heures d'utilisation). Pour la réinitialisation après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer 5 secondes sur la touche . La LED du filtre à charbon s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
10	**Temporisateur des zones de cuisson**	Le Temporisateur permet d'éteindre une zone de cuisson particulière à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune possède son propre temporisateur qui peut être visualisée par l'allumage de la LED correspondante sur les côtés de la touche sensitive du Temporisateur. Pour activer, sélectionner la zone de cuisson, appuyer sur la touche « + » ou « - » du Temporisateur et définir une valeur. Attendre quelques secondes pour le début du compte à rebours. À la fin du Temporisateur, appuyer sur la touche « - » ou « + » pour réinitialiser le signal sonore.
11	**Augmentation du Temporisateur**	Augmentation de la durée du Temporisateur.
12	**Réduction du Temporisateur**	Réduction de la durée du Temporisateur.
13	**Symbole d'entretien du filtre à graisse**	Si la LED au-dessus du symbole est allumée, elle indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à graisses (après 100 heures d'utilisation). Pour la réinitialisation après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer 5 secondes sur la touche . La LED du filtre à graisses s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
A	**Fonction automatique**	La configuration standard à l'allumage de la plaque de cuisson/hotte aspirante est de démarrer la hotte en mode Automatique. L'écran de la hotte indique « A ». La hotte commence à fonctionner si la puissance dans les zones de cuisson est supérieure à « 1 ». Pour désactiver, appuyer sur « A ».

FONCTIONS DE L'APPAREIL



Verrouillage de sécurité pour enfants

Permet de verrouiller la plaque de cuisson afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil.
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.
Après activation, un « L » s'affiche sur les touches sensitives.
Pour désactiver, maintenir les touches « - » et « + » (dans la zone Temporisateur − ◷ +) et « A » enfoncées.

Fonction Chauffage

Ce fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné.
L'intervalle de temps pendant lequel la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini.
Voir le tableau :

Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

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 »

La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante indique « A ».
L'utilisateur peut sélectionner le niveau de puissance souhaité (de 1 à 8).

Après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction s'activera et l'écran montrera « A ».

Fonction Delay de la hotte

Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ».

Appuyer sur « - » ou sur « + » de l'extracteur et régler une vitesse sur la barre de puissance.

Appuyer sur « - » ou sur « + » pour la gestion du Temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà réglé à 15 minutes.

Il se désactive en appuyant sur la touche « A ».

Intensive des zones de cuisson

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.
Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse 9.
Pour désactiver la fonction avant l'heure, appuyer sur la touche « - » pour régler la puissance à 9.

Intensive de la hotte

La hotte est dotée de 2 vitesses intensives :
Intensive 1 d'une durée de 10 minutes (affiche « b »).
Intensive 2 d'une durée de 8:30 minutes (affiche « P »).
Appuyer sur « + » de la zone de la hotte et régler la vitesse souhaitée.
Elle se désactive en sélectionnant une vitesse différente.

Mode combiné (fonction « pont »)

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.
Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.

Pour activer : appuyer simultanément sur les touches « - » des deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).
Une touche sensitive affichera « ∩ » et une touche sensitive affichera la puissance de cuisson.

Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches « - » correspondantes aux deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).

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".

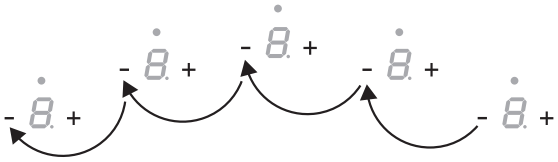
TABLEAU DE CUISSON

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 ⏻.
- 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 sensitives des zones de cuisson indiquent « U0 ».



Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur touche sensitive Temporisateur	Description	Valeur touche sensitive 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 – Max 9 - Min.
U3	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Signal sonore actif pendant 120 secondes 1 - Signal sonore actif pendant 10 secondes.
U4	Menu de gestion du volume. Cette fonction ne peut pas être activée pour les fonctions suivantes : - Fin du Temporisateur - Touche ⏻ - Alarme filtres	0 - Son activé 1 – Son désactivé

- Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en maintenant la touche ⏻ 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.

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

CE

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

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 ontkoppeling 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 ontkoppeld kan worden van de voeding, met een contactopeningsafstand (3 mm) die de volledige ontkoppeling 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 x 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. Dragers 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.
- Het op het product of op de verpakking aangegeven symbool wijst erop dat het product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische onderdelen. Door te garanderen dat dit product correct wordt verwerkt, draagt u bij aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid die zich anders kunnen voordoen in geval van een onjuiste verwijdering. Neem voor meer informatie inzake de recycling van dit product contact op met de gemeente,

de plaatselijke afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

GEBRUIK

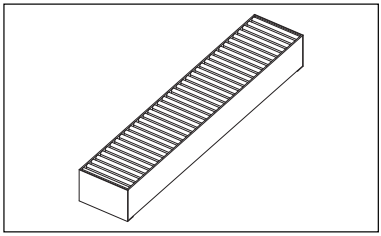
- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitte olie 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.

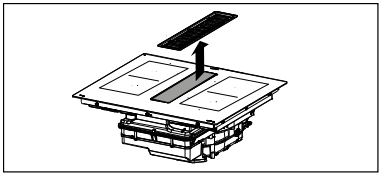
Actieve koolfilter

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



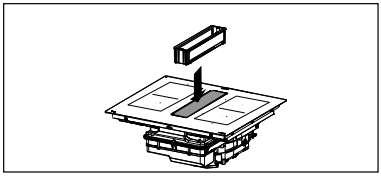
Rooster

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



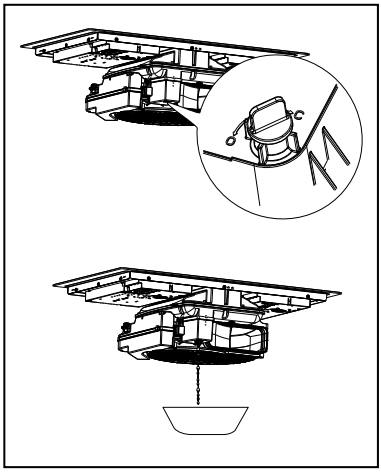
Vetfilter

- 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.

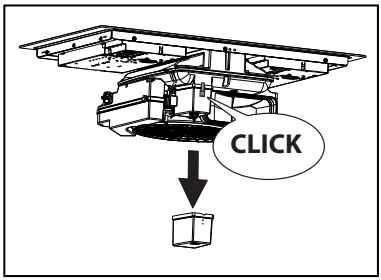


Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

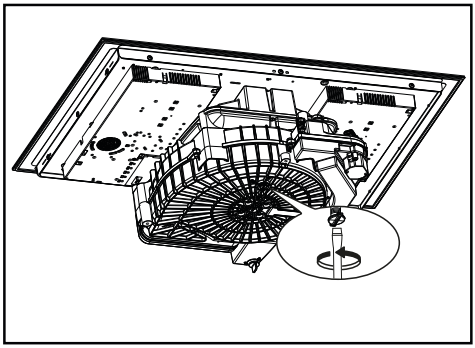
Wateropvangbakje
Bij normaal gebruik wordt aanbevolen om het opvangbakje om de twee weken te controleren en leeg te maken.
Verwijder de lade voordat u het wateropvangbakje controleert, met name in geval van aanzienlijke vloeistoflekkages. Druk de kraan (oranje) naar boven en draai deze los om het reservoir te legen. Na de lediging van het wateropvangbakje moet de (oranje) kraan omhoog worden dichtgedraaid.
De klep kan vervangen worden en 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 aangeven haak te openen.



Legen van het secundaire opvangreservoir voor vloeistoffen
Bij vloeistoflekkages op de kookplaat van meer dan 1 liter, draait u de aangegeven schroefdop (oranje) los en leegt u het reservoir. Nadat het bakje is leeggemaakt, moet de (oranje) schroefdop tot aan de sluiting worden vastgeschroefd.
De klep kan vervangen worden en 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.

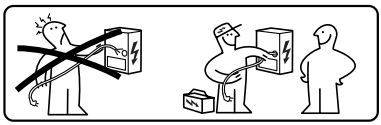
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schaper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot de te gebruiken schraper.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- 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 binnendringen 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 x 2,5 mm^2 zijn, EENFASIGE, TWEEFASIGE en DRIEFASIGE aansluiting: min. doorsnede van de geleiders: 2,5 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 x 2,5 mm^2 te gebruiken. Bij het gebruik van de voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 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.

⚠ **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

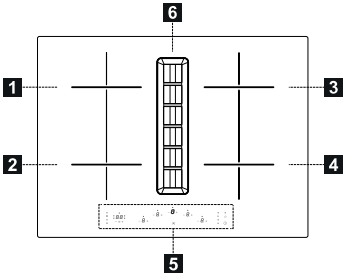
Materialen met het symbool zijn recycleerbaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energie besparen

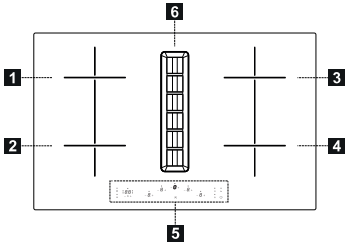
Het is mogelijk om dagelijks energie te besparen tijdens het koken door de onderstaande tips op te volgen.

- 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



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

INDICATOREN

Pandetectie

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

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 H.

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.

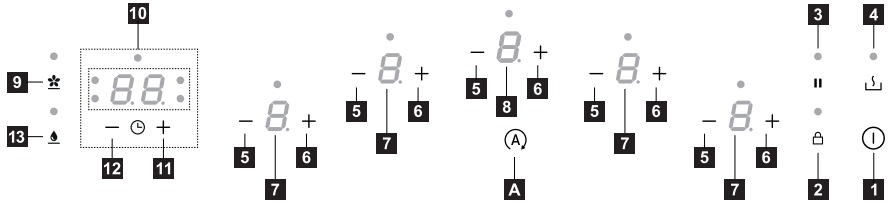
Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

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

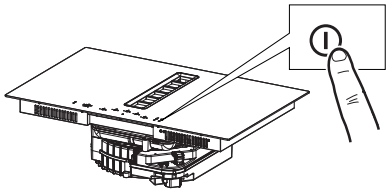


1	Aan/Uit
2	Toets functie Blokkering balk
3	Toets functie Pauze
4	Toets functie Smelten
5	Toets verlaging van het vermogen van de kookzone. Toets verlaging van het vermogen van de afzuiger.

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

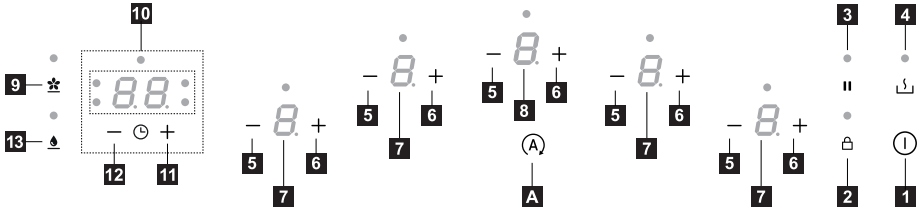
De kookzones moeten geactiveerd worden door te drukken op de toets "-" van de overeenkomstige referentiezone.
Op het bedieningspaneel zijn de functies die geselecteerd kunnen worden altijd de verlichte functies; deze kunnen geselecteerd worden door op het overeenkomstige symbool te tikken, terwijl de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

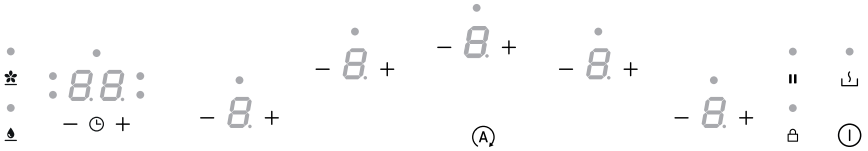


1	**Aan/Uit**	Inschakeling / uitschakeling van de afzuiger en van de kookplaat. De digits van de kookzones tonen "0" en de digit van de afzuiger toont "A". Druk nogmaals om uit te schakelen.
2	**Blokkering**	Blokkering / ontgrendeling van de bediening. De functies van de kookplaat kunnen tijdens het 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 "Lo" weergegeven.

3	**Functie Pauze**	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 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 ❄. " U " 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 afzuiger**	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.

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



Kinderslot	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 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.
Functie Verwarmen	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

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	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. 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.
Intensief afzuiger	De afzuiger heeft 2 snelheden Intensief: Intensief 1 met een duur van 10 minuten (toont "b"). Intensief 2 met een duur van 8:30 minuten (toont "P"). Druk op de "+" van de zone van de afzuiger en stel de gewenste snelheid in. De instelling wordt gedeactiveerd door een andere snelheid te selecteren.
Gecombineerde modus (functie "brug")	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. Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.
	Voor de activering: druk gelijktijdig op de toetsen "-" van de twee betreffende kookzones (rechtsvoor + rechtsachter, of linksvoor + linksachter). Een digit toont " ∩ " en een digit toont het kookvermogen.
	Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen "-" van de twee betreffende kookzones (rechtsvoor + rechtsachter, of linksvoor + linksachter).
	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.

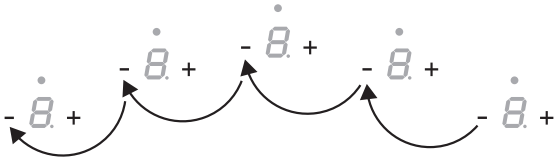
KOOKTABEL

Vermogens-stand	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 ⏻.
- 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 " U0 " tonen.



Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde digit Timer	Beschrijving	Waarde digit 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 – Max 9 - Min.
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 bestuurde 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 een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd.

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

CE

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

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.
- Assicurarsi 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, cucchiai 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.
- Il simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Il prodotto da smaltire deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare dal suo smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il Comune, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

USO

- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.

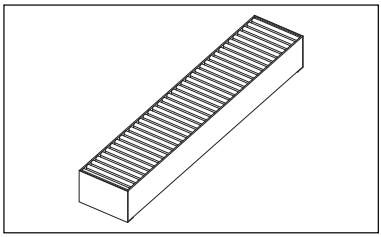
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza 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

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

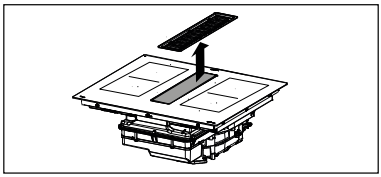
Filtro al carbone attivo

- Il filtro antiodori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) non deve essere lavato ne rigenerato, va sostituito ogni 12 mesi. Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza (vedere la tabella riportata alla fine del manuale).



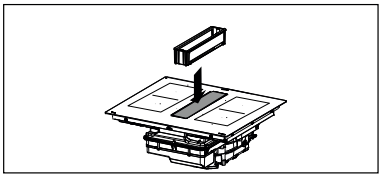
Griglia

- 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

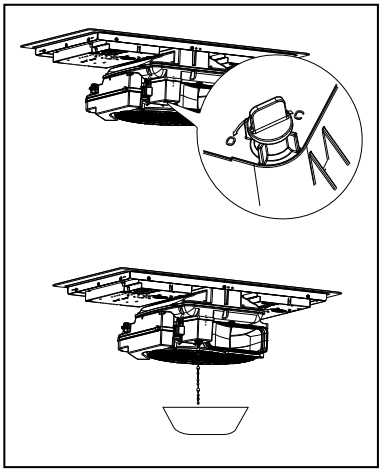
- Pulire o sostituire i filtri agli intervalli di tempo indicati al fine di mantenere la cappa in buono stato di funzionamento ed evitare il potenziale rischio di incendio a causa di un accumulo eccessivo di grasso.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente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



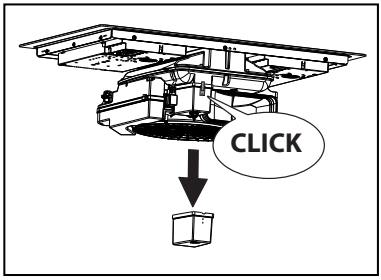
La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

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 è sostituibile, può essere acquistata come ricambio.

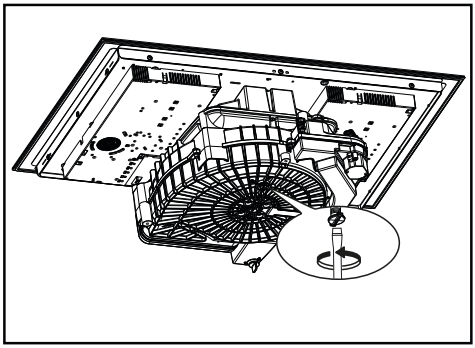


Smontaggio vaschetta raccolta liquidi principale
Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



Svuotamento vaschetta raccolta liquidi secondaria
Se avvengono versamenti di liquido sul piano cottura superiori a 1 litro, svitare come indicato il tappo a vite (arancione) e svuotare il recipiente. Una volta svuotato il recipiente, riavvitare il tappo a vite (arancione) fino a chiusura.

La valvola è sostituibile, 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 detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- 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

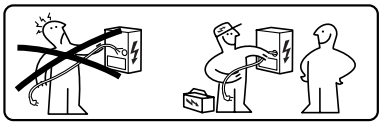
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- 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 x 2,5 mm^2, connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 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 x 2,5 mm^2. Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm^2, attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

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.

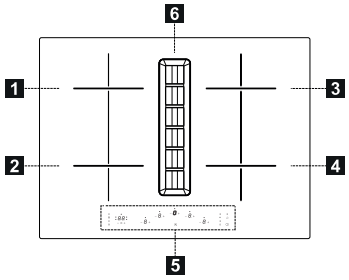
Smaltimento dei materiali d' imballaggio

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

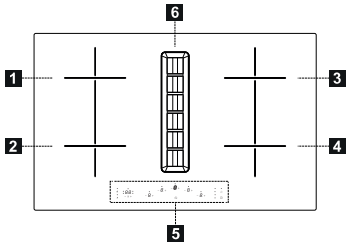
Risparmio energetico
È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- 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 U.

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 H.

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 ⏻ o, 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 (− 🕒 +) e ⏸ finchè non verrà visualizzata l'impostazione iniziale.
- Il digit della zona Timer visualizzerà "Po".
- Premere "-" o "+" della zona Timer (− 🕒 +) per modificare il limite di potenza visualizzato nei digit A e B.
- Premere contemporaneamente per confermare la scelta.

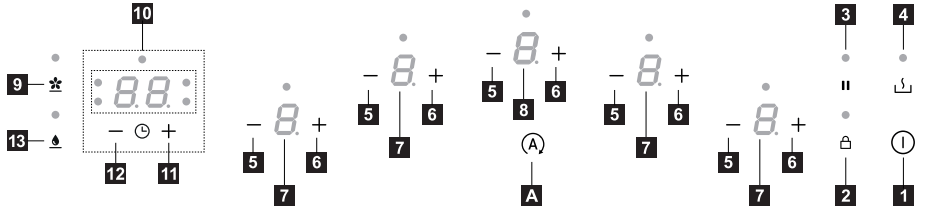
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

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 (− 🕒 +), oppure attendere 1 minuto.

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

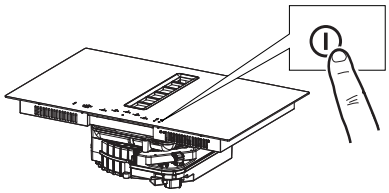
PANNELLO COMANDI



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

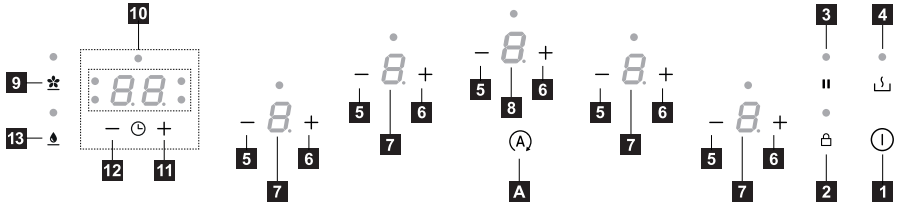
Le zone di cottura devono essere attivate premendo il tasto "-" della corrispondente zona di riferimento.
Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle illuminate e selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente e tutto il resto si illuminerà meno intensamente.

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.

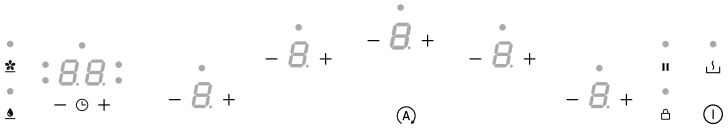
DESCRIZIONE COMANDI



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 " Lo " 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 " II " 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 ".
		Per disattivare: premere il tasto e il led lampeggerà. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura proseguirà con le impostazioni precedenti.
	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 " U " per indicare che la funzione è attiva.
		Per disattivare premere il tasto .

5	**Decremento**	Tasto decremento della potenza della zona di cottura. Tasto decremento della potenza dell'aspiratore. Ad ogni pressione si decrementa la potenza.
6	**Incremento**	Tasto incremento della potenza della zona di cottura. Tasto incremento della potenza dell'aspiratore. Ad ogni pressione si incrementa la potenza.
7	**Digit della zona di cottura**	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura. Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona di cottura visualizzando 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Digit della cappa**	Indicatore del livello di potenza dell'aspiratore. Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona visualizzando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Simbolo manutenzione filtro carbone**	Per impostazione predefinita, il promemoria di manutenzione del filtro al carbone è disattivato (modalità aspirante). Per attivare la funzione visualizzare il capitolo: Personalizzazione del menù utente (U1). Se il led sopra il simbolo è acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro carbone (dopo 200 ore di utilizzo). Per il reset dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto . Il led del filtro al carbone si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
10	**Timer delle zone di cottura**	Il Timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer visualizzabile dall'accensione del corrispendente led sui lati del digit del Timer. Per attivare selezionare la zona di cottura, premere il tasto "+" o "-" del Timer e impostare un valore. Attendere qualche secondo per l'inizio del conto alla rovescia. Una volta scaduto il Timer premere il tasto "-" o "+" per resettare la segnalazione acustica.
11	**Incremento del Timer**	Incremento della durata del Timer.
12	**Decremento del Timer**	Decremento della durata del Timer.
13	**Simbolo manutenzione filtro antigrasso**	Se il led sopra il simbolo è acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro antigrasso (dopo 100 ore di utilizzo). Per il reset dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto . Il led del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
A	**Funzione Automatica**	L'impostazione standard all'accensione del piano cottura/cappa aspirante prevede l'avvio della cappa in modalità Automatica. Il display della cappa visualizza "A". La cappa entra in funzione se la potenza nelle zone di cottura è superiore a "1". Per disattivare, premere "A".

FUNZIONI DELL'APPARECCHIO



Blocco bambini	Permette di bloccare il piano cottura per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio. Per attivare rimuovere tutte le pentole dall'apparecchio, spegnere e riaccendere il prodotto. Entro 3 secondi, tenere premuti i tasti "+" e "–" del Timer (– ⏲ +) e "A". Dopo l'attivazione sui digit viene visualizzata una "L". Per disattivare premere e mantenere premuto i tasti "-" e "+" (della zona del Timer – ⏲ +) e "A".

Funzione Riscaldamento

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

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".

Funzione Delay della cappa

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

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 della 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

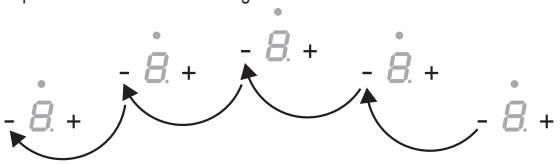
Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse

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 ⏻.
- Premere e mantenere premuto ⏸ e premere da destra a sinistra il "-" di tutte le zone come in figura per entrare nel menù e procedere alla personalizzazione finchè 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 – Max 9 - Min.
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 ⏻ - Allarme filtri	0 - Suono attivato 1 – Suono disattivato

- Una volta inserito il valore corretto confermare tenendo premuto il tasto ⏻ finchè non si spegne tutto.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere ⏸.

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.

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

CE

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

ES

CONTENIDO

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

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 queman 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 x 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.
- 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.
- El símbolo en el producto o en su envase indica que el producto no puede ser desechado como un desecho doméstico normal. El producto a eliminar debe llevarse a un punto de recogida adecuado para 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 el reciclaje de este producto, contacte el Ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

USO

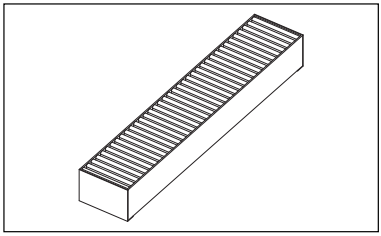
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger 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.

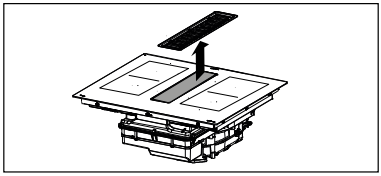
Filtro de carbón activo

- 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, comuníquese con el servicio de asistencia (véase la tabla señalada al final del manual).



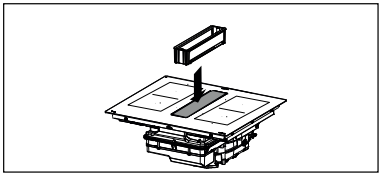
Rejilla

- 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

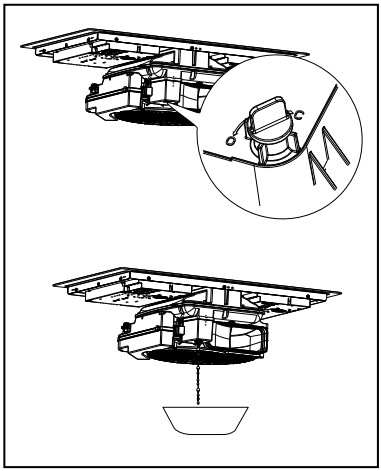
- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más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



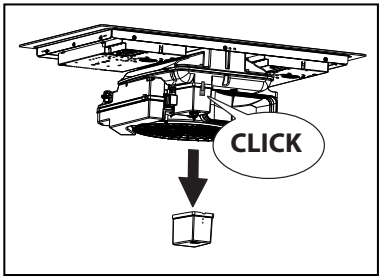
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

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 es reemplazable y puede adquirirse como repuesto.

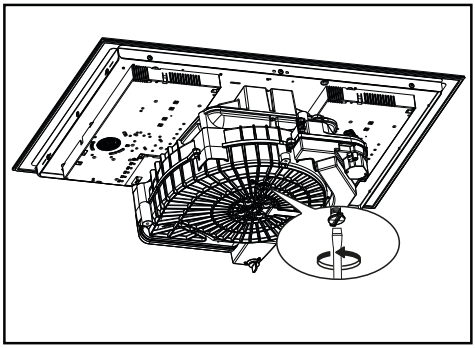


Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal
Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



Vaciado de la bandeja de recogida de líquidos
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 recipiente. Una vez vaciado el recipiente, volver a enroscar el tapón de rosca (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula es reemplazable 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.
- Remueva la suciedad incrustada, por ej. leche desbordada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Remueva el eventual plástico fundido con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- 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

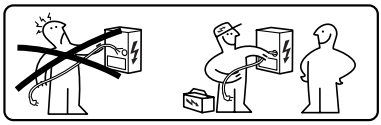
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- 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 x 2,5 mm^2, conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. de los conductores: 2,5 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 x 2,5 mm^2. Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm^2, atenerse a las siguientes instrucciones: para la conexión trifásica, separar los 2 hilos y quite las fundas azules de los hilos grises.

⚠ **¡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

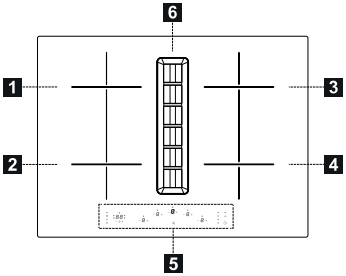
Los materiales con el símbolo son reciclables. Elimine los materiales de embalaje

en los correspondientes contenedores de reciclaje.

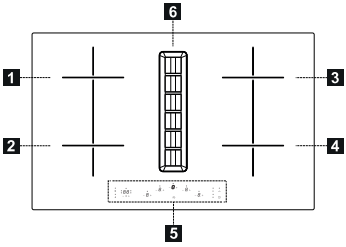
Ahorro energético
Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- 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 U.

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 y mantenga pulsados « - » y « + » de la zona Temporizador (− ⏲ +) y ⏸ hasta visualizar la configuración inicial.
- El dígito de la zona Temporizador seleccionada mostrará «Po».
- Pulse «-» o "+" de la zona Temporizador (− ⏲ +) para modificar el límite de potencia mostrado en los dígitos A y B.
- Pulse al mismo tiempo para confirmar la selección.

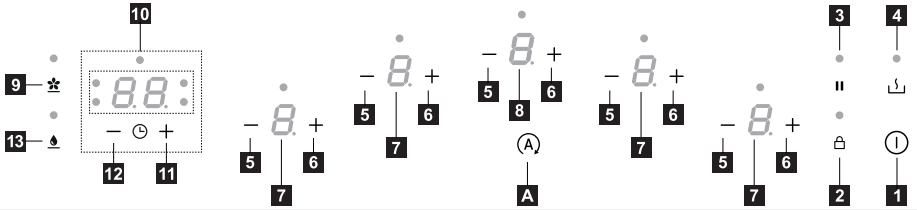
Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en los dígitos (KW)	Notas
7,4	Configuración inicial estándar
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados «-» y «+» en la zona Temporizador (− ⏲ +), o bien espere 1 minuto.

La confirmación se da mediante una señal acústica y todos los LEDES se encienden.

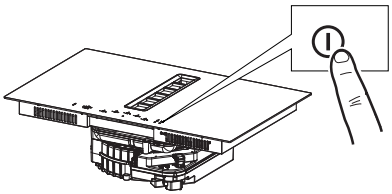
PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Bloqueo teclado
3	Tecla de la función Pausa
4	Tecla de la función Derretir
5	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de decremento de la potencia del extractor.
6	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor.
7	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
8	Indicador del nivel de potencia del extractor
9	Indicador saturación filtro de carbón activo
10	Zona control Temporizador
11	Tecla de incremento del Temporizador
12	Tecla de reducción del Temporizador
13	Indicador saturación filtro de grasa
A	Tecla de la función Automático

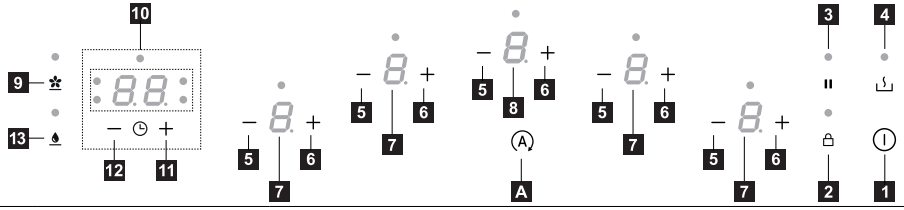
Las zonas de cocción deben activarse pulsando el botón «-» de la zona correspondiente.
En el panel de control, las funciones seleccionables son siempre las que están iluminadas. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente y el resto se iluminará con menor intensidad.

Encendido del aparato:



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.

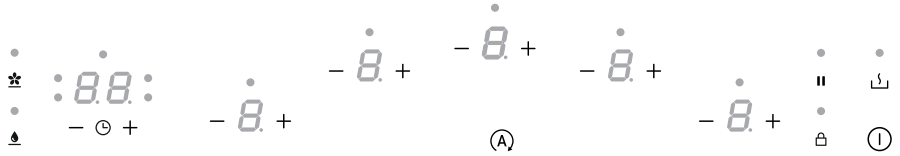
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



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 « Lo » en el dígito del Temporizador.
3	**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 « II » 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».
		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.
	Función de Recuperación	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**	Seleccione la zona de cocción deseada utilizando el «-» y pulse la tecla . Se visualiza « U » para indicar que la función está activa. Para desactivar pulse la tecla .
5	**Reducción**	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.
6	**Incremento**	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.
7	**Dígito de la zona de cocción**	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.
8	**Dígito de la campana**	Indicador del nivel de potencia del extractor. Se activa si estamos utilizando esa zona específica, mostrando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Símbolo mantenimiento filtro de carbón**	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). 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 . El LED del filtro de carbón se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
10	**Temporizador de las zonas de cocción**	El Temporizador permite apagar una zona de cocción concreta al finalizar el tiempo programado. 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. Una vez transcurrido el tiempo, pulse el botón «-» o «+» para restablecer la señal acústica.
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**	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 . El LED del filtro antigrasa se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
A	**Función Automática**	La configuración estándar al encender la placa de cocción/campana extractora prevé el arranque de la campana en modo Automático. La pantalla de la campana muestra « A ». La campana se pone en funcionamiento si la potencia en las zonas de cocción es superior a «1». Para desactivarla, pulse «A».

FUNCIONES DEL APARATO



Bloqueo para niños

Permite bloquear la placa de cocción para evitar el encendido accidental del aparato.
Para activarlo, retire todas las ollas del aparato, apáguelo y vuelva a encenderlo. En un plazo de 3 segundos, mantenga pulsadas las teclas «+» y «–» del Temporizador (– ◷ +) y «A».
Tras la activación, aparecerá un « L » en la pantalla.
Para desactivarlo, mantenga pulsadas las teclas «-» y «+» (en la zona del Temporizador – ◷ +) y «A».

Función calentamiento

Esta función se utiliza para calentar una olla a la máxima potencia antes de continuar la cocción a un nivel seleccionado.
El intervalo de tiempo durante el cual la zona de cocción se mantiene a la máxima potencia depende del nivel de cocción final seleccionado.
Consulte la tabla:

Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Coloque una olla y seleccione la zona de cocción deseada, seleccione simultáneamente el «+» y el «-» de la zona de cocción, en la pantalla se mostrará el nivel de potencia « 0 »

El dígito de la zona de cocción correspondiente indica « A ».
El usuario puede seleccionar el nivel de potencia deseado (de 1 a 8).

Una vez seleccionado el nivel de potencia, la función se activará y la pantalla mostrará « A ».

Función Delay de la campana

Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A".

Pulse la tecla «-» o «+» del extractor y ajuste la velocidad de potencia.

Pulse «-» o «+» para gestionar el Temporizador, que mostrará «CL», pero pasará a la cuenta atrás ya establecida en 15 minutos.

Se desactiva pulsando la tecla «A».

Zona de cocción intensiva

Las distintas zonas de cocción se pueden seleccionar pulsando el botón «+» o «-». Una vez seleccionada la zona deseada, pulse «+» para llegar a la intensidad máxima « P » con una duración de 10 minutos.
Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad 9.
Para desactivar la función antes de tiempo, pulse el botón «-» y reduzca la potencia a 9.

Campana intensiva

La campana está equipada con 2 velocidades intensivas:
Intensiva 1 con una duración de 10 minutos (se muestra «b»).
Intensiva 2 con una duración de 8:30 minutos (se muestra «P»).
Pulse el «+» de la zona de la campana y ajuste la velocidad deseada.
Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.

Modo combinado (función "puente")	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.
	Para activar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda). Un dígito mostrará « ∩ » 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".

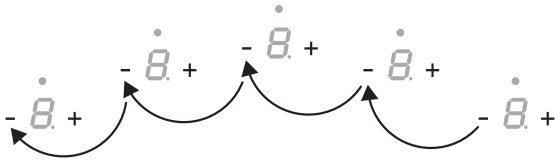
TABLA DE COCCIÓN

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 ⏻.
- Mantenga pulsado ⏸ 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 del 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 – Máx. 9 - Mín.

U3	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Señal acústica activa durante 120 segundos 1 - Señal acústica activa durante 10 segundos.
U4	Menú de control del volumen. 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 ⏸.

Cuando 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.

Crepitar
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.

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.

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

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

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

DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto
Tipo: **4300**
Modelo:

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

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

PT

CONTEÚDO

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 96
UTILIZAÇÃO 98
CUIDADO E LIMPEZA 99
REQUISITOS DOS MÓVEIS 100
LIGAÇÃO ELÉTRICA 101
QUESTÕES AMBIENTAIS 101
DESCRIÇÃO DO PRODUTO 102
LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA 102
PAINEL DE COMANDOS 103
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS 104
FUNÇÕES DO APARELHO 105
TABELA DE COZEDURA 107
PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR 107
FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA 108
GUIA PARA USO DO TACHO 108
SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS 109
MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE 110
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 cientes 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 expelem 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 x 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 eletrónicos. Portadores de pacemaker ou outros implantes eletrónicos 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 panelas 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.
- O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que o produto não pode ser eliminado tal como resíduos domésticos normais. O produto a eliminar deve ser entregue num centro de recolha para o efeito, para a reciclagem dos componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente, desta forma contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde decorrentes de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja onde foi adquirido o produto.

UTILIZAÇÃO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.

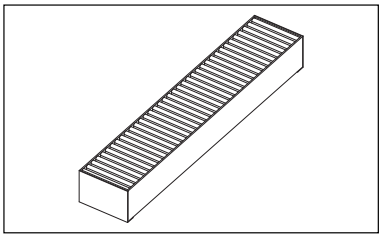
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou 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.

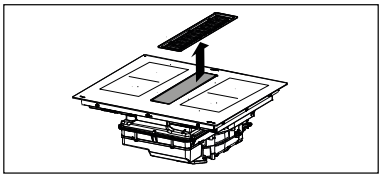
Filtro de carvão ativo

- 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 (veja tabela referida no fim do manual).



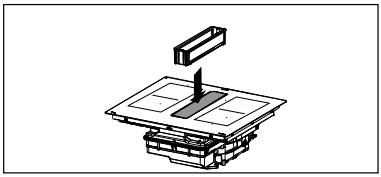
Grelha

- 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

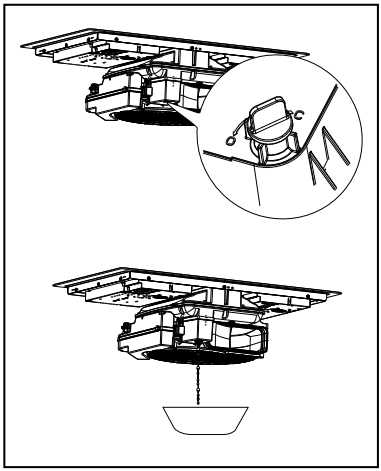
- Limpe ou substitua os filtros ao intervalo de tempo indicados a fim de manter o exaustor em bom estado de funcionamento e evitar o potencial risco de incêndio decorrente de uma acumulação excessiva de gordura.
- Os filtros de gordura devem ser limpos a cada 2 meses de funcionamento, ou com maior frequência em caso de utilização muito intensa, e podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



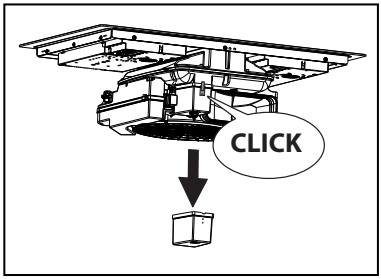
A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhado ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de líquidos

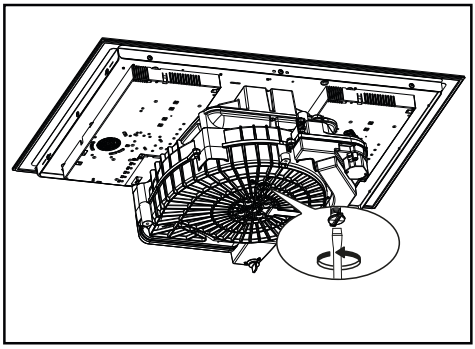
Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.
Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular no caso de notáveis derrames de líquidos. Pressione para cima a torneira (alaranjada) e desenrosque-a 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 é substituível e pode ser adquirida como sobresselente.



Desmontagem da bandeja de recolha de líquidos principal
Para uma maior limpeza no caso em que caiam líquidos que possam causar maus odores, desengate a bandeja abrindo o gancho indicado.



Esvaziamento da bandeja de recolha de líquidos secundária
Se ocorrerem derrames de líquido na placa de cozinha superiores a 1 litro, desenrosque a tampa de rosca (alaranjada) como indicado e esvazie o recipiente. Uma vez esvaziado o recipiente, volte a enroscar a tampa (alaranjada) de rosca até que feche.
A válvula é substituível 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 a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante o cozinhado, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

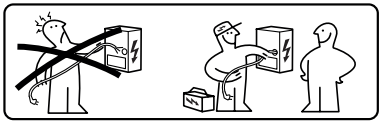
REQUISITOS DOS MÓVEIS

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 à 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 ergonómicas 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 x 2,5 mm^2, conexão MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: 2,5 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 x 2,5 mm^2. Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm^2, siga as instruções a seguir: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azul dos fios cinza.

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 eletrónicos. 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 eletrónicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

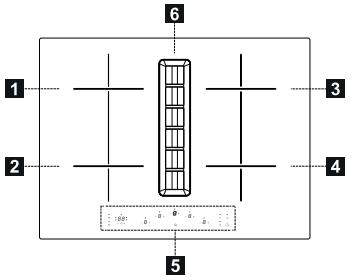
Os materiais com o símbolo são recicláveis.

Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

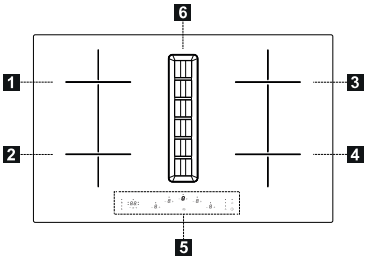
Poupança de energia
É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

- 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 U 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 H.

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.

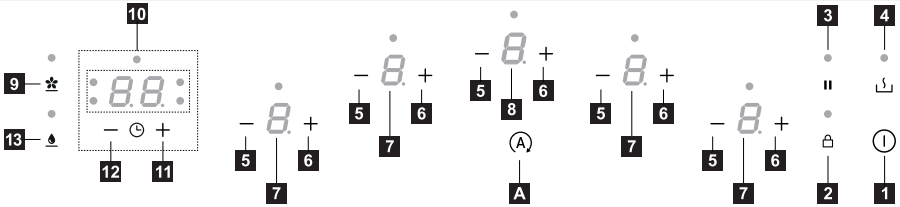
Veja a tabela seguinte para as especificações:

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 premindo 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

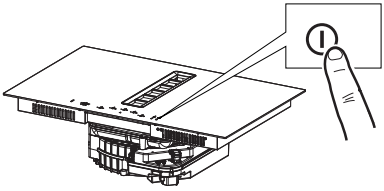


1	Aceso/Desligado
2	Tecla da função de Bloqueio do teclado
3	Botão da função Pausa
4	Tecla da função de Descongelação
5	Tecla de decréscimo da potência da zona de cozedura. Tecla de decréscimo da potência do aspirador.
6	Tecla de aumento da potência da zona de cozedura. Tecla de aumento da potência do aspirador.
7	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
8	Indicador do nível de potência do aspirador
9	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
10	Zona de gestão do temporizador
11	Tecla de aumento do Temporizador
12	Tecla de decréscimo do Temporizador
13	Indicador de saturação do filtro antigordura
A	Botão da função Auto

As zonas de cozedura devem ser ativadas premindo a tecla "-" da zona de referência correspondente.
No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as iluminadas. selecione as funções tocando no símbolo correspondente e tudo o resto se iluminará menos intensamente.

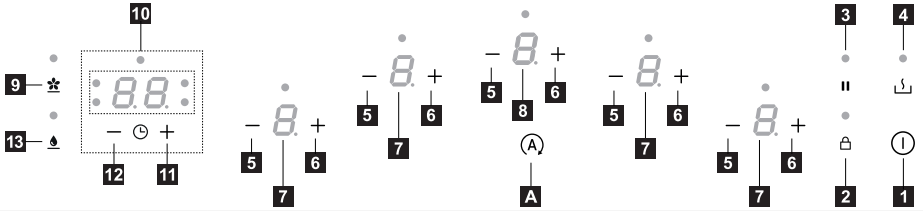
PT

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.

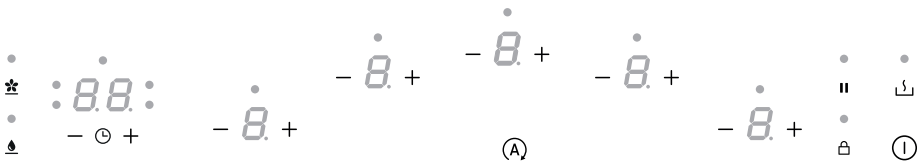
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



1	**Ligado/Desligado**	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.
2	**Bloqueio**	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.
		Ativação/desativação: prima 🔒 e mantenha premido por 1 segundo. Uma vez ativado, se selecionar qualquer tecla será visualizado " Lo " no dígito do Temporizador.
3	**Função Pausa**	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.
		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 " II " 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 ".
		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.
	Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de desligamento.
		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.

4	**Função de descongelação**	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 .
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 " ". 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 panelas 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".

Função de Aquecimento

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

Posicione uma panela e selecione a zona de cozedura que interessa, selecione simultaneamente o "+" e o "-" 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 ".

Função Visor do exaustor

Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A".

Prima o "-" ou o "+" do aspirador e defina uma velocidade de potência.

Prima o "-" ou o "+" 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 panelas 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 " ∩ " 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.

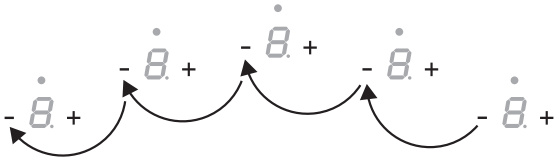
TABELA DE COZEDURA

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 devem ser feitas dentro de 2 minutos.

- Prima ⏻.
- prima e mantenha-a premido ⏸ 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– Máx. 9 - min.
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 ⏻ - Alarme filtros	0 - Som ativado 1- Som desativado

- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premida a tecla ⏻ enquanto não se desligar tudo.
- Para sair do menu sem salvar, prima ⏸.

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 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 íman 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 depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

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

CE

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

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

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

ΔΕΙΚΤΗΣ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ 111
ΧΡΗΣΗ 114
ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ 114
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ 116
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ 116
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 117
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ 117
ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ 118
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 119
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ 120
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 121
ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 122
ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ 123
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ 124
ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ 124
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 125
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ 126
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 126

ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

- 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 φις 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 καύσιμων 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 καπνοί 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 καύσιμων υλών (συμπεριλαμβανομένων εκείνων που

βρίσκονται σε άλλα δωμάτια) λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων. Αυτά τα αέρια υπάρχει 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 φριτέζες 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 σιλικόνης.

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.

- Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν που προορίζεται για απόρριψη πρέπει να παραδίδεται σε ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλετε στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία που θα προέκυπταν σε περίπτωση μη σωστής απόρριψης. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον Δήμο σας, την τοπική υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων ή το κατάστημα από το οποίο προμηθευτήκατε το προϊόν.

ΧΡΗΣΗ

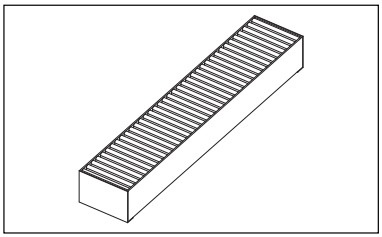
- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

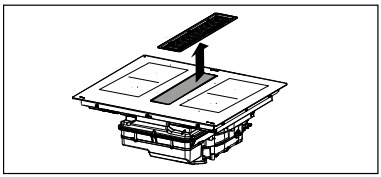
Φίλτρο ενεργού άνθρακα

- 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 τεχνικής εξυπηρέτησης (δείτε τον πίνακα αναφοράς στο τέλος του εγχειριδίου).



Σχάρα

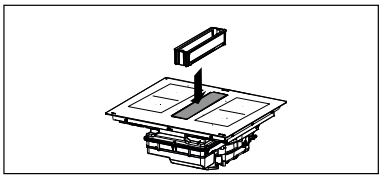
- Δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη σχάρα με ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι, δίχως τη χρήση λειαντικού σφουγγαριού (μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά!).



Φίλτρο για λίπη

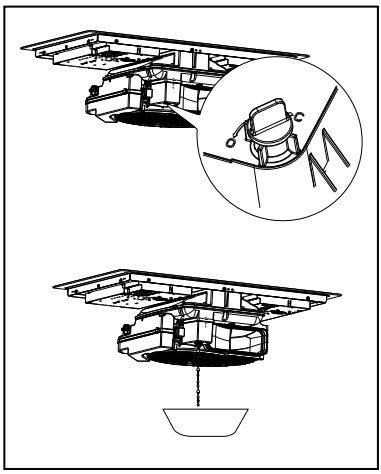
- Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα φίλτρα με βάση τη συχνότητα που υποδεικνύεται για να διατηρήσετε τον απορροφητήρα σε καλή κατάσταση λειτουργίας και να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς λόγω υπερβολικής συσσώρευσης λίπους.

- 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.

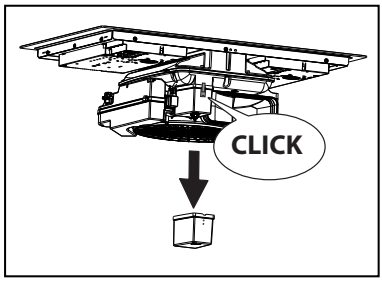


Ο πάνω δίσκος υπερπλήρωσης αποτελεί μέρος του φίλτρου για λίπη και πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε μαγείρεμα ή κάθε φορά που παρατηρείται διαρροή υγρού επάνω στη μονάδα εστιών. Πλύνετε με ζεστό νερό και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών ώστε να μην εγκλωβιστούν οσμές και να μην ξεραθούν τα υπολείμματα.

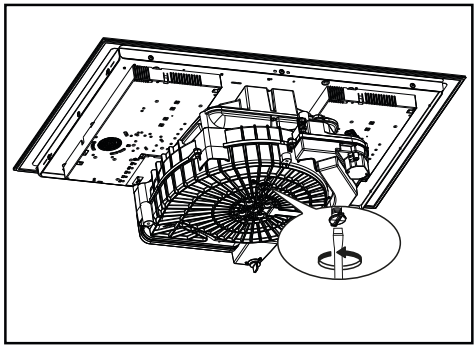
Δίσκος συλλογής υγρών
Κατά τη συνήθη χρήση, συνιστάται να ελέγχετε και να αδειάζετε τον δίσκο συλλογής υγρών ανά δύο εβδομάδες.
Βγάλτε το συρτάρι προτού εκτελέσετε τους τακτικούς ελέγχους του δίσκου συλλογής νερού, ιδίως στην περίπτωση σημαντικής διαρροής υγρών. Πατήστε προς τα πάνω την (πορτοκαλί) βάνα 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 πρέπει να αντικατασταθεί, μπορείτε να προμηθευτείτε 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 δευτερεύοντος δίσκου συλλογής υγρών
Εάν παρατηρούνται διαρροές υγρών στην εστία μαγειρέματος άνω του 1ος λίτρου, ξεβιδώστε όπως υποδεικνύεται το (πορτοκαλί) βιδωτό καπάκι και αδειάστε το δοχείο. Αφού αδειάσετε το δοχείο, ξαναβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως.
Εάν η βαλβίδα πρέπει να αντικατασταθεί, μπορείτε να προμηθευτείτε 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.

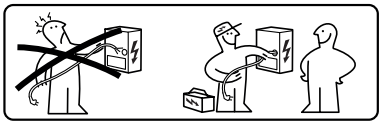
- Αφαιρέστε τυχόν βρωμιά που έχει ξεραθεί, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές επιφάνειες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρέστε τυχόν λιωμένο πλαστικό με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές επιφάνειες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

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 εστιών 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 μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της 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 εστιών και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών 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 «Y» και συνεπώς απαιτείται η ύπαρξη «ουδέτερου» αγωγού. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H05V2V2-F από 5 x 2,5 mm^2 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχ. διατομή των αγωγών: 2,5 mm^2. 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 mm^2. Εάν χρησιμοποιείται ηλεκτρικό καλώδιο H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm^2, ακολουθήστε τις εξής οδηγίες: για την τριφασική σύνδεση, χωρίστε τους 2 αγωγούς και αφαιρέστε τα μπλε περιβλήματα από τους γκρι αγωγούς.

⚠ **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

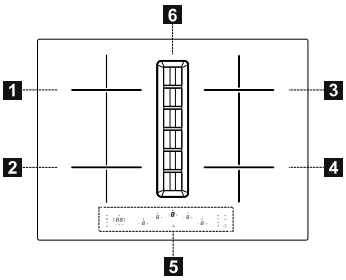
Τα υλικά με το σύμβολο είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

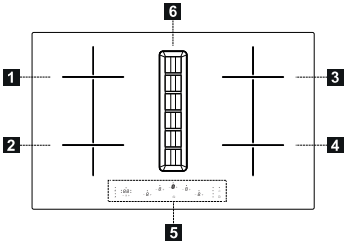
Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια καθημερινά κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές.

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

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 + 4	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 U.

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 H.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.
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 II μέχρι να εμφανιστεί η αρχική ρύθμιση.
- Το ψηφίο της ζώνης Χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη "Po".
- Πατήστε "-" ή "+" από τη ζώνη Χρονοδιακόπτη (− ◷ +) για να αλλάξετε το όριο ισχύος που εμφανίζεται στα ψηφία A και B.
- Πατήστε ταυτόχρονα για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

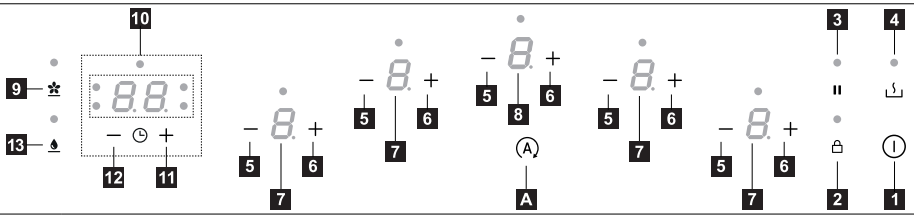
Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στα ψηφία (KW)	**Σημειώσεις**
7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
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 1 λεπτό.

Η επιβεβαίωση δίνεται από το ηχητικό σήμα και όλα τα led ανάβουν.

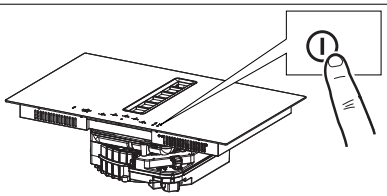
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



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

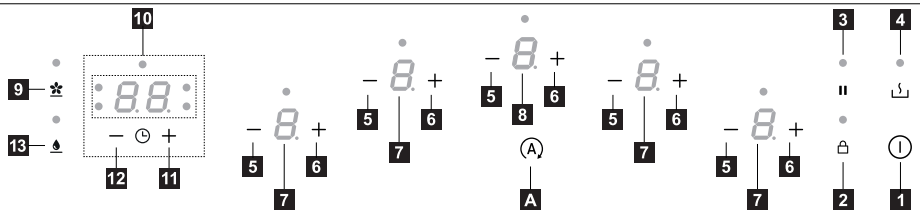
Οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να ενεργοποιούνται με το πάτημα του πλήκτρου "-" της αντίστοιχης ζώνης αναφοράς.
Στον πίνακα ελέγχου, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα οι φωτιζόμενες και επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο και όλα τα υπόλοιπα θα φωτίζονται λιγότερο 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.

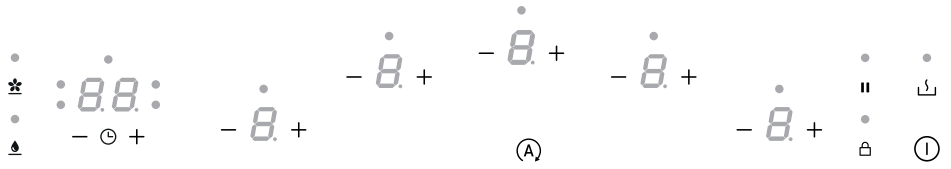
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ



1	**Αναμμένο/ Σβηστό**	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση απορροφητήρα για την εστία μαγειρέματος. Τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν " 0 " και το ψηφίο του απορροφητήρα εμφανίζει " A ". Πατήστε ξανά για να απενεργοποιήσετε.
2	**Κλείδωμα**	Κλείδωμα/ξεκλείδωμα 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.
		Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο για 1 δευτερόλεπτο. Μόλις ενεργοποιηθεί, αν επιλέξουμε οποιοδήποτε πλήκτρο θα εμφανιστεί « Lo " στο ψηφίο του Χρονομέτρου.
3	**Λειτουργία Παύσης**	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 " U " 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 ".
		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.
	Λειτουργία Α-νάκτησης	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.
4	**Λειτουργία τήξης**	Επιλέξτε την επιθυμητή περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το "-" και πατήστε το πλήκτρο . Εμφανίζεται το " U " 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.
10	**Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος**	Ο Χρονοδιακόπτης σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετε μια συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος στο τέλος του χρόνου που έχετε ορίσει. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, καθώς η καθεμία διαθέτει το δικό της Χρονοδιακόπτη που μπορεί να εμφανιστεί από την ενεργοποίηση του αντίστοιχου led στις πλευρές του ψηφίου του Χρονοδιακόπτη. Για να ενεργοποιήσετε την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο "+" ή "-" του Χρονοδιακόπτη και ορίστε μια τιμή. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα για την έναρξη της αντίστροφης μέτρησης. Μόλις λήξει ο Χρονοδιακόπτης, πατήστε το πλήκτρο "-" ή "+" για να επαναφέρετε την ηχητική αναφορά.
11	**Αύξηση Χρονοδιακόπτη**	Αύξηση της διάρκειας του Χρονοδιακόπτη.
12	**Μείωση Χρονοδιακόπτη**	Μείωση της διάρκειας του Χρονοδιακόπτη.
13	**Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη**	Αν το led πάνω από το σύμβολο είναι ενεργοποιημένο, σημαίνει ότι πρέπει να γίνει συντήρηση του φίλτρου γράσου (μετά από 100 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.
A	**Αυτόματη Λειτουργία**	Η τυπική ρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της εστίας/απορροφητήρα περιλαμβάνει την εκκίνηση του απορροφητήρα σε Αυτόματη λειτουργία. Η οθόνη του απορροφητήρα εμφανίζει "A". Ο απορροφητήρας τίθεται σε λειτουργία εάν η ισχύς στις ζώνες μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από "1." Για να απενεργοποιήσετε, πατήστε "A."

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Ασφάλεια για παιδιά	Σας επιτρέπει να κλειδώσετε την εστία για να αποφύγετε την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την αφαίρεση όλων των δοχείων από τη συσκευή, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά το προϊόν. Μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα "+" και "-" του Χρονοδιακόπτη (− ◷ +) και "A ". Μετά την ενεργοποίηση στα ψηφία εμφανίζονται ένα " ". Για να απενεργοποιήσετε πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα "-" και "+" (της περιοχής του Χρονοδιακόπτη − ◷ +) και "A."

Λειτουργία Θέρμανσης

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

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".

Λειτουργία Delay του απορροφητήρα

Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται πιέζοντας το «A».

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».

Εντατική εστίας μαγειρέματος

Οι διάφορες ζώνες μαγειρέματος θα μπορούν να επιλεγούν πατώντας το κουμπί "+" ή "-" μόλις επιλεγεί η περιοχή που θέλετε πατήστε "+" για να φτάσετε στην εντατική εστία "P" 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 απορροφητήρας

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.

Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)

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.

Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" για τις δύο ζώνες μαγειρέματος (εμπρός + πίσω δεξιά ή εμπρός + πίσω αριστερά).

Ένα ψηφίο θα εμφανίσει "∩" 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 εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστίες μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία "γέφυρα".

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες

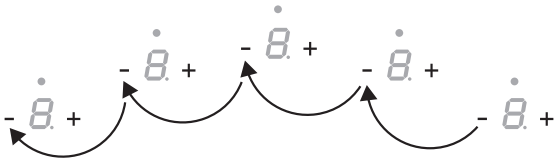
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, 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 μπείτε στο μενού, οι εργασίες πρέπει να γίνουν μέσα σε 2 λεπτά.

– Πατήστε ⏻.

– Πατήστε και κρατήστε πατημένο ⏸ 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 Χρονοδιακόπτη	**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 – Max 9 - Min.
U3	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 120 δευτερόλεπτα 1 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 10 δευτερόλεπτα.
U4	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου. Αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη για τις ακόλουθες λειτουργίες: - Τέλος Χρονοδιακόπτη - Πλήκτρο ⏻ - Συναγερμός φίλτρων	0 - Ενεργοποιημένος ήχος 1– Ήχος απενεργοποιημένος

– Μόλις επιλεγεί η σωστή τιμή επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ⏻ μέχρι να κλείσουν όλα.

– Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε ⏸.

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

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

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

Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί 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 διασφαλίζετε την ιδανική απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών

Ελάχιστη διάμετρος της 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 κατσαρόλες 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 μετασχηματιστή)
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 αν η θερμοκρασία τς μονάδας εστιών είναι ακόμη πολύ υψηλή.

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 επαγωγικής 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 (πλήκτρα).	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 -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	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το τροφοδοτικό. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά τη συσκευή στο τροφοδοτικό. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.και καθορίστε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

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

CE

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

INDOHOLD

OPLYSNINGER OM SIKKERHED 127
ANVENDELSE 129
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 130
KRAV TIL MØBLERNE 131
ELEKTRISK TILSLUTNING 131
MILJØFORHOLD 132
PRODUKTBESKRIVELSE 132
EFFEKTBEGRÆNSNING 133
BETJENINGSPANEL 134
BESKRIVELSE AF BETJENINGSKNAPPER ... 135
APPARATETS FUNKTIONER 136
TILBEREDNINGSTABEL 137
TILPASNING AF BRUGERMENU 138
EFFEKTSTYRINGSFUNKTION 138
VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER 139
AFHJÆLPNING AF PROBLEMER 140
VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE 140
TEKNISKE SPECIFIKATIONER 141

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. Brugerne 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 utilgængeligt 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.
- Brugerens 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 udledningsgasser.
- 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 x 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.
- Friturегryder 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.
- Symbolet på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Produktet, der skal bortskaffes, skal afleveres til et specielt indsamlingscenter til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og sundheden, der ellers kunne opstå som følge af upassende bortskaffelse. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kan du kontakte byrådet, den lokale affaldshåndteringstjeneste eller den butik, hvor produktet blev købt.

ANVENDELSE

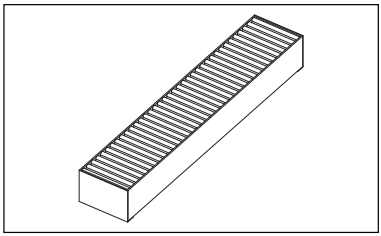
- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- 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.

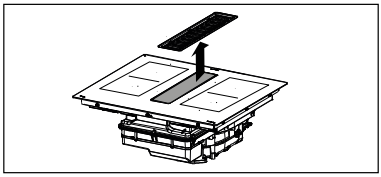
Aktivt kulfilter

- 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 (se tabellen i slutningen af manualen).



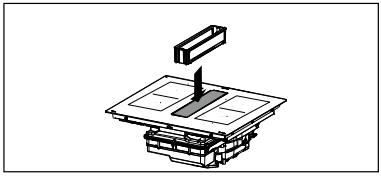
Rist

- Må ikke vaskes i vaskemaskine. Rengør risten med varmt vand og neutral sæbe uden brug af slibende svampe (brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler!).



Fedtfilter

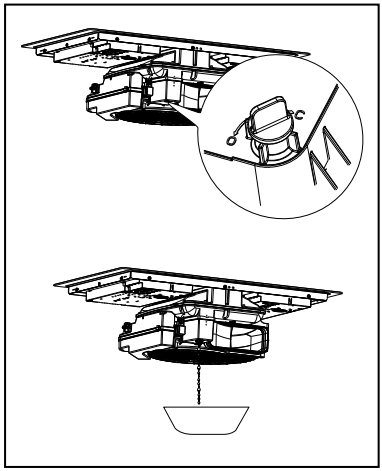
- Rengør eller udskift filtrene ifølge de angivne intervaller for at holde emhætten i god stand og undgå eventuel brandfare pga. fedtophobning.
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2 måneders aktivitet eller oftere i tilfælde af meget intens brug og kan vaskes i opvaskemaskinen.



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.

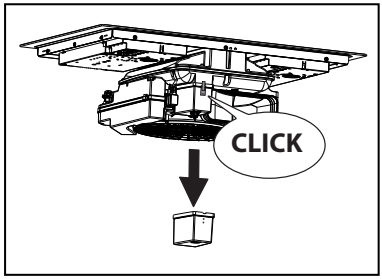
Væskeopsamlingsbakke

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 og fås som reservedel.



Afmontering af den primære væskeopsamlingsbakke

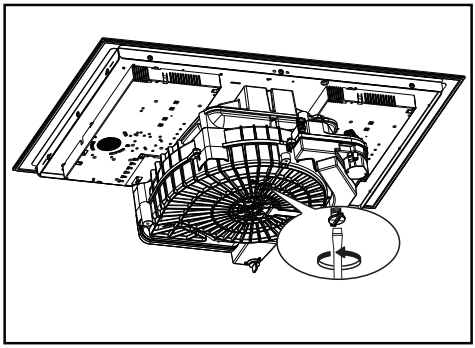
For bedre rengøring i tilfælde af, at der spildes væsker, der kan medføre dårlig lugt, skal bakken løsnes ved at åbne den angivne krog.



Tøm den sekundære væskeopsamlingsbakke

Hvis der spildes mere end 1 liter væske på kogepladen, skrues skrueproppen (orange) af

som angivet, og beholderen tømmes. Når bakken er tømt, skrues skrueproppen (orange) fast igen.
Ventilen kan udskiftes og fås som reservedel.



Rengøring af apparatet
Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forkulning af eventuelle madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.

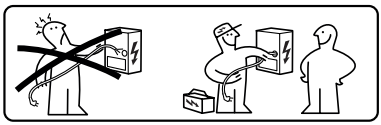
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

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 klæbepakningen, 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 x 2,5 mm^2, ENFASET, TO-FASET og TRE-FASET tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 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 x 2,5 mm^2. Hvis man bruger H05V2V2-F elkablet på 5 x 2,5 mm^2 skal man følge disse retningslinjer: ved trefaset forbindelse, adskil de 2 ledninger og fjern den blå isolering fra de grå ledninger.

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 renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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

Bortskaffelse af emballagemateriale

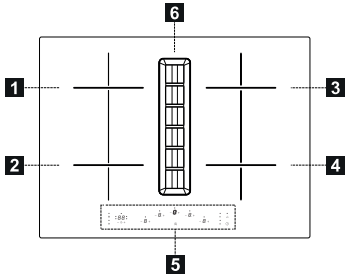
Materialer med symbolet kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

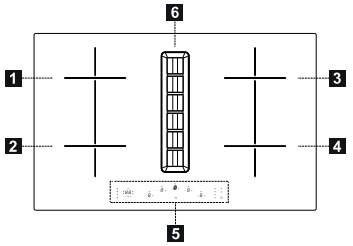
Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezonen.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezoner.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezonen.
- 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 + 4	Kombineret kogezone (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDIKATORER

Detektering af kogegrej

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

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:

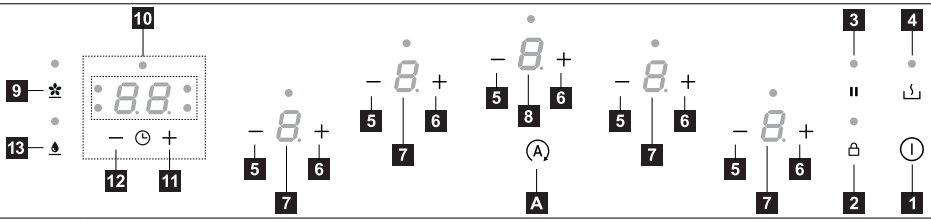
Værdi på cifrene (KW)	Bemærkning
7,4	Standard startindstilling
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

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.

DA

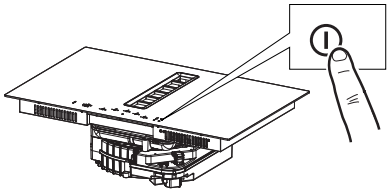
BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket
2	Knap for tastaturlåsefunktion
3	Knap for Pausefunktion
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

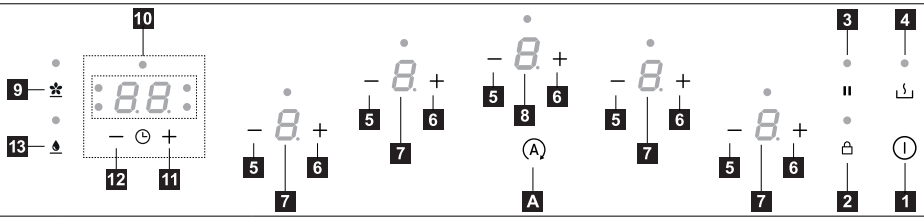
Kogezonerne aktiveres ved at trykke på knappen "-" for pågældende zone
På betjeningspanelet lyser de valgbare funktioner altid, og du vælger funktionerne ved at trykke på det tilsvarende symbol, hvorefter alle de øvrige funktioner lyser svagere.

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 .

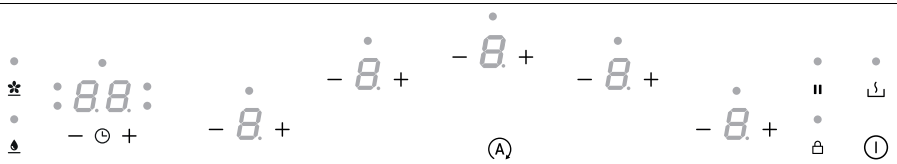
BESKRIVELSE AF BETJENINGSKNAPPER



1	**Tændt/Slukket**	Tænd / sluk for udsugning og kogeplade. Kogezonens cifre viser " 0 " og emhættens ciffer viser " A ". Tryk igen for at slukke.
2	**Lås**	Lås/oplås betjeningsknapperne. 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 " Lo " på Timerens ciffer, når du trykker på en vilkårlig tast.
3	**Pausefunktion**	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen 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 mindst 1 sekund. Alle tallene i den tilsvarende kogezone angiver " II " 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.
	Tilbagekaldelses-funktion	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	**Smeltefunktion**	Vælg den ønskede kogezone med "-" og tryk på knappen ⌇. " U " 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.

		Som standard indstilling er påmindelsen om vedligeholdelse af kulfilteret slået fra (udsugningstilstand). For at aktivere funktionen, se kapitel: Indstilling af brugermenu (U1).
9	**Symbol for vedligeholdelse af kulfilter**	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 kogezonerne**	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer, der vises ved tænding af den tilhørende LED ved siden af timerens ciffer. Vælg kogezonen 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 lydsignalet.
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.

Opvarmnings-funktion

Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau.
Tidsintervallet, hvor kogezonen 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

Anbring en gryde og vælg den pågældende kogezone, vælg samtidigt "+" og "-" for kogezonen, 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 kogezoner kan vælges ved at trykke på knappen "+" eller "-".Når den ønskede kogezone er valgt, tryk på "+" for at komme til intensiv "P", 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 em-hætte

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 til-stand ("bro"-funktion)

Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoner 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 kogezoner til venstre og til højre til denne funktion.

For at aktivere: tryk samtidigt på tasterne "-" for de to kogezoner (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 kogezoner (forreste + bageste til højre eller forreste + bageste til venstre).

Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezoner, 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

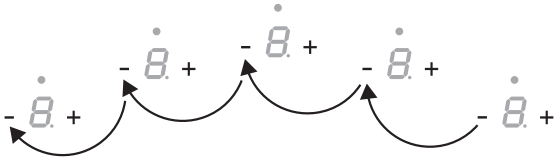
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

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 ⏻.

– Tryk og hold ⏸ 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 kogezonerne viser " U0 ".



Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på Timerens ciffer	Beskrivelse	Værdi på emhættens ciffer
U0	-	-
U1	Indstilling af kulfiltre	0 – Alarm for kulfilter deaktiveret 1 – Alarm for kulfiltre aktiveret (200 timer)
U2	Menu til styring af displyets lysstyrke.	0 – Maks. 9 - Min.
U3	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Lydsignal aktivt i 120 sekunder 1 - Lydsignal aktivt i 10 sekunder.
U4	Menu til styring af lydstyrke. 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 ⏸ for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenuen 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 afden maksimale effekt på 3000 W mellem de kombinerede kogezoner (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 kogegrej 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 kogezoner.

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

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
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 kogezonen, 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.

Let susen
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.

Høj susen
Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezoner. 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.

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 kogegrej.	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/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	Kobl apparatet fra strømforsyningen. Vent nogle sekunder og tilslut igen apparatet til strømforsyningen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.	

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

CE

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
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 kogezoner	4
Varmekilde	induktion

NO

INNIHOLD

SIKKERHETSINFORMASJON 142
BRUK 144
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 144
KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL 146
ELEKTRISK TILKOBLING 146
MILJØASPEKTER 147
BESKRIVELSE AV PRODUKTET 147
EFFEKTBEGRENSER 148
BETJENINGSPANEL 149
BESKRIVELSE AV KNAPPER OG BRYTERE . 150
APPARATFUNKSJONER 151
TILBEREDNINGSTABELL 152
EGENDEFINERT BRUKERMENY 153
FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ 153
VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER 154
PROBLEMLØSNING 155
VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAM-SVAR 155
TEKNISKE DATA 156

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 ledningsnettet 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 strømnettet i boligen er utstyrt med en korrekt jordingsforbindelse.
- Ikke bruk åpne flammer (fare for antennelser).

⚠ 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 x 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 silikontetningen.

NO

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, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.
- 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 fallem, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overoppheting.
- Symbolet på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke kan kastes som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et avfalls- eller gjenbrukssenter som spesialiserer seg på 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 upassende håndtering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte kommunale myndigheter, lokal avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

BRUK

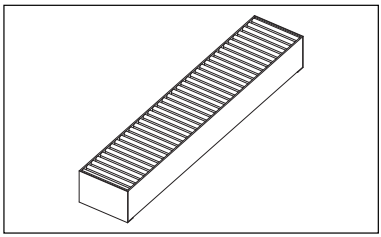
- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlaging i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller 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.

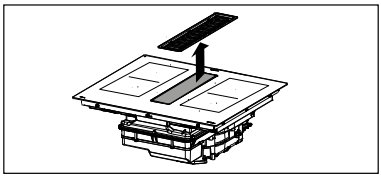
Aktivt karbonfilter

- Luktfiltre med aktivt karbon (det henvises til monteringsanvisningene) må hverken vaskes eller regenereres, men skiftes ut hver 12. måned. For å bestille et nytt filter må man kontakte kundeservice (se tabell gjengitt i slutten av håndboken).



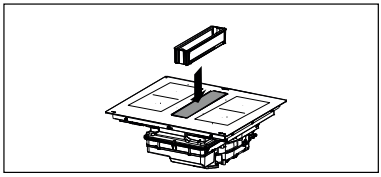
Rist

- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør risten med varmt vann og skånsom såpe. Ikke bruk grove svamper (ikke bruk etsende eller slipende vaskemidler).



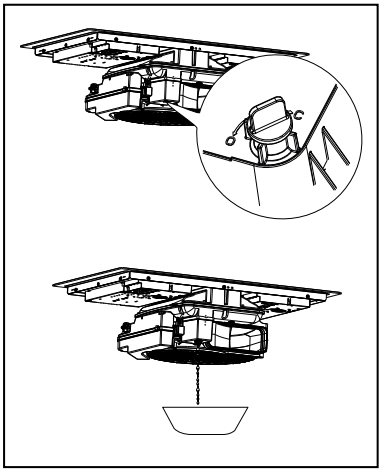
Fettfilter

- 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 fettdannelser.
- Fettfiltrene kan vaskes i oppvaskmaskin og må rengjøres etter hver 2 måneders drift, eller hyppigere hvis de brukes veldig intenst.

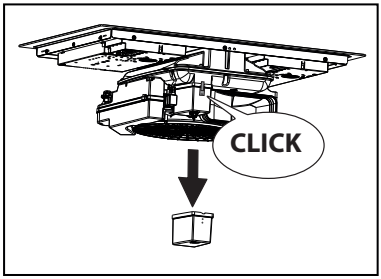


Overløpsfatet er en del av fettfilteret og må kontrolleres etter hver gang det stekes, eller hvis det oppdages væskesøl på platetoppen. Vask med varmt vann og fjern matrester for å unngå at det slippes ut dårlig lukt og dannes skorper.

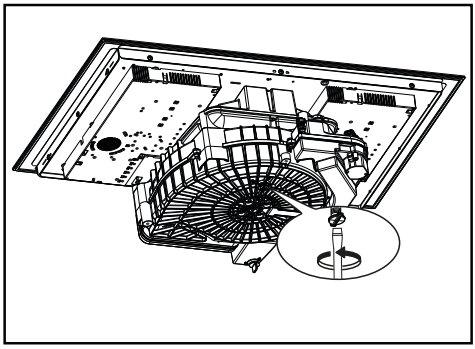
Væskeoppsamlingsfat
Ved vanlig bruk anbefales det å kontrollere og tømme oppsamlingsfatet hver andre uke. Ta ut skuffen før det utføres vanlige kontroller av vannoppsamlingsfatet, særlig hvis det lekker ut mye væske. Trekk kranen oppover (oransje) og skru den løs for å tømme beholderen. Når vannoppsamlingsfatet er blitt tømt, må man sette på kranen (oransje) igjen ved å presse den oppover til den sitter. Ventilen kan skiftes ut 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 sekundært væskeoppsamlingsfat
Hvis det lekker mer enn 1 liter væske på platetoppen må man løsne skrulokket (oransje) og tømme beholderen. Når beholderen er blitt tømt, må man vri kranen (oransje) til den sitter. Ventilen kan skiftes ut og er tilgjengelig som reservedel.



Rengjøring av apparatet
Rengjør apparatet etter hver bruk for å unngå at eventuelle matrester forkulles. 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 herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- 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

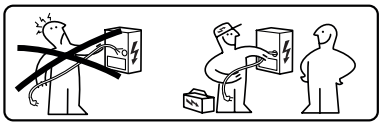
For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- 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 brannvernskrav 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 veggenheter 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 koblingsskjemaet (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 mm^2, ENKELTFASE, TOFASE og TREFASE-tilkobling: min. tverrsnitt for ledere: 2,5 mm^2. 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 mm^2 H05V2V2-F strømkabel. Hvis du bruker 5 x 2,5 mm^2 H05V2V2-F strømkabel følges instruksjonene nedenfor. For trefasetilkobling må man skille de to ledningene og fjerne de blå ledningsarmeringene på de grå ledningene.

⚠ **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 spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

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

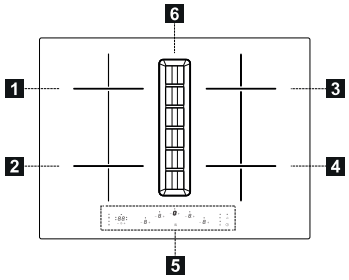
Materialer med symbolet kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnede beholdere for gjenvinning.

Energisparing

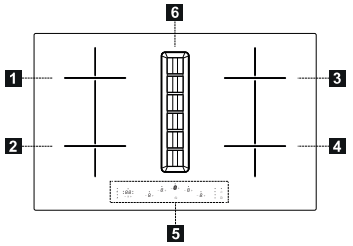
Det er mulig å spare energi daglig under steking ved å følge anbefalingene som følger.

- 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 + 4	Kombinert kokesone (R.180 x 360 mm) 3000 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
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 + 4	Kombinert kokesone (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDIKATORER

Gryteindikator

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

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 55 °C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende kokesonen indikerer H.

EFFEKTBEGRENSER

Når du kobler apparatet til strømnettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.
Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke ⏻, eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

- Koble platetoppen til strømnettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Slå på platetoppen ved å bruke ⏻.
- Trykk og hold inne "-" og "+" i Timer-sonen (− 🕒 +) og ⏸ inntil startinnstillingen vises.
- Digit-tasten for den valgte sonen viser "Po".
- Trykk på "-" eller "+" i Timer-sonen (− 🕒 +) for å endre effektgrensen som vises i digit-tastene A og B.
- Trykk på samtidig for å bekrefte valget.

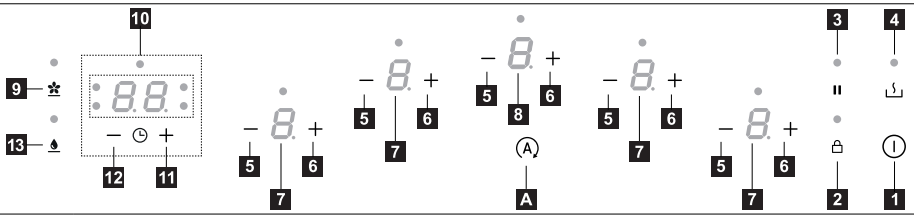
Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på digit-tastene (KW) (A / B)	**Merknader**
7,4	Standard startinnstilling
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Når man har stilt inn korrekt verdi, bekreftes valget ved å trykke og holde inne "-" og "+" i Timer-sonen (− 🕒 +), eller vente 1 minutt.

Bekreftelse gis av et akustisk signal og alle led-lampene tennes.

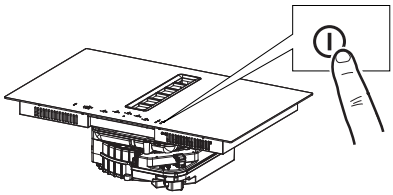
BETJENINGSPANEL



1	På/Av
2	Blokkeringsfunksjonstast
3	Pausefunksjonstast
4	Smeltefunksjonstast
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.

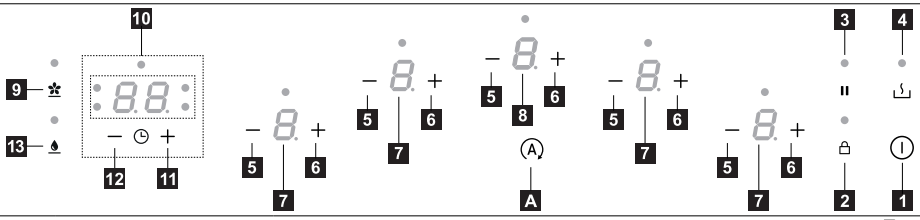
Slå på apparatet:



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.

NO

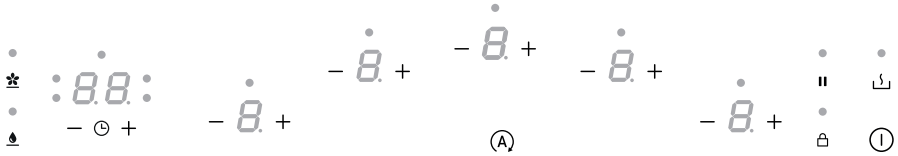
BESKRIVELSE AV KNAPPER OG BRYTERE



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 " Lo " vises på digit-tasten til Timeren hvis det velges en hvilken som helst tast.
3	**Pause-funksjon**	Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. 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 " II " og effekten til ventilatoren viser " 0 ". Hvis Pause-funksjonen er aktivert og A-funksjonen er deaktivert, vil effekten til ventilatoren vise " 1 ".
		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.
	Tilbakekallingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle den slår seg av.
		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 . " U " 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.

9	**Symbol for vedlike-hold av karbonfilter**	Som standard forhåndsinnstilling er vedlikeholdsvarselet til karbonfilteret deaktivert (avtrekksmodus). For å aktivere funksjonen se kapittel: Egendefinert brukermeny (U1). 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 vedlike-hold av fettfilter**	Hvis led-lampen over symbolet er tent må fettfilteret vedlikeholdes (etetr 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.
A	**Automatisk funksjon**	Standardinnstillingen når du slår på platetoppen/ventilatoren, er å starte viften i automatisk modus. Ventilatorens display viser " ". 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 " ". For å deaktivere holder man inne tastene "-" e "+" (i Timer-sonen – ◷ +) og "A".

Oppvarmingsfunksjon

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

Plasser en kjelen 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 ".

Delay-funksjon for ventilatoren

Denne funksjonen er bare tilgjengelig hvis Auto-modus er deaktivert. Auto-- modus deaktiveres ved å trykke på "A".

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

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.

Kombinert modus ("bro"-funksjon)

Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.

For å aktivere: trykk samtidig på tastene "-" for de to kokesonene (foran + bak til høyre + bak til venstre).

En digit-tast viser " ∩ " og en digit-tast viser effekten.

For å aktivere: trykk samtidig på tastene "-" for de to kokesonene (foran + høyre bak, eller foran + venstre bak).

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.

TILBEREDNINGSTABELL

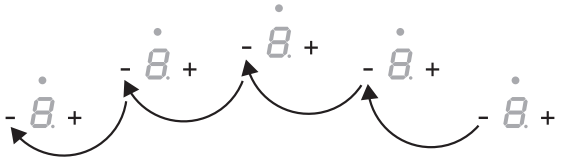
Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk

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 frittes
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 ⏻.
- Trykk og hold inne ⏸. 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 " U0 ".



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 – Maks. 9 - Min.
U3	Meny med funksjonsvalg for endt nedtelling.	0 - Akustisk signal aktivt i 120 sekunder 1 - Akustisk signal aktivt i 10 sekunder.
U4	Meny for regulering av volum. 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 ⏸.

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 induksjonstopp.

For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke 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 minstediameter.

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 oppå 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.

Rytmisk 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/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	Koble apparatet fra strømforsyningen. 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

CE

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

NO

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

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

Parameter	Verdi
Spenning/ forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhetens vekt	21 kg
Antall kokesoner	4
Varmekilde	induksjon

INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION 157
ANVÄNDNING 159
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 160
KRAV PÅ MÖBLERNA 161
ELANSLUTNING 161
MILJÖASPEKTER 162
BESKRIVNING AV PRODUKTEN 162
EFFEKTBEGRÄNSNING 163
KONTROLLPANELEN 163
BESKRIVNING AV REGLAGEN 164
APPARATENS FUNKTIONER 166
TILLAGNINGSTABELL 167
PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN 167
FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN 168
VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA 168
FELSÖKNING 169
UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE 170
TEKNISKA DATA 170

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 frånkoppling 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).

⚠ VARNING: 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 frånkoppling 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 in 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 matlagningsapparaten och apparater som drivs med annan energi än el är i drift samtidigt, får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 x 10-5 bar), för att förhindra att ångor sugs in i rummet av matlagningsapparaten.
- Köksfläktkåpor och andra utsugssystem för matlagningsrök 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 eventuelltorsaka 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 hällar uppfyller kraven i EMC-standarderna och EMF-direktivet och borde inte störa andra elektroniska enheter. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av implantatet om dessa enheter är tillräckligt resistenta mot störningar.
- Innan du gör den elektriska anslutningen, läs kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.

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

VARNING: 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.

VARNING: Brandrisk: placera inte föremål på kokytorna.

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

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

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

ANVÄNDNING

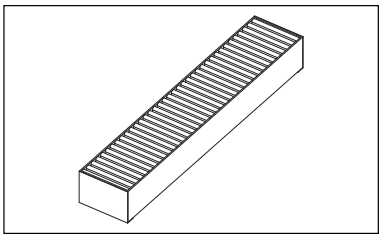
- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.

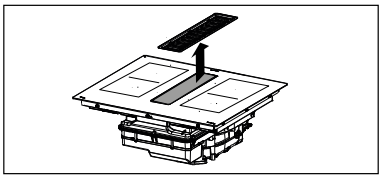
Aktivt kolfilter

- Det lukthämmande aktiva kolfiltret (se monteringsanvisningarna) får inte tvättas eller regenereras utan ska bytas ut var 12:e månad. Nytt filter kan beställas via kundtjänst (se tabellen i slutet av bruksanvisningen).



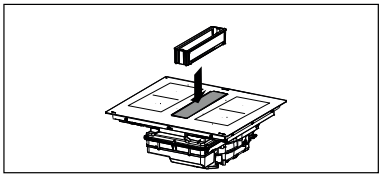
Galler

- Diska inte i diskmaskin. Rengör gallret med varmt vatten och neutralt diskmedel, utan att använda skrapande svampar (använd inte aggressiva eller skrapande diskmedel!).



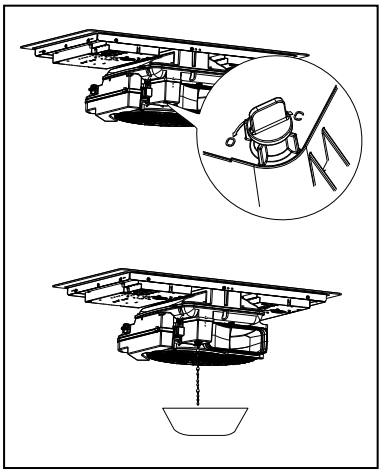
Fettfilter

- 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.

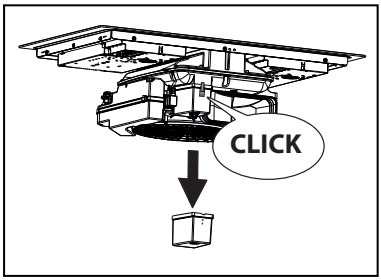


Det övre överflödeskaret är en del av fettfiltret och måste kontrolleras efter varje tillagning eller när vätska spillts på hällen. Diska med varmt vatten och avlägsna matrester för att förhindra att lukt och avlagringar bildas.

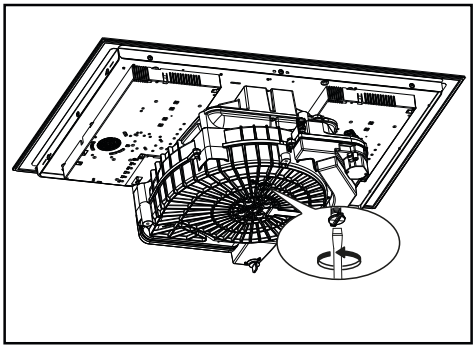
Vätskeuppsamlingsbehållare
Vid normal användning rekommenderas att kontrollera och tömma uppsamlingskaret med två veckors mellanrum.
Ta bort lådan innan du utför de regelbundna kontrollerna av uppsamlingskaret för vatten, särskilt vid stora vätskemängder. Tryck kranen (orange) uppåt och skruva av den för att tömma behållaren. När vattenuppsamlingsbrickan är tom, skruva fast den igen genom att trycka kranen (orange) uppåt tills den stängs.
Ventilen är utbytbar 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 sekundärt uppsamlingskar för vätskor
Om mer än 1 l vätska har hamnat på spishällen ska du skruva av skruvlocket (orange) enligt anvisningarna och tömma behållaren. När behållaren har tömts, skruva tillbaka skruvlocket (orange) tills det stängs.
Ventilen är utbytbar och kan köpas som reservdel.



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

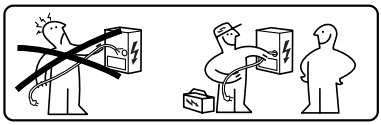
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- 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.

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 silikontätningsmedel 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 iakttas 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 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 1 000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

ELANSLUTNING



VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y" vilket innebär att det krävs en neutralledare. Elkabeln måste minst vara av typen H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm^2, ENFAS-, TVÅFAS- och TREFASANSLUTNING: minsta tvärsnitt för ledarna: 2,5 mm^2. 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 x 2,5 mm^2. Om du använder 5 x 2,5 mm^2 H05V2V2-F-matningskabel, följ instruktionerna nedan: för trefasanslutning, separera de 2 ledningarna och ta bort de blå mantlarna från de grå ledningarna.

Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!

MILJÖASPEKTER

Kassering av hushållsapparater

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

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

Bortskaffning av förpackningsmaterial

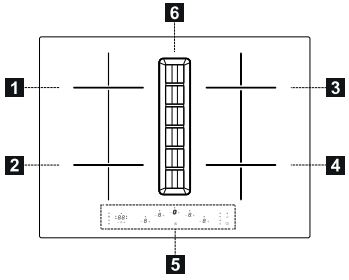
Material med symbolen är återvinningsbara. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

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

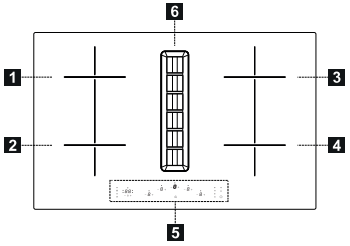
- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla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

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
1 + 2	Kombinerbar kokzon (R. 180 x 360 mm) 3 000 W
3 + 4	Kombinerbar kokzon (R. 180 x 360 mm) 3 000 W

INDIKATIONSLAMPOR

Kastrullavkänning

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

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 55 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar H.

EFFEKTBEGRÄNSNING

När apparaten ansluts till elnätet för första gången måste installatören ställa in effekten på kokzonerna i enlighet med den faktiska kapaciteten i hushållets elsystem.
Om detta inte är nödvändigt kan du slå på spishällen direkt med ⏻ eller alternativt följa proceduren som beskrivs nedan för att komma åt menyn.

- Anslut hällen till hemmets elnät (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till menyn).
- Slå på spishällen med hjälp av ⏻.
- Tryck och håll ner "-" och "+" för timerzonen (− 🕒 +) och II tills den ursprungliga inställningen visas.
- Siffran för timerzonen visar "Po".
- Tryck på "-" eller "+" för timerzonen (− 🕒 +) för att ändra effektgränsen som visas i siffrorna A och B.
- Tryck samtidigt för att bekräfta valet.

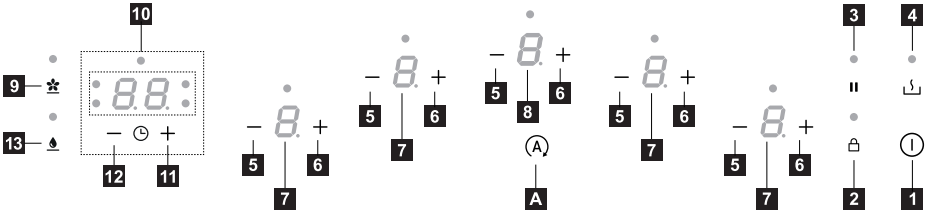
Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde som indikeras (KW)	Anmärkningar
7,4	Ursprunglig standardinställning
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

När rätt värde har angetts, bekräfta genom att trycka och hålla nere "-" och "+" för timerzonen (− 🕒 +), eller vänta 1 minut.

Bekräftelse ges av en ljudsignal och alla lysdioder tänds.

KONTROLLPANELEN

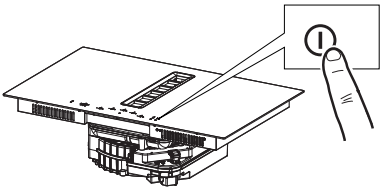


1	Påslagen/Avstängd
2	Knapp för knappsatslåsfunktionen
3	Knapp för Paus-funktion
4	Knapp för Smältfunktion
5	Knapp för att minska effekten för kokzonen. Knapp för att minska effekten för fläkten.

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

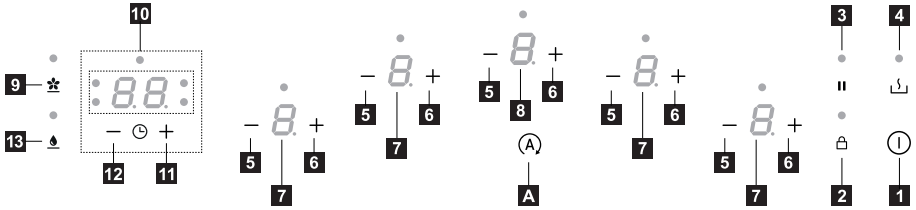
Kokzonerna måste aktiveras genom att trycka på knappen "-" för motsvarande referenszon.
På kontrollpanelen är de valbara funktionerna alltid de som lyser. Välj funktionerna genom att trycka på motsvarande symbol. Allt annat lyser svagare.

Påslagning av apparaten:



Tryck på På/Av-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera hällfunktionerna.
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 .

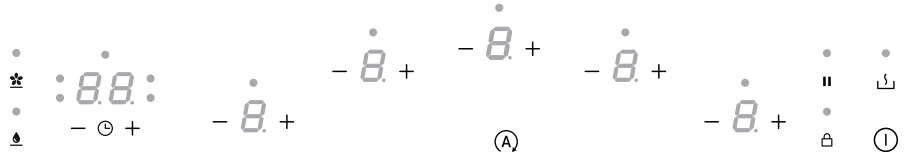
BESKRIVNING AV REGLAGEN



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.
2	**Lås**	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.
		Aktivering/avaktivering: tryck och håll in i 1 sekund. När den är aktiverad och vi väljer någon knapp, visas "Lo" på timern.

3	**Paus-funktion**	Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.
		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 "II" och fläktens effekt visar "0". Om pausfunktionen ⏸ är aktiv och A-funktionen är inaktiverad, visar fläktens effekt "1".
		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.
	Återkallningsfunktion	Den här funktionen används för att återställa spishällens driftsinställningar vid avstängning.
		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.
4	**Smältningsfunktion**	Välj önskad kokzon med hjälp av "-" och tryck på knappen ⌇. "U" visas för att indikera att funktionen är aktiv. För att avaktivera, tryck på knappen ⌇.
5	**Minskning**	Knapp för att minska effekten för kokzonen. Knapp för att minska effekten för fläkten. Varje tryck leder till en effektminskning.
6	**Ökning**	Knapp för att öka effekten för kokzonen. Knapp för att öka effekten för fläkten. Varje tryck leder till en effektökning.
7	**Siffra för kokzonen**	Indikator för kokzonens effektnivå. Den aktiveras om vi använder den specifika kokzonen och visar 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Siffror för fläkten**	Indikator för fläktens effektnivå. Den aktiveras om vi använder den specifika zonen genom att visa 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Symbol för underhåll av kolfilter**	Som standard är påminnelsen om underhåll av kolfiltret inaktiverad (sugläge). För att aktivera funktionen, se kapitlet: Anpassning av användarmenyn (U1). Om lysdioden ovanför symbolen lyser, indikerar det att kolfiltret behöver servas (efter 200 timmars användning). För att återställa systemet efter att ha servat filtren, tryck på knappen ✱ i 5 sekunder. Kolfiltrets lysdiod slocknar och nedräkningen startar om.
10	**Timer för kokzoner**	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. När timern har löpt ut, tryck på knappen "-" eller "+" för att återställa ljudsignalen.
11	**Öka timern**	Ökning av timerns tidslängd.
12	**Minska timern**	Minskning av timerns tidslängd.
13	**Symbol för underhåll av fettfilter**	Om lysdioden ovanför symbolen lyser, indikerar det att fettfiltret måste servas (efter 100 timmars användning). För att återställa systemet efter att ha servat filtren, tryck på knappen 💧 i 5 sekunder. Fettfiltrets lysdiod slocknar och nedräkningen startar om.
A	**Automatisk funktion**	Standardinställningen när du slår på spishällen/fläkten är att starta fläkten i automatiskt läge. Fläktens display visar "A". Fläkan börjar fungera om effekten i kokzonerna är högre än "1". För att avaktivera funktionen, tryck på "A".

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 "L" på siffrorna. För att avaktivera, tryck och håll ner knapparna "-" och "+" (i timerområdet – ◷ +) och "A".
Upp-värm-nings-funktion	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

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".

Fördröj-nings-funktion för spis-fläkten	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.

Kombinerat läge ("överbryggnings" -funktion)	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 "∩" 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.

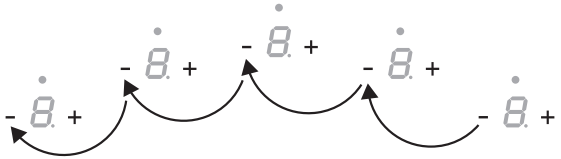
TILLAGNINGSTABELL

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, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

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 ⏻.
- 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 "U0".



Se tabellen nedan för specifikationer:

Siffervärde för Timer	Beskrivning	Siffervärde för köksfläkten
U0	-	-
U1	Inställningar för kolfiltret	0 – Kolfilterlarm avaktiverat 1 – Kolfilterlarm aktiverat (200 timmar)
U2	Meny för att hantera displayens ljusstyrka.	0 – Max 9 - Min.
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 ⏻ - Filterlarm	0 - Ljud aktiverat 1 – Ljud avaktiverat

– När rätt värde har angetts, bekräfta värdet genom att hålla knappen ⏻ nedtryckt tills allt stängs av.

– För att lämna menyn utan att spara, tryck in ⏸.

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 effektreglering.

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 systemöverbelastning.

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 generatorn 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 effektreglering 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 värmenivån.

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

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

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

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

Rytmiska 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	Kokkärl detekterat.	Använd ett lämpligt kokkärl. Om symbolen och ett kontinuerligt ljud visas, kontakta kundtjänstavdelningen.
C	Kokzonens temperatur är för hög.	Låt apparaten svalna. Använd ett lämpligt kokkärl. Värm inte tomma kokkärl.
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 Kundservice.	

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	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
- Apparatens 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

CE

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 171
KÄYTTÖ 173
PUHDISTUS JA HUOLTO 174
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET 175
SÄHKÖLIITÄNTÄ 175
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT 176
TUOTTEEN KUVAUS 176
TEHON RAJOITUS 177
OHJAUSPANEELI 177
OHJAUSTEN KUVAUS 178
LAITTEEN TOIMINNOT 180
KYPSENNYSTAULUKKO 181
KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS 181
TEHON HALLINNAN TOIMINTO 182
KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS 182
VIANMÄÄRITYS 183
HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS 184
TEKNISET TIEDOT 184

TURVALLISUUSTIETOJA

- Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen 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 suojakalvot ennen laitteen asennusta (jos on).
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston 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.

- Irtikytkentävälineiden 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 avoliekkejä (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 kosketintен 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 x 10-5 bar), jotta vältetään savujen takaisinimu huoneeseen kypsennnyslaitteen 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 häkämyrkytyksen. 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 elektronisia 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 ylikuumenemaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.
- Laitteessa tai pakkauksessa oleva symboli tarkoittaa sitä, että tuotetta ei saa poistaa käytöstä kotitalousjätteiden mukana. Hävitettävä tuote on toimitettava tarkoituksenmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkaromujen kierrätystä varten. Varmistamalla että tämä tuote hävitetään oikein suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta mahdollisilta ympäristö- ja terveysriskeiltä, jotka voivat syntyä kun se hävitetään väärin. Tuotteen kierrätykseen kuuluvia yksityiskohtaisempia tietoja varten, ota yhteyttä kuntaan, paikalliseen jätehuoltopalveluun tai kauppaan josta tuote hankittiin.

KÄYTTÖ

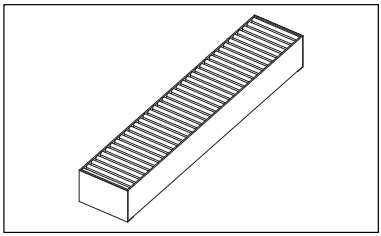
- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumenemisen 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.

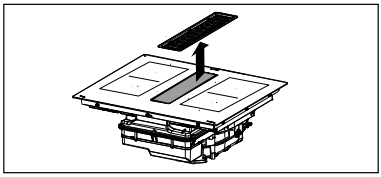
Aktiivihiilisuodatin

- Hajuja poistavaa aktiivihiilisuodatinta (tutustu asennusohjeisiin) ei tule pestä eikä regeneroida: se tulee vaihtaa 12 kuukauden välein. Uuden suodattimen tilaamista varten ota yhteys huoltopalveluun (ks. ohjekirjan lopussa annettu taulukko).



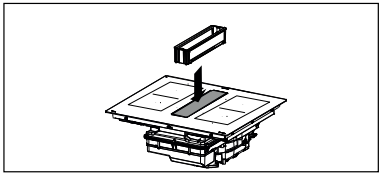
Ritilä

- Älä pese astianpesukoneessa. Puhdista ritilä kuumalla vedellä ja miedolla saippualla, äläkä käytä hankaavia sieniä (älä käytä voimakkaita tai hankaavia pesuaineita!).



Rasvasuodatin

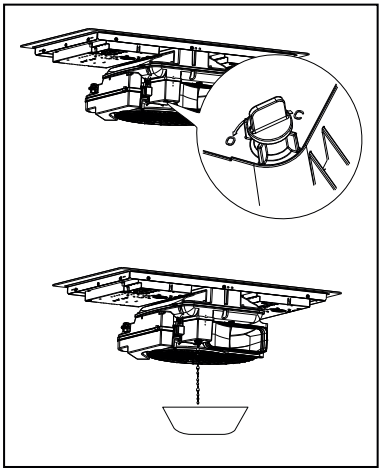
- Puhdista tai vaihda suodattimet osoitettuina väliaikoina, jotta liesituuletin säilyy hyvässä toimintakunnossa ja voitaisiin välttää tulipalovaara rasvan liiallisen kerääntymisen vuoksi.
- Rasvasuodattimet tulee puhdista 2 käyttökuukauden välein tai useammin jos kyseessä on erittäin vaativa käyttö.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

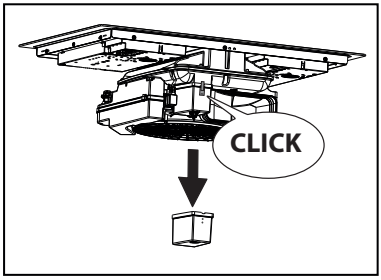
Nestealusta

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, ja se voidaan ostaa varaosana.

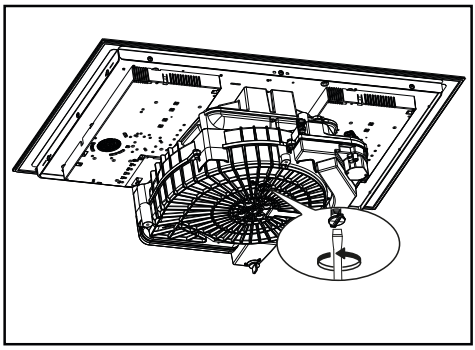


Päänestealustan irrotus

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



Toissijaisen nestealustan tyhjennys
Jos keittotasolle valuu yli 1 litra nestettä, kierrä auki kierrekorkki (oranssi) näytetysti ja tyhjennä astia. Kun astia on tyhjennetty, kierrä (oranssia) kierrekorkkia uudelleen kiinni, kunnes se sulkeutuu.
Venttiili voidaan vaihtaa, ja se voidaan ostaa varaosana.



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

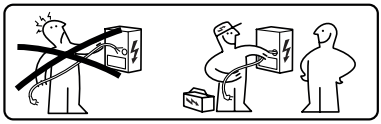
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella kun keittotaso on vielä kuuma. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella kun keittotason on vielä kuuma. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- 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 leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitäntöjä 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 kehyksen 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. Virtajohdon on oltava vähintään tyyppiä H05V2V2-F 5 x 2,5 mm^2, YKSIVAIHE, KAKSIVAIHE ja KOLMIVAIHE liitäntä: johtimien min. halkaisija: 2,5 mm^2. Virtajohdon 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 mm^2. Jos käytetään virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm^2, noudata seuraavia ohjeita: kolmivaiheliitännässä erottele 2 johdinta ja irrota siniset vaipat harmaista johtimista.

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

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

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

Pakkausmateriaalien hävittäminen

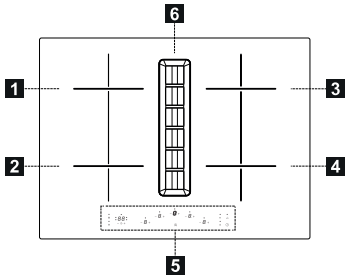
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

Energiansäästö

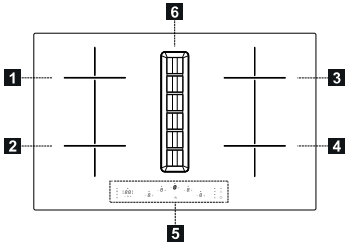
Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

TUOTTEEN KUVAUS



1	Yksittäinen keittoalue (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 + 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 + 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 U.

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 H.

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.

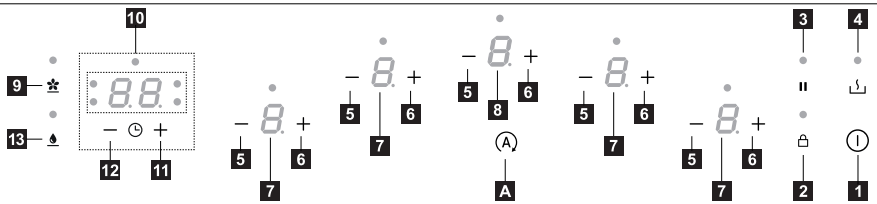
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

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

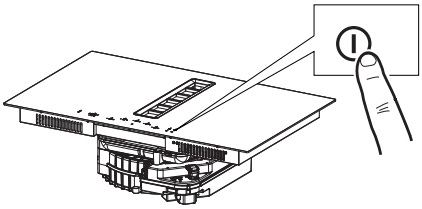


1	Päällä/pois päältä
2	Näppäimistön lukitustoiminnon näppäin

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	Aktiivihiilisuodattimen kyllästymisen osoitin
10	Ajastimen hallinnan alue
11	Ajastimen lisäysnäppäin
12	Ajastimen vähennysnäppäin
13	Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin
A	Automaattisen toiminnon näppäin

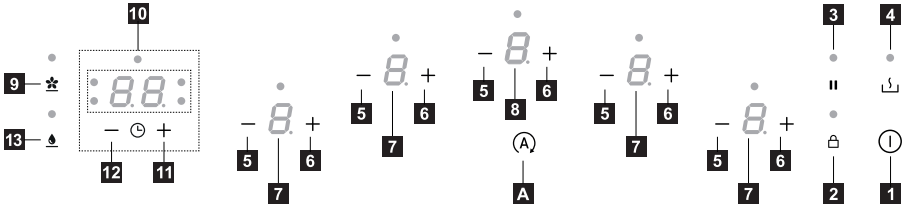
Keittoalueet on kytkettävä päälle painamalla vastaavan alueen ”–” -näppäintä. Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistuja; valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia, jolloin muut alueet himmenevät.

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

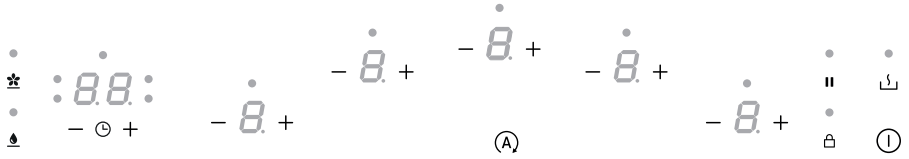


1	**Päällä/pois päältä**	Keittotason liesituulettimen imurin käynnistys/sammutus. Keittoalueiden numeronäytöt näyttävät ”0” ja liesituulettimen numeronäyttö näyttää ”A”. Paina uudelleen sammuttaaksesi.
2	**Lukitus**	Ohjausten lukitus / vapautus. Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiinkin 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.

3	**Taukotoiminto**	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla 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. Kaikkien keittoalueiden numeronäytöt näyttävät "II" 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.
	Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason asetusten palauttamiseen sammutuksen jälkeen.
		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 "U", 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 kytkeytyy 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 kytkeytyy 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 aktiivihiilisuodattimen 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



Lapsilukko	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 (– ⏲ +) sekä "A"-näppäintä. Päälle kytkemisen jälkeen numeronäytössä näkyy "L". Kytkeäksesi toiminnon pois päältä, pidä painettuna (ajastimen – ⏲ +) alueen "–"- ja "+"-näppäimiä sekä "A"-näppäintä.
Lämmitys-toiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoalueetta 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

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".

Liesituuletti-men viive-toiminto	Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A". 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.
Keittoalueen intensiivinen toiminto	Erilaiset keittoalueet voidaan valita painamalla "+" tai "–" -näppäintä, ja halutun alueen 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.

Liesituuletti-men intensii-vinen toi-minto	Liesituuletin 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.
Yhdistelmä-tila (”silta”-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoalueetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana 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

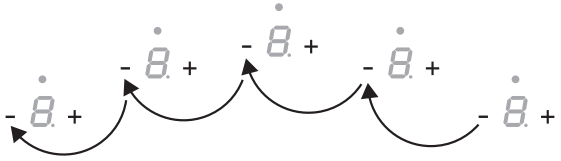
Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt 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 ⏻.

– Paina ja pidä painettuna ⏸ 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 numeronäy-tön arvo	Kuvaus	Liesituulettimen numeronäytön arvo
U0	-	-
U1	Hiilisuodattimien asetus	0 – Hiilisuodattimen hälytys pois päältä 1 – Hiilisuodattimen hälytys päällä (200 tuntia)

U2	Näytön kirkkaustason hallinnointivalikko.	0 – Max 9 - Min.
U3	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko.	0 – Äänimerkki toiminnassa 120 sekuntia 1 – Äänimerkki toiminnassa 10 sekuntia.
U4	Äänenvoimakkuuden hallintavalikko. Tätä toimintoa ei voi kytkeä päälle seuraavien toimintojen osalta: – Ajastimen päättyminen – ⏻ -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 ⏸.

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.

TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

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.

Tehonhallintatoiminto 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 induktiokeittotasoilla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- 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 keittotaso 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 keittoalueetta 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 tyypin 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.

Rytmikkäät, 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/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	Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja kytke laite sitten uudelleen sähköverkkoon. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytölle ilmestyvä virhekoodi.

HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

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 ennakkoilmoitusta.

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 185
ВИКОРИСТАННЯ 188
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД 188
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ 189
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ 190
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ 190
ОПИС ТОВАРУ 191
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ 191
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ 192
ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ 193
ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ 194
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 196
ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА 196
ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ 197
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ 197
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 198
ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПО-
ВІДНІСТЬ 199
ТЕХНІЧНІ ДАНІ 199

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

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

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

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

- Для кріплення приладу використовуйте лише відповідні гвинти та дрібні деталі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено таким чином, щоб його можна було відключити від джерела живлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка забезпечує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- Підключіть витяжку до димоходу за допомогою труби з мінімальним діаметром 120 мм. Шлях димоходу повинен бути якомога коротшим.
- Що стосується технічних заходів та заходів безпеки, яких треба вжити для виводу димових газів, важливо суворо дотримуватись норм, встановлених місцевою владою.
- Якщо цей прилад використовується одночасно з приладами, що працюють на газі або іншому паливі (не стосується приладів, які виводять повітря лише в приміщення), кімната має бути належним чином провітрювана, щоб запобігти зворотному потоку вихлопних газів.
- Очищайте прилад і замінюйте фільтри через зазначений період часу (небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Необхідно дотримуватися норм, що стосуються випуску повітря.
- Повітря не можна виводити в димохід, який використовується для відведення диму від газових або інших приладів, що працюють на паливі (не стосується приладів, які випускають повітря лише в приміщення).
- Коли прилад для приготування їжі та прилади, що живляться від енергії, відмінної від електрики, працюють одночасно, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10-5 бар), щоб запобігти всмоктуванню диму в приміщення приладом для приготування їжі.
- Кухонні витяжки та інші системи відведення диму можуть негативно вплинути на безпечну роботу газових або інших приладів, що працюють на паливі (в тому числі в інших приміщеннях) через зворотний потік газів, що утворюються при згорянні. Ці гази можуть викликати отруєння оксидом вуглецю (чадним газом). Після встановлення витяжки або приладу для всмоктування фахівець повинен перевірити роботу газових приладів, щоб переконатися у відсутності зворотного потоку димових газів.
- Індукційні системи цих варильних поверхонь відповідають вимогам стандартів електромагнітної сумісності та директиви щодо електромагнітних навантажень і не повинні створювати перешкод для інших електронних пристроїв. Люди з

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ВИКОРИСТАННЯ

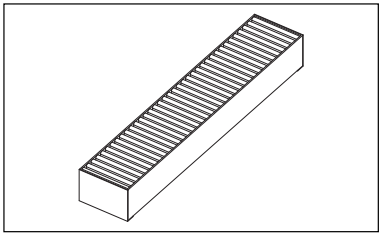
- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої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

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.

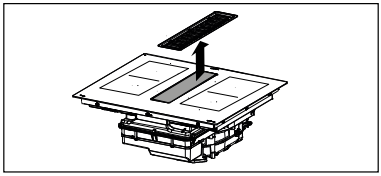
Фільтр з активованим вугіллям

- 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 (див. таблицю в кінці посібника).



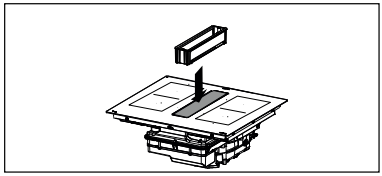
Решітка

- 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

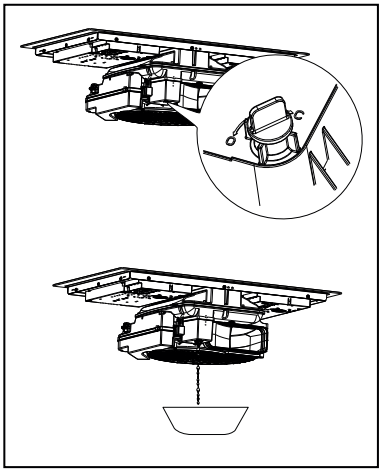
- Очищуйте або замінюйте фільтри через зазначені інтервали часу, щоб підтримувати витяжку в належному робочому стані та уникати потенційного ризику пожежі через надмірне скупчення жиру.
- Жирові фільтри слід чистити кожні 2 місяці роботи або частіше у разі дуже інтенсивного використання, і їх можна мити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



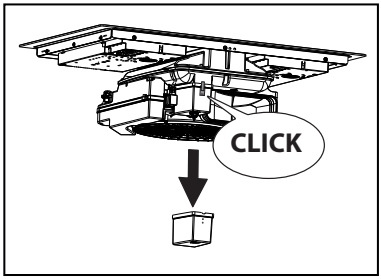
Верхній переливний лоток є частиною жировловлювального фільтра, і його необхідно перевіряти після кожного готування або кожного разу, коли ви помітите витік рідини на варильну поверхню. Промийте гарячою водою та видаліть залишки їжі, щоб запобігти утворенню запаху та нальоту.

Лоток для збору рідини

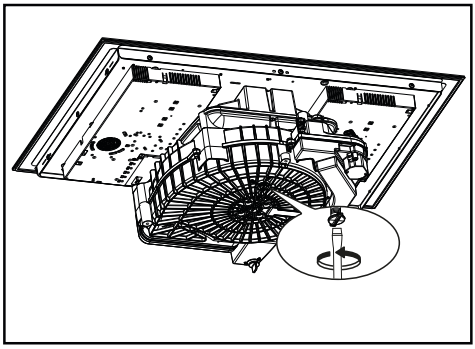
При звичайному використанні рекомендується кожні два тижні перевіряти та спорожняти його. Вийміть шухляду, перш ніж проводити регулярні перевірки лотка для збору води, особливо у випадку розливу значної кількості рідини.
Натисніть кран (помаранчевий) догори та відкрутіть його, щоб спорожнити контейнер. Після спорожнення лотка для збору води закрутіть кран (помаранчевий), притискаючи його доверху, до повного закриття.
Клапан можна замінити, його можна 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 допоміжного лотка для збору рідини
Якщо на варильну поверхню пролито більше 1 літра рідини, відкрутіть гвинтову кришку (помаранчеву), як показано, і спорожніть контейнер. Після спорожнення лотка закрутіть кришку (помаранчеву) до повного закриття. Клапан можна замінити, його можна 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. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні поки варильна поверхня ще тепла. При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні поки варильна поверхня ще тепла. В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

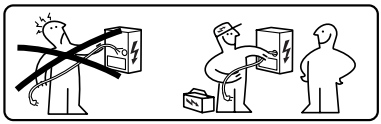
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення

низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.

- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом установлюються 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.

- Дотримуйтесь 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 мм^2, ОДНОФАЗНЕ, ДВОФАЗНЕ та ТРИФАЗНЕ з'єднання: мін. перетин провідників: 2,5 мм^2. 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 мм^2. Якщо використовується кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм^2, дотримуйтесь інструкцій нижче: для трифазного підключення відокремте 2 дроти та зніміть сині оболонки із сірих проводів.

Увага! Не зварюйте кабелі!

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

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

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

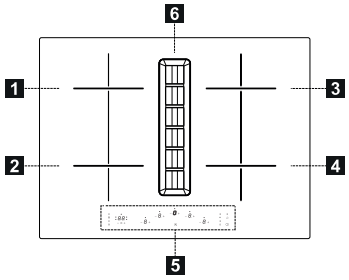
Утилізація пакувальних матеріалів

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

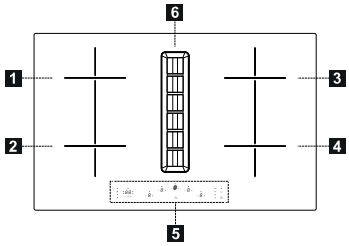
Енергозбереження
Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

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

ОПИС ТОВАРУ



1	Одинарна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
2	Одинарна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
3	Одинарна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
4	Одинарна 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	Одинарна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
2	Одинарна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
3	Одинарна конфорка (R.180 мм) 1500 Вт з функцією Booster 2000 Вт
4	Одинарна 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 ⏻ 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 ⏻.
- Натисніть і утримуйте кнопки «-» і «+» в зоні Timer (− 🕒 +) і ⏸ до тих пір, поки не з'явиться початкове налаштування.
- Сенсор в зоні Timer відображатиме «Po».
- Натисніть «-» або «+» в зоні Timer (− 🕒 +), щоб змінити обмеження потужності, яке відображається на сенсорах A і B.
- Натисніть одночасно, щоб підтвердити вибір.

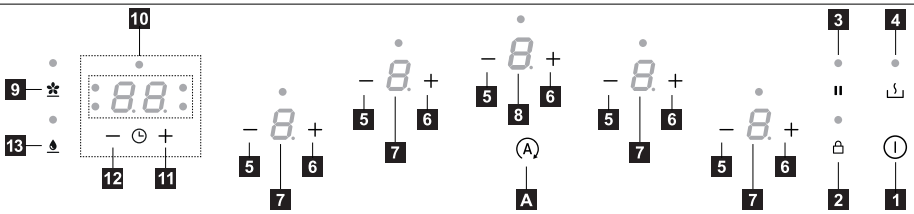
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

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 (− 🕒 +) або зачекайте 1 хвилину.

Підтвердженням є подача звукового сигналу та увімкнення всіх світлодіодів.

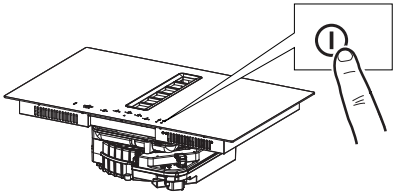
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



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 фільтру з активованим вугіллям
10	Зона управління Таймером
11	Кнопка збільшення Timer
12	Кнопка зменшення Timer
13	Індикатор насичення фільтра-жировловлювача
A	Кнопка функції Авто

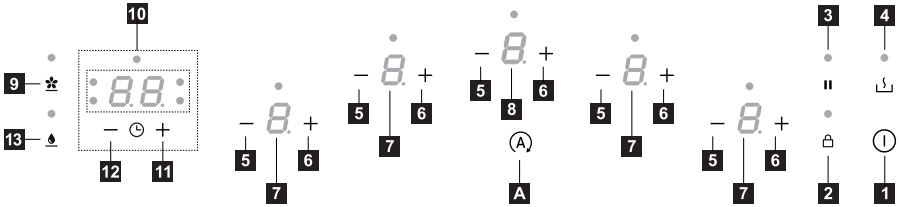
Конфорки активуються натисканням кнопки «-» відповідної зони. На панелі управління завжди підсвічуються функції, які можна вибрати. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу, і все інше буде підсвічуватися менш інтенсивно.

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.

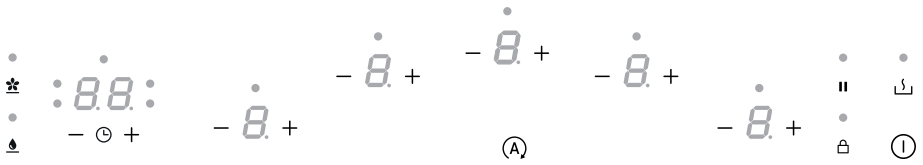
ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ



1	**Увімкнений/вимкнений**	Увімкнення/вимкнення витяжки та варильної поверхні. На сенсорах конфорок відображається "0", а на сенсорах витяжки – "A". Знову натисніть, щоб вимкнути.
2	**Блокування**	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.
		Активація / вимкнення: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди. Після активації, якщо вибрати будь-яку клавішу, на сенсорі Timer з'явиться «Lo».
3	**Функція Пауза**	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.
		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 «II», а на дисплеї потужності витяжки з'явиться « 0 ». Якщо функція «Пауза» активна, а функція «А» вимкнена, на дисплеї потужності витяжки з'явиться « 1 ».
		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.
	Функція виклику	Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі вимкнення.
		Натиснувши кнопку протягом 6 секунд після повторного увімкнення, можна відновити функції, встановлені до вимкнення. Видається звуковий сигнал, що підтверджує операцію.

4	**Функція розморожування**	Виберіть бажану конфорку, використовуючи «-», і натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться « », 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 заново.
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-жировловлювача**	Якщо світлодіод над символом світиться, це означає, що потрібно провести технічне обслуговування жировловлювального фільтра (через 100 годин використання). Для скидання після проведення технічного обслуговування фільтрів натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку . Світлодіод жировловлювального фільтра згасне, і відлік часу почнеться заново.
A	**Функція автоматичного режиму**	Стандартне налаштування при ввімкненні варильної поверхні/витяжки передбачає запуск витяжки в автоматичному режимі. На дисплеї витяжки відображається « ». Витяжка вмикається, якщо потужність конфорок перевищує «1». Щоб вимкнути, натисніть «A».

ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ



Блокування від дітей

Дозволяє заблокувати варильну поверхню, щоб уникнути випадкового ввімкнення приладу.
Щоб активувати, зніміть усі каструлі з приладу, вимкніть і знову увімкніть прилад.
Протягом 3 секунд утримуйте натиснутими клавіші «+» і «–» таймера (− ⏲ +) та «A».
Після активації на сенсорах з'явиться « L ».
Щоб вимкнути, натисніть і утримуйте кнопки «-» і «+» (в зоні Timer − ⏲ +) та «A».

Функція розігріву

Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності перед приготуванням на вибраному рівні.
Час, протягом якого підтримується максимальна потужність конфорки, залежить від встановленого кінцевого рівня приготування.
Див. таблицю:

Рівень потужності	Таймер (секунди)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Поставте каструлю і виберіть відповідну конфорку, одночасно натисніть «+» і «-»
конфорки, на сенсорі з'явиться рівень потужності « 0 »
Сенсор відповідної конфорки вказує « A ».
Користувач може вибрати бажаний рівень потужності (від 1 до 8).
Після вибору рівня потужності функція активується, і на дисплеї з'явиться « A ».

Функція затримки витяжки

Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням "A".
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 «A».

Інтенсивний режим конфорок

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.

Інтенсивний режим витяжки

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.

Комбінований режим (функція "міст")

Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати 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 « ∩ », 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 каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

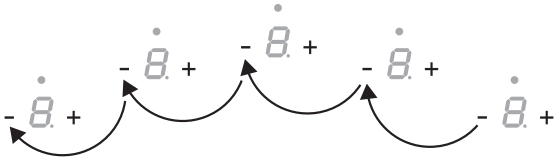
Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
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 рьошті (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 ⏻.

– Натисніть і утримуйте кнопку ⏸ 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 – Макс. 9 – Мін.
U3	Меню управління часом зворотного відліку.	0 – Звуковий сигнал увімкнений на 120 секунд 1 – Звуковий сигнал увімкнений на 10 секунд.
U4	Меню управління гучністю. Ця функція не може бути активована для таких функцій: - Кінець Timer - Кнопка ⏻ - Сигналізація фільтрів	0 - Звук увімкнено 1 – Звук вимкнено

– Після введення правильного значення підтвердіть, утримуючи кнопку ⏻ до повного вимкнення.

– Щоб вийти з меню без збереження, натисніть ⏸.

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 елементу 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 елементу.

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.

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 — ц? 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.
- Заміняти пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

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
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

CE

© Franke Technology Trademark Ltd.,Switzerland 991.0744.557_01 - D000000010463_00 - 250707

franke.com

FRANKE