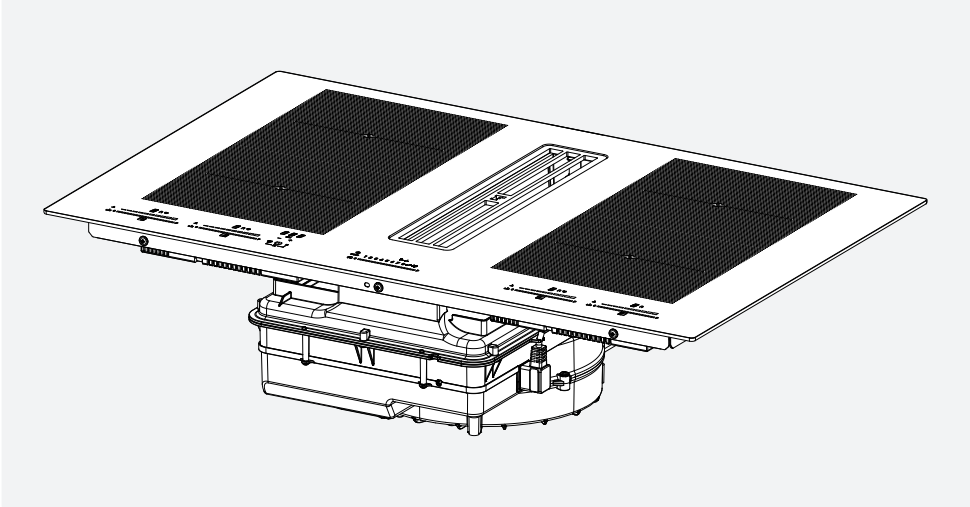
Maris UM



FSM 7081 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 16
FR 30
NL 44
IT 58
ES 72
PT 85
EL 99
DA 114
NO 127
SV 140
FI 153
UK 166

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 3
USE 5
CLEANING AND MAINTENANCE 6
INSTALLATION REQUIREMENTS 6
ELECTRICAL CONNECTIONS 7
ENVIRONMENTAL ASPECTS 7
PRODUCT DESCRIPTION 8
CONTROL PANEL 8
POWER LIMITATION 9
HOB FUNCTIONS 9
COOKING TABLE 11
SUCTION HOOD FUNCTIONS 12
POWER MANAGEMENT FUNCTION 12
GUIDE TO PAN USE 13
TROUBLESHOOTING 14
MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY 15
TECHNICAL DATA 15

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.

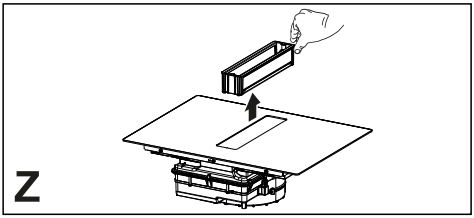
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from over-heating.
- The symbol on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with the normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist re-cycling centre for electrical 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.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher. (Z).



General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be consumed.

Cleaning the device

- Clean the hob after each use to prevent any food residues from carbonising. 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 overflowed during boiling, 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 food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- 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.

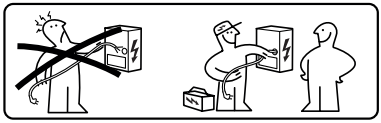
INSTALLATION REQUIREMENTS

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. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring 5 x 2.5 mm^2, SINGLE AND TOW-PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm^2. External cable diameter: 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).

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

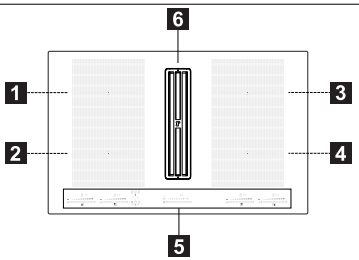
Materials with the symbol are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

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



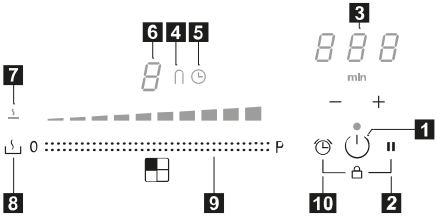
1	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1 + 2	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3 + 4	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS

Pan presence detection
Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob. The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs. 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 function to warn you that the surface of the cooking zone is still at a temperature equal to or higher than 50°C and could therefore cause burns upon contact with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates H.

CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Pause key
3	Timer control and cooking time indicator
4	"Bridge" symbol
5	Timer symbol
6	Power level indicator
7	Defrost symbol
8	Melting
9	Scroll keypad
10	Timer function key

The cooking zones can be activated by pressing the reference digit 8. The digit lights up more brightly to confirm the operation. When a pot is placed on one of the 4 cooking zones, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.
If there are no pots or other objects on the hob, the digits are not visible.

On the control panel, the selectable functions are always visible but are only dimly lit. Select the functions by touching the corresponding symbol.

POWER LIMITATION

When connecting 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 ⏻, otherwise, follow the operations below to access the menu.

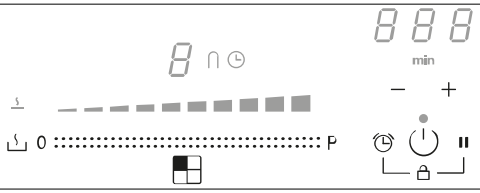
- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold ⏲ and ‖ for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.
- Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate "CF6".
- Press ‖ until "PHA" appears.
- Press the last keyboard on the left to select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on swipe key-board	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	4.5	
2	3.5	
3	2.8	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding ⏲ and ‖.

HOB FUNCTIONS



Lock	It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob.
	To enable/disable: press − + +.
Child lock	This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation
	To enable: press ⏻, simultaneously press and release ⏲ + ‖ and then again ⏲. All the digits that indicate L. The operations described must be completed within 10 seconds.
	To disable: press ⏻, simultaneously press and release ⏲ + ‖ and then again ‖. All the digits that indicate L disappear. The operations described must be completed within 10 seconds.
Boost function	Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 10 minutes.
	To enable: select one of the 4 cooking areas and select "Boost" on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates P.
	To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.

Cooking area timer	The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.
	To enable: turn on the hob and select one of the 4 cooking areas, then press “+” and "-” to set the timer. The symbol of the cooking area lights up. Press “+” and “-” separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown. To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.
	To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press “+” and “-” and reset with “-”).
Timer (generic)	Timer with alarm for generic use.
	To enable: turn on the hob, then press “+” and "-” to set the timer. Press “+” and “-” separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown. To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.
	To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press “+” and “-” and reset with “-”).
Melting	To enable: select one of the 4 cooking zones and press . The digit of the selected zone shows .
	To disable: press or press .
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. During the pause, all the digits indicate to inform the user that: - No energy is produced in any of the cooking areas. - All functions and the timer are disabled.
	To enable: with the hob on, press and hold for at least 1 second.
	To disable: press and hold for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation.
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using .
	With the hob off, to recover the settings press within 6 seconds, then press within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation.
	When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost.

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	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Not available
Boost	Not available

Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning.

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 function allows you to use pans with a wider base.

Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.

To enable: simultaneously press both keyboards on the left until a digit indicates n and the symbol ∩ lights up.

To set the power of the area that can be used in combo mode, use the last swipe keyboard on the left.

In both cooking areas, the symbol ∩ lights up.

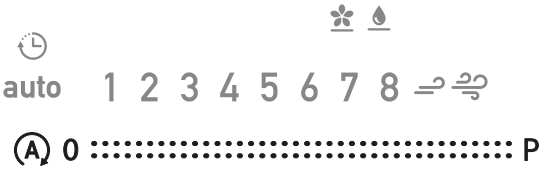
To disable: simultaneously press the keys used to enable the "bridge" function until the symbols disappear.

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

SUCTION HOOD FUNCTIONS



The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

0 P	Suction power selection. Increase/decrease of suction speed (power).
A	Activation/deactivation of an automatic function (by default the automatic mode is activated). By tapping (pressing) the hood selection bar, the automatic mode is deactivated and the extractor fan can be used in manual mode. To re-enable the automatic mode, press the key A: the LED auto will light up to indicate that the hood is active in that mode. The hood is set by default to ducting mode. **Charcoal filter activation** – When the hood is being turned on for the first time, press the key A for 5 seconds. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter . The grease filter cleaning signals, displayed with the LED , are always enabled. **Resetting and reactivation of the charcoal filter** After having carried out maintenance on the filter: – press the key – for 5 seconds - The grease filter LED will turn off and the countdown will restart. – press the key + for 5 seconds - The odour filter LED will turn off and the countdown will restart.
	Setting the INTENSIVE speed
	This setting is timed to activate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left side 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 the pans
Minimum diameter of the pot/pan for the various cooking zones. 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.(recom-mended)	Ø max (recom-mended)
Combined left/ right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans
Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent controlling of the temperature or would automatically switch off the cooking zone if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

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

These types of noise can be described as follows:

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

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

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

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

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

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock
This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

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

TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
"Acoustic signal upon ignition. No error code displayed"	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	Please check the connection. If the error persists, please contact After Sales Service
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

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

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

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

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

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

TECHNICAL DATA

Product identification
Type: **4300**
Model: **FMA 8391 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	FMA 8391 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

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN 16
GEBRAUCH 19
REINIGUNG UND WARTUNG 19
ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL 20
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 20
UMWELTASPEKTE 20
PRODUKTBESCHREIBUNG 21
BEDIENFELD 22
LEISTUNGSBEGRENZUNG 22
FUNKTIONEN DES KOCHFELDES 23
GARTABELLE 25
FUNKTIONEN DES ABZUGS 25
LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION 26
LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE 27
PROBLEMLÖSUNG 28
WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT 29
TECHNISCHE DATEN 29

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

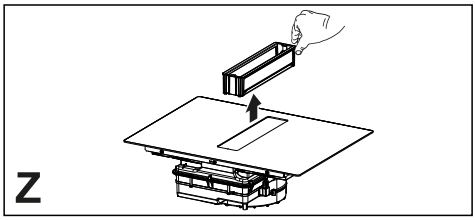
bei der Stadtverwaltung, dem örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

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.
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Geben Sie die Grills nicht in die Spülmaschine. (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche fallen oder sich auf den funktionalen oder ästhetischen Elementen des Kochfelds befinden, dürfen nicht verzehrt werden.

Reinigung des Geräts

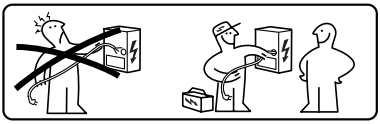
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- 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 hat einen „Y"-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Versorgungskabels: 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).

⚠ **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

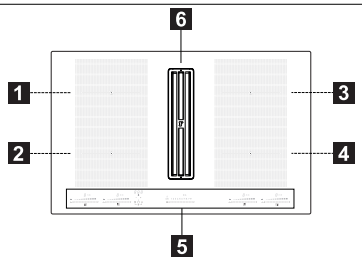
Die Materialien mit dem Symbol ♲ sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

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 (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1 + 2	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.
3 + 4	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.

ANZEIGEN

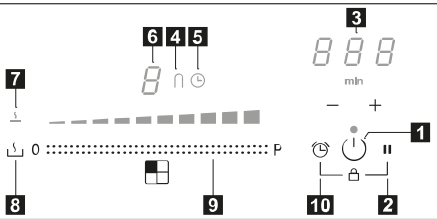
Topf-Erkennungssystem

Jedee Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist. Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol U auf dem Display.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion, die anzeigt, dass die Oberfläche der Kochzone noch bei oder über 50°C liegt und somit bei Kontakt mit bloßen Händen zu Verbrennungen führen kann. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt H an.

BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Pausenfunktionstaste
3	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
4	Symbol der „Brückenfunktion“
5	Timer-Symbol
6	Anzeige der Leistungsstufe
7	Symbol der Schmelzfunktion
8	Schmelzfunktionstaste
9	Scrolltastenfeld
10	Timerfunktionstaste

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden. Das Digit leuchtet stärker auf, um den Vorgang zu bestätigen.
Wenn ein Topf in einer der 4 Kochzonen positioniert wird, erfasst die Kochzone automatisch sein Vorhandensein und sein entsprechendes Digit leuchtet auf, um sie zu aktivieren.
Wenn sich keine Töpfe oder andere Gegenstände am Kochfeld befinden, sind die Digits nicht sichtbar.
Am Bedienfeld sind die auswählbaren Funktionen immer jene, die sichtbar sind, allerdings mit einer geringeren Leuchtstärke.
Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

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.

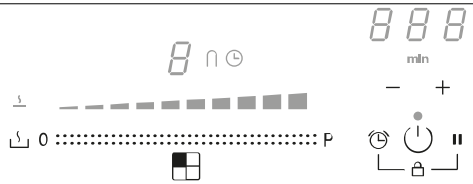
- DasDas Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald sich die Digits erneut abschalten, und drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis sich das linke Scrolltastenfeld einschaltet.
- Die beiden linken Scrolltastenfelder gleichzeitig drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis die 3 Steuerdigits „CF6“ anzeigen.
- Drücken , bis „PHA“ erscheint.
- Auf das letzte Tastenfeld drücken, um die richtige Einstellung auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf dem Scroll-tastenfeld	kW	Hinweise
0	**7,4**	Anfangs-Standardeinstellung
1	**4,5**	
2	**3,5**	
3	**2,8**	

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf und zur Bestätigung drücken und gedrückt halten.

FUNKTIONEN DES KOCHFELDES



Sperren	Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Zum Aktivieren/deaktivieren: − + + drücken.
Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts Zum Aktivieren: drücken Sie ⏻, drücken und lassen Sie gleichzeitig ⏲ + ‖ und dann ⏲ wieder los. Alle Digits zeigen L. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein. Zum Deaktivieren: drücken Sie ⏻, drücken und lassen Sie gleichzeitig ⏲ + ‖ und dann ‖ wieder los. Alle Digits, die L anzeigen, verschwinden. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Boost-Funktion	Jede Kochzone kann für maximal 10 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden. Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ auf dem Scrolltastenfeld auswählen. Das entsprechende Digit zeigt P. Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen.
Timer der Kochbereiche	Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat. Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und eine der 4 Kochzonen auswählen, dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Das Symbole ⏲ der Kochzone leuchtet auf. Einzeln auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an. Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).
Timer (allgemein)	Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch. Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Einzeln auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an. Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).

Schmelzfunktion	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und drücken. Das Digit der ausgewählten Zone zeigt U.
	Zum Deaktivieren oder drücken.
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. Während der Pause zeigen alle Digits H, an um folgendes zu signalisieren: - Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben. - Alle Funktionen und der Timer sind deaktiviert.
	Um sie zu aktivieren: Bei eingeschaltetem Kochfeld auf drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten.
	Um sie zu deaktivieren: drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten sowie mit dem Finger von Min. auf Max. auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt.
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt abzurufen, indem auf gedrückt wird.
	Um die Betriebseinstellungen bei ausgeschaltetem Kochfeld abzurufen, 6 Sekunden auf und dann 6 Sekunden auf drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.
	Wird bei ausgeschaltetem Kochfeld diese nicht innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vorhergehenden Funktionen verloren.
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 die Tabelle:

Leistungsstufe	**Timer (Sekunden)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nicht verfügbar
Boost	Nicht verfügbar

Eine der 4 Kochzonen auswählen und den ausgewählten Wert (von 1 bis 8) 3 Sekunden auf dem Scrolltastenfeld gedrückt halten. Das Kochfeld hat für einen Zeitraum, der je nach zuvor eingestellter Kochleistung variiert, eine maximale Leistung und kehrt dann zu dem zu Beginn eingestellten Wert zurück.

Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.
	Um sie zu aktivieren: Gleichzeitig beide linken Tasten drücken, bis das Digit n anzeigt und das Symbol ∩ aufleuchtet. Um die Leistung der mit dem kombinierten Modus verwendbaren Zone einzustellen, das letzte Scrolltastenfeld auf der linken Seite verwenden. In beiden Kochzonen leuchtet das Symbol ∩ auf.
	Um sie zu deaktivieren: Gleichzeitig die Tasten, die für die „Brückenfunktion“ verwendet wurden, drücken, bis die Symbole verschwinden.
	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
P	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

FUNKTIONEN DES ABZUGS

Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden .	
0 ::::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Auswahl der Saugleistung. Erhöhen/Verringern der Sauggeschwindigkeit (Leistung).

	Aktivieren/Deaktivieren einer Automatikfunktion (der Automatikmodus ist standardmäßig aktiviert). Durch Berühren (Drücken) der Auswahlleiste der Abzugshaube wird der Automatikmodus deaktiviert und der Dunstabzug kann im manuellen Modus verwendet werden. Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, drücken Sie die Taste Ⓐ: Die LED auto leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus aktiv ist.
Ⓐ	Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. **Aktivierung des Kohlefilters** - Beim ersten Einschalten der Abzugshaube ⏻ drücken Sie die Taste Ⓐ 5 Sekunden lang. Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist. Die Signale für die Fettfilterreinigung, die durch die LED angezeigt werden, sind immer aktiviert. **Zurücksetzen und Wiederaktivieren des Kohlefilters** Nach der Filterwartung: - drücken Sie die Taste − 5 Sekunden lang - die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet. - drücken Sie die Taste + 5 Sekunden lang - die Geruchsschutzfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
	Geschwindigkeitseinstellung INTENSIVE
	Diese Einstellung ist zeitgesteuert und wird 5 Minuten lang aktiviert. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück.

LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

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

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 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. Steht die benötigte Gesamtleistung nicht zur Verfügung, reduziert ein Steuerelement 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.

Verwendung von Töpfen
Mindestdurchmesser des Topfes/der Pfanne für verschiedene 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)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm

Leere Töpfe/Pfannen oder mit dünnem Boden
Verwenden Sie keine leeren Töpfe/Pfannen mit dünnem Boden auf dem Kochfeld, da dadurch die Temperatur nicht kontrolliert oder die Kochzone bei zu hoher Temperatur nicht automatisch ausgeschaltet werden kann, Es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt werden. Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung".

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

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie das Geräusch eines Transformators)
Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit hoher Hitze und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld auf die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

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

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

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

Lüftergeräusche
Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu

reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiter läuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird und das Display H anzeigt.

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

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

PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikkarte der Abzugshaube.	Überprüfung des Anschlusses/ Auswechselung des Kabels LIN
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/ oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.

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: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW

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

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 30
UTILISATION 33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 33
EXIGENCES DES MEUBLES 34
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 34
NOTIONS ENVIRONNEMENTALES 34
DESCRIPTION DU PRODUIT 35
BANDEAU DE COMMANDE 36
LIMITATION DE PUISSANCE 36
FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON . 37
TABLEAU DE CUISSON 39
FONCTIONS ASPIRATEUR 39
FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE 40
GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES . 41
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 42
MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ 43
DONNÉES TECHNIQUES 43

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.

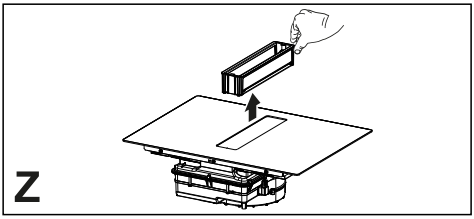
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne peut pas être éliminé comme un déchet domestique normal. Le produit à éliminer doit être déposé auprès d'un centre de collecte pour 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.
- Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle. (Z).



Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne pas consommer les aliments qui seraient tombés ou se seraient accidentellement déposés sur la surface ou sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.

Nettoyage de la plaque de cuisson

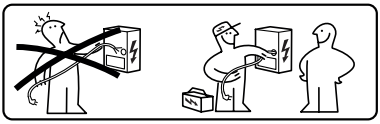
- Nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboniser. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, retirer la saleté incrustée, comme le lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confiture ayant débordé pendant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir pour vitrocéramique. 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 branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm^2, connexion MONOPHASÉE et BIPHASÉE : section minimum 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).

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

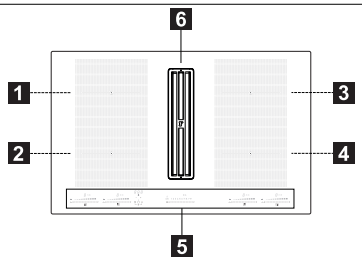
Les matériaux portant le symbole ♲ sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

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 (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
2	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
3	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
4	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1 + 2	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.
3 + 4	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.

INDICATEURS

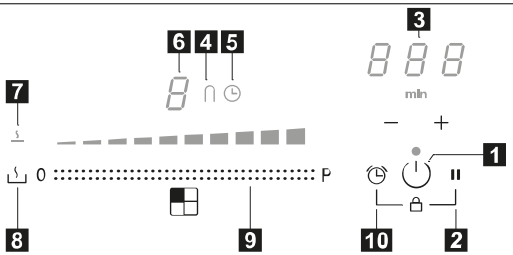
Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système qui détecte la présence d'une casserole sur la plaque de cuisson. Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction. 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 qui signale que la surface de la zone de cuisson est encore à une température de 50°C ou plus et peut donc provoquer des brûlures si elle est touchée à mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche H.

BANDEAU DE COMMANDE



1	Branché/Débranché
2	Touche de la fonction Pause
3	Contrôle du temporisateur et indicateur du temps de cuisson
4	Symbole de la fonction « pont »
5	Symbole du temporisateur
6	Indicateur de niveau de puissance
7	Symbole de la fonction « Fonte »
8	Touche de la fonction Fonte
9	Zone de réglage
10	Touche de la fonction Temporisateur

Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence 8. La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.
En positionnant une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la table de cuisson détecte automatiquement sa présence et la touche sensitive correspondant s'illumine pour l'activer.
S'il n'y a pas de casseroles ou autres objets sur la table de cuisson, les touches sensitives ne sont pas visibles.
Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

LIMITATION DE PUISSANCE

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

Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur ⏻ ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

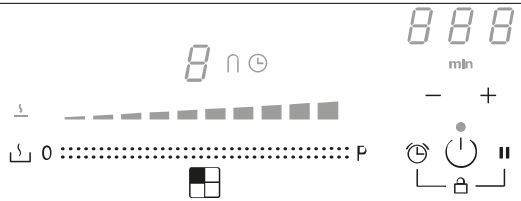
- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits s'éteignent de nouveau, appuyer et maintenir enfoncés ⏲ et ‖ pendant 4 secondes jusqu'à ce que les zones de réglage à gauche s'allument.
- Appuyer et maintenir simultanément enfoncées pendant 4 secondes les deux zones de réglage sur la gauche, jusqu'à ce que les 3 digits de commande indiquent « CF6 ».
- Appuyer sur ‖ jusqu'à l'apparition de « PHA ».
- Appuyer sur la dernière zone de réglage à gauche pour sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la zone de réglage	KW	Notes
0	**7,4**	Réglage initial standard
1	**4,5**	
2	**3,5**	
3	**2,8**	

Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés ⏲ et ||.

FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON



Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque.
	Pour activer/désactiver : appuyer sur − + +.
Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil
	Pour activer : appuyer sur ⏻, appuyer et relâcher simultanément ⏲ + || puis encore sur ⏲. Toutes les touches sensitives indiquent L. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
	Pour désactiver : appuyer sur ⏻, appuyer et relâcher simultanément ⏲ + || puis encore sur ||. Tous les digits qui indiquent L disparaissent. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 10 minutes.
	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost » sur la zone de réglage. La touche sensitive correspondante indique P.
	Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage.
Temporisateur des zones de cuisson	Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.
	Pour activer : allumer la plaque de cuisson et sélectionner l'une des 4 zones de cuisson, puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le temporisateur. Le symbole ⏲ de la zone de cuisson s'allume. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du temporisateur affiche le compte à rebours. Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.
	Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).

Temporisateur (générique)	Temporisateur avec alarme à usage générique.
	Pour activer : allumer la plaque de cuisson puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le temporisateur. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du temporisateur affiche le compte à rebours. Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.
	Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).
Fonction Fonte	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur . La touche sensitive de la zone sélectionnée indique .
	Pour désactiver : appuyer sur ou sur .
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. Durant la pause, tous les digits indiquent pour signaler que : - Aucune énergie n'est produite dans les zones de cuisson. - Toutes les fonctions et le temporisateur sont désactivés.
	Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer et maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde.
	Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde et faire glisser son doigt du minimum au maximum sur la zone de réglage qui montre une animation.
Fonction de Rappel	Cette fonction est utilisée pour recharger les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire en utilisant .
	Avec la plaque de cuisson éteinte, pour récupérer les réglages, appuyer sur dans les 6 secondes, puis appuyer sur dans les 6 secondes. Un bip est émis pour confirmer l'opération.
	Quand la plaque de cuisson est éteinte, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 6 secondes, les réglages des fonctions précédentes seront perdus.
Fonction Chauffage	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle 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	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Non disponible
Boost	Non disponible

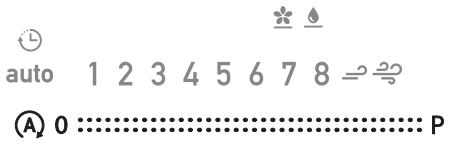
Sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la zone de réglage. La plaque de cuisson aura un pic de puissance maximale pendant une période de temps qui varie en fonction de la puissance de cuisson précédemment définie, puis se remettra à la valeur définie au départ.

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 deux zones de réglage à gauche jusqu'à ce qu'un digit indique n et que le symbole ∩ s'allume. Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la dernière zone de réglage à gauche. Le symbole ∩ s'allume dans les deux zones de cuisson.
	Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction « pont », jusqu'à ce que les symboles disparaissent.
	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

FONCTIONS ASPIRATEUR



Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante.	
0 ::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Sélection de la puissance d'aspiration. Augmentation/réduction de la vitesse (puissance) d'aspiration.

	Activation/désactivation d'une fonction automatique (avec le réglage prédéfini, le mode automatique est activé). En touchant (appuyant sur) la barre de sélection de la hotte, le mode automatique se désactive et il est possible d'utiliser le ventilateur de l'extracteur en mode manuel. Pour réactiver le mode automatique, appuyer sur la touche Ⓐ : la LED auto s'allumera pour indiquer que la hotte est active dans ce mode.
Ⓐ	Avec le réglage prédéfini, la hotte est en mode aspirant. **Activation du filtre à charbon** – Au premier allumage de la hotte ⏻, appuyer pendant 5 secondes sur la touche Ⓐ. Après l'activation, l'allumage de l'icône signalera qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeurs) au charbon . Les signalisations relatives au nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED , sont toujours activées. **Restauration et réactivation du filtre à charbon** Après avoir effectué l'entretien du filtre : - appuyer pendant 5 secondes sur la touche — - La LED du filtre à graisse s'éteindra et le compte à rebours démarrera. - appuyer pendant 5 secondes sur la touche + - La LED du filtre anti-odeurs s'éteindra et le compte à rebours démarrera.
	Sélection de la vitesse INTENSIVE
	Ce réglage est configuré pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée.

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 3700 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. Si la puissance totale requise ne peut être fournie, un élément de contrôle réduit par défaut la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de puissance correspondante, 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 minimum de la casserole pour 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)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simples gauche/droite	110 mm	190 mm

Casseroles/poêles vides ou à fond fin
N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à fond fin sur la plaque de cuisson, car cela ne vous permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, ce qui pourrait endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

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

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

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

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

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

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

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

la température de la plaque de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée, et l'écran affiche H.

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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
« Signalisation sonore à l'allu-mage. Aucun code d'erreur ne s'affiche »	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Vérification liaison/ remplacement du câble LIN
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.

E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.

MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

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

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

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

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

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

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit
Type : **4300**
Modèle : **FMA 8391 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	FMA 8391 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 44
GEBRUIK 47
REINIGING EN ONDERHOUD 47
EISEN VAN DE KASTJES 48
ELEKTRISCHE AANSLUITING 48
MILIEUASPECTEN 48
OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT 49
BESTURINGSPANEEL 50
VERMOGENSBEPERKING 50
FUNCTIES KOOKPLAAT 51
KOOKTABEL 53
FUNCTIES AFZUIGKAP 53
FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN 54
GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN 55
PROBLEEM OPLOSSEN 56
ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFORMITEIT 57
TECHNISCHE GEGEVENS 57

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,

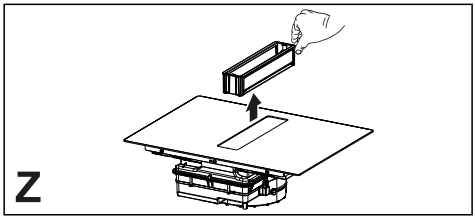
de plaatselijke afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

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.
- Vetfilters moeten om de 2 maanden van gebruik gereinigd worden, of vaker in geval van een bijzonder intensief gebruik, en kunnen in de vaatwasser gewassen worden. De roosters mogen niet in de vaatwasser gewassen worden. (Z).



Algemene aanbevelingen

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Voedsel dat per ongeluk op het oppervlak, de functionele of esthetische elementen van de kookplaat valt of erop blijft liggen, mag niet worden geconsumeerd.

Reiniging van het apparaat

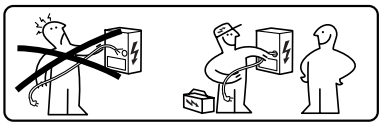
- Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met 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 suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- 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"; aangeraden wordt om een voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm^2 te gebruiken, EENFASE en TWEEFASE verbinding: minimale 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).

⚠ **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

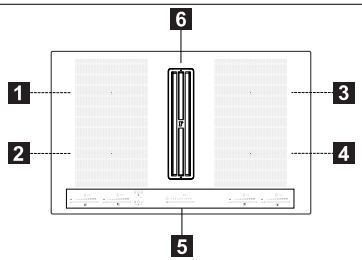
Materialen met het symbool ♲ zijn recycleerbaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

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 (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
4	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel
6	Inlaatrooster
1 + 2	Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.
3 + 4	Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.

INDICATOREN

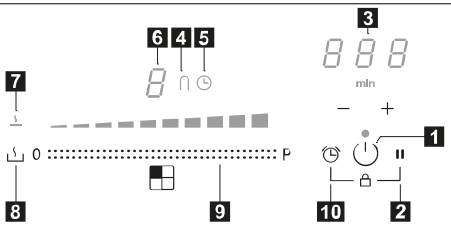
Aanwezigheidsdetectie van pannen

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat waarneemt. Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. 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 aan te geven dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50 °C of hoger heeft en dus brandwonden kan veroorzaken als het met blote handen wordt aangeraakt. De digit van de desbetreffende kookzone toont H.

BESTURINGSPANEEL



1	Aan/Uit
2	Toets functie Pauze
3	Regeling van de timer en indicator kooktijd
4	Symbool van de functie “brug”
5	Symbool van de timer
6	Indicator vermogensniveau
7	Symbool van de functie Smelten
8	Toets functie Smelten
9	Vermogensbalk
10	Toets voor de Timerfunctie

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit 8. De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.
Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.
Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.
De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar worden minder sterk verlicht. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

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.

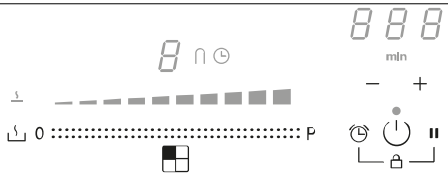
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Alle digits lichten enkele seconden op.
- Houd, zodra de digits weer uit gaan, ⏲ en ⏸ gedurende 4 seconden ingedrukt, tot de vermogensbalken links oplichten.
- Houd de vermogensbalken links gedurende 4 seconden gelijktijdig ingedrukt, tot de 3 digits “CF6” aangeven.
- Druk op ⏸ tot “ PHA “ verschijnt.
- Druk op de vermogensbalk links om de correcte instelling te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermo-gensbalk	KW	Opmerkingen
0	**7,4**	Standaard startinstelling
1	**4,5**	
2	**3,5**	
3	**2,8**	

Bevestig, na het invoeren van de correcte waarde, door ⏲ en ⏸ ingedrukt te houden.

FUNCTIES KOOKPLAAT



Blokkering	Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. Activeren/deactiveren: druk op − + +.
Kinderslot	Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur Om te activeren: druk op ⏻, tegelijkertijd indrukken en loslaten van ⏰ + ‖ en dan weer ⏰. Alle digits tonen L. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden. Om te deactiveren: druk op ⏻, tegelijkertijd indrukken en loslaten van ⏰ + ‖ en dan weer ‖. Alle digits die L tonen, verdwijnen. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
Functie Boost	Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 10 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau. Activering: selecteer één van de 4 kookzones en selecteer dan de waarde “Boost” op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont P. Deactivering: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.
Timer van de kook-zones	Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer. Activering: schakel de kookplaat in en selecteer één van de 4 kookzones; druk dan op “+” en "-” om de timer in te stellen. Het symbool van de kookzone wordt verlicht. Druk afzonderlijk op “+” en “-” om de countdown in te stellen. De verhoging of vermindering van de waarde tijdens de instelling varieert afhankelijk van de in te stellen tijd. Het display van het bedieningsgebied voor beheer van de timer toont de countdown. Bevestig de tijd door gedurende 5 seconden niets aan te raken. Deactivering: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer (druk op “+” en ”-” en stel nul in met ”-”).
Timer (algemeen)	Timer met alarm voor algemeen gebruik. Activering: schakel de kookplaat in en druk dan op “+” en "-” om de timer in te stellen. Druk afzonderlijk op “+” en “-” om de countdown in te stellen. De verhoging of vermindering van de waarde tijdens de instelling varieert afhankelijk van de in te stellen tijd. Het display van het bedieningsgebied voor beheer van de timer toont de countdown. Bevestig de tijd door gedurende 5 seconden niets aan te raken. Deactivering: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer (druk op “+” en ”-” en stel nul in met ”-”).

Functie Smelten	Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op ⌊⌋.
	De digit van de geselecteerde zone toont U.
	Deactivering: druk op ⌊⌋ of op ⏻.
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. Tijdens de pauze geven alle digits H aan om te signaleren dat: - Er in geen van de kookzones energie wordt geproduceerd. - Alle functies en de timer zijn uitgeschakeld.
	Activering: houd bij functionerende kookplaat II gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt.
	Deactivering: houd II gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt en verplaats de vinger van minimaal naar maximaal over de vermogensbalk die een animatie toont.
Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om, in geval van een onbedoelde stopzetting, met ⏻ de instellingen voor de werking van de kookplaat op te roepen.
	Druk, om de instellingen te herstellen, bij uitgeschakelde kookplaat binnen 6 seconden op ⏻ en vervolgens binnen 6 seconden op II. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.
	Als de kookplaat is uitgeschakeld en niet binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld, gaan de instellingen van de eerdere functies verloren.
Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:

Vermogensniveau	**Timer (seconden)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Niet beschikbaar
Boost	Niet beschikbaar

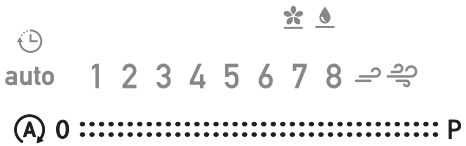
Selecteer één van de 4 kookzones en houd op de vermogensbalk de geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. De kookplaat zal een piek bij maximaal vermogen hebben, gedurende een periode die varieert op basis van het eerder ingestelde kookvermogen, en keert dan terug naar de aan het begin ingestelde vermogen.

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 is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken. Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.
	Activering: druk gelijktijdig op beide toetsenborden links, tot een digit n aangeeft en het symbool ∩ wordt verlicht. Gebruik voor de instelling van het vermogen van de in de gecombineerde modus bruikbare zone de vermogensbalk links. In beide kookzones wordt het symbool ∩ verlicht.
	Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen gebruikt om de functie "brug" te activeren, tot de symbolen verdwijnen.
	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

FUNCTIES AFZUIGKAP



De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.

0 ..... P	Keuze van het afzuigvermogen. Verhogen/verlagen van de afzuigsnelheid (vermogen).

	Activeren/deactiveren van een automatische functie (de automatische modus is standaard geactiveerd). Door de selectiebalk van de kap aan te raken (drukken), wordt de automatische modus gedeactiveerd en kan de afzuigkap in de handmatige modus worden gebruikt. Druk om de automatische modus weer te activeren op de toets Ⓐ: de led auto gaat branden om aan te geven dat de kap in die modus actief is.
Ⓐ	Standaard staat de kap in de afzuigmodus. **Activering van het koolstoffilter** – Druk bij het voor de eerste keer inschakelen van de kap ⏻ gedurende 5 seconden op de toets Ⓐ. Na de activering signaleert het brandende pictogram dat het onderhoud van het koolstoffilter (geurfilter) moet worden uitgevoerd. De signaleringen voor het reinigen van het vetfilter, weergegeven met de led , zijn altijd geactiveerd. **Het koolstoffilter herstellen en reactiveren** Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk: – houd de toets − 5 seconden ingedrukt - De led van het vetfilter gaat uit en het aftellen begint opnieuw. – houd de toets + 5 seconden ingedrukt - De led van het geurfilter gaat uit en het aftellen begint opnieuw.
	Instelling van de snelheid INTENSIEF
	De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid.

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 3700 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 de pannen te gebruiken
Minimale diameter van de pan 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)
Gecombineerd links/rechts	190 mm	230 mm
Enkel links/ rechts	110 mm	190 mm

Lege pannen of pannen met een dunne bodem
Gebruik geen lege pannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat de temperatuur daardoor niet geregeld kan worden of de kookzone automatisch uitgeschakeld wordt als de temperatuur te hoog is, waardoor de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigd kan raken. Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

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

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

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

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

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

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

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

temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd; het display toont H.

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

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

PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
"Akoestische signalering bij inschakeling. Geen foutcode weergegeven"	De bediening van de afzuigkap werkt niet	Beschadiging of slechte aansluiting van de LIN-kabel op de printplaat van de afzuigkap	Controleer de aansluiting/ vervanging van de LIN-kabel
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/ of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.

E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.

ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFORMITEIT

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

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

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

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

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

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie
Type: **4300**
Model: **FMA 8391 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	FMA 8391 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 58
USO 61
PULIZIA E MANUTENZIONE 61
REQUISITI DEI MOBILI 62
COLLEGAMENTO ELETTRICO 62
ASPETTI AMBIENTALI 62
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 63
PANNELLO COMANDI 64
LIMITAZIONE DI POTENZA 64
FUNZIONI PIANO COTTURA 65
TABELLA DI COTTURA 67
FUNZIONI ASPIRATORE 67
FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA 68
GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE 69
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 70
MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ 71
DATI TECNICI 71

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.

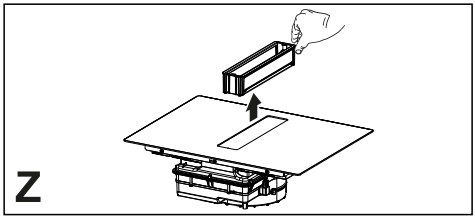
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Il simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Il prodotto da smaltire deve essere conferito presso 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.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie. (Z).



Raccomandazioni generali

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

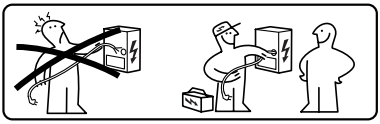
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- 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 di tipo "Y", si consiglia di utilizzare un cavo alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm^2, connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm^2. Diametro esterno del cavo 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).

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.

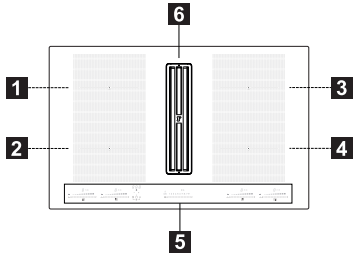
Smaltimento dei materiali d' imballaggio

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



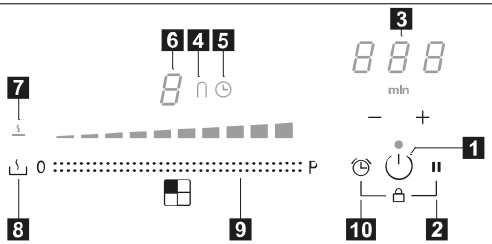
1	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1 + 2	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3 + 4	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola
Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura. Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione. 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 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica H.

PANNELLO COMANDI



1	Acceso/Spento
2	Tasto della funzione Pausa
3	Controllo del timer e indicatore del tempo di cottura
4	Simbolo della funzione “ponte”
5	Simbolo del timer
6	Indicatore del livello di potenza
7	Simbolo della funzione Scioglimento
8	Tasto della funzione Scioglimento
9	Tastiera a scorrimento
10	Tasto della funzione Timer

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento 8. Il digit si illumina più intensamente per confermare l’operazione.
Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.
Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.
Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

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.

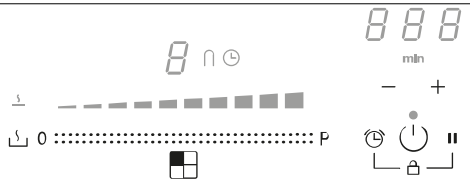
- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono nuovamente, premere e mantenere premuti ⏲ e ⏸ per 4 secondi finché le tastiere a scorrimento a sinistra si illuminano.
- Premere e mantenere contemporaneamente premute per 4 secondi entrambe le tastiere a scorrimento sulla sinistra, finché i 3 digit di comando indicano “ CF6 “.
- Premere ⏸ finché appare “ PHA “.
- Premere l’ultima tastiera a sinistra per selezionare l’impostazione corretta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla tastiera a scorrimento	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti ⏲ e ⏸.

FUNZIONI PIANO COTTURA



Blocco	È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura.
	Per attivare/disattivare: premere − + +.
Dispositivo di sicurezza bambini	Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura
	Per attivare: premere ⏻, premere e rilasciare simultaneamente ⏲ + ‖ e successivamente ancora ⏲. Tutti i digit indicano L. Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.
	Per disattivare: premere ⏻, premere e rilasciare simultaneamente ⏲ + ‖ e successivamente ancora ‖. Tutti i digit che indicano L scompaiono. Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.
Funzione Boost	Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 10 minuti.
	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" sulla tastiera a scorrimento. Il digit corrispondente indica P.
	Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento.
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.
	Per attivare: accendere il piano cottura e selezionare una delle 4 zone di cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Il simbolo ⏲ della zona di cottura si illumina. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia. Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.
	Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").
Timer (generico)	Timer con allarme per uso generico.
	Per attivare: accendere il piano cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia. Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.
	Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").

Funzione Scioglimento	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere .
	Il digit della zona selezionata indica .
	Per disattivare: premere o premere .
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. Durante la pausa, tutti i digit indicano per segnalare che: - Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura. - Tutte le funzioni e il timer sono disattivati.
	Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere e mantenere premuto per almeno 1 secondo.
	Per disattivare: premere e mantenere premuto per almeno 1 secondo e far scorrere il dito dal minimo al massimo lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.
Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario usando .
	Con il piano cottura spento, per recuperare le impostazioni premere entro 6 secondi, quindi premere entro 6 secondi. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.
	Quando il piano cottura è spento, se non viene riacceso entro 6 secondi si perdono le impostazioni delle funzioni precedenti.
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	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Non disponibile
Boost	Non disponibile

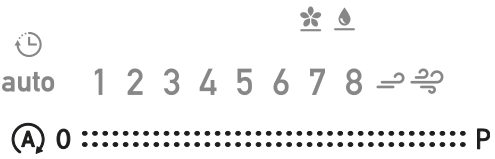
Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla tastiera a scorrimento. Il piano cottura avrà un picco di potenza massima per un periodo di tempo che varia in base alla potenza di cottura impostata precedentemente, quindi tornerà al valore impostato all'inizio.

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 simultaneamente entrambe le tastiere a sinistra finché un digit indica n e il simbolo ∩ si illumina. Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata, usare l'ultima tastiera a scorrimento a sinistra. In entrambe le zone di cottura, il simbolo ∩ si illumina.
	Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione "ponte", finché i simboli e scompaiono.
	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
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

FUNZIONI ASPIRATORE



Le zone comandi delle zone di cottura, dell' aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento.

0 ····· P	Selezione della potenza di aspirazione. Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione.

	Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica). Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto A: il LED auto si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.
A	Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante. **Attivazione del filtro al carbone** – Alla prima accensione della cappa ⏻, premere per 5 secondi il tasto A. Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone . Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED , sono sempre abilitate. **Ripristino e riattivazione del filtro al carbone** Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: – premere per 5 secondi il tasto − - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia. – premere per 5 secondi il tasto + - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
	Impostazione della velocità INTENSIVA
	Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

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 3700 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)
Combinata sinistra/destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/destra	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile
Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

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

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

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

Leggero sibilo
Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

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

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

Rumori della ventola
Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura

del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata e il display visualizza H.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio
Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
"Segnalazione acustica all'accenzione. Nessun codice errore visualizzato"	Il comando della cappa non funziona	Danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa	Verifica collegamento/ sostituzione del cavo LIN
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

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

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

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

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

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

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

DATI TECNICI

Identificazione del prodotto
Tipo: **4300**
Modello: **FMA 8391 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

MODELLO	FMA 8391 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

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

CONTENIDO

INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD .72
USO 75
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 75
REQUISITOS DE LOS MUEBLES 75
CONEXIÓN ELÉCTRICA 76
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES 76
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 77
PANEL DE MANDOS 77
LIMITACIÓN DE LA POTENCIA 78
FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN 78
TABLA DE COCCIÓN 80
FUNCIONES EXTRACTOR 81
FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA .. 81
GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES 82
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 83
MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD 84
DATOS TÉCNICOS 84

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.

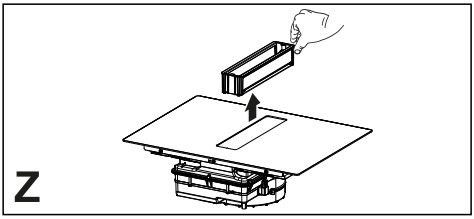
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- El símbolo en el producto o en su envase indica que el producto no puede ser desechado como un desecho doméstico normal. El producto a eliminar debe llevarse a un punto de recogida adecuado para 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.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intensivo y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas. (Z).



Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Limpieza del aparato

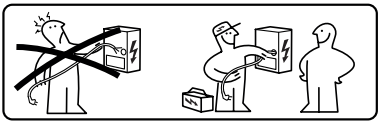
- Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún 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 tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm^2, conexión MONOFÁSICA y BIFÁSICA: sección mínima 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).

¡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

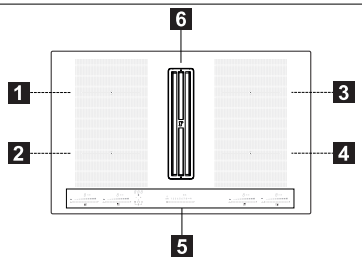
Los materiales con el símbolo son reciclables. Elimine los materiales de embalaje

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



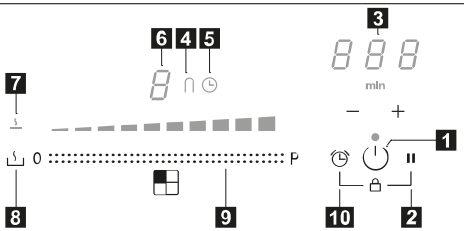
1	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1 + 2	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3 + 4	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

INDICADORES

Detección de presencia olla
Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de una olla en la placa de cocción. El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción. 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
El indicador de calor residual es una función de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción todavía está a una temperatura igual o superior a 50 °C y, por lo tanto, podría causar quemaduras al contacto con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra H.

PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
4	Símbolo de la función “puente”
5	Símbolo del temporizador

6	Indicador del nivel de potencia
7	Símbolo de la función Derretir
8	Tecla de la función Derretir
9	Teclado de desplazamiento
10	Tecla de la función Temporizador

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia 8. El dígito se ilumina con mayor intensidad para confirmar la operación.
Cuando se coloca una olla en una de las 4 zonas de cocción, la placa detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarla.
Si no hay ollas u otros objetos sobre la placa de cocción, los dígitos no son visibles.
En el panel de mando, las funciones seleccionables son siempre las visibles, pero iluminadas con baja intensidad. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando el aparato se conecta 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 de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ⏻ o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

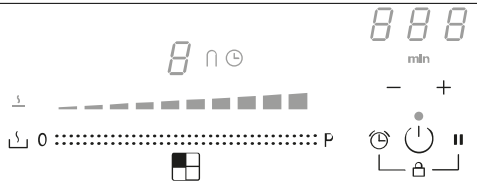
- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan nuevamente, pulse y mantenga pulsado ⏲ y ‖ por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.
- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican " CF6 ".
- Pulse ‖ hasta que aparece " PHA ".
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplaza-miento	KW	Notas
0	**7,4**	Configuración inicial estándar
1	**4,5**	
2	**3,5**	
3	**2,8**	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados ⏲ y ‖.

FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN



Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. Para activar/desactivar presione − + +.

Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato
	Para activar: pulse ⏻, pulse y suelte simultáneamente ⏲ + ‖ y a continuación una vez más ⏲. Todos los dígitos indican L. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
	Para desactivar: pulse ⏻, pulse y suelte simultáneamente ⏲ + ‖ y a continuación una vez más ‖. Todos los dígitos que indican L desaparecen. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 10 minutos.
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor “Boost” en el teclado de desplazamiento. El dígito correspondiente indica P.
	Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.
	Para activar: encienda la placa de cocción y seleccione una de las 4 zonas de cocción, luego pulse “+” y "-” para ajustar el temporizador. El símbolo ⏲ de la zona de cocción se ilumina. Pulse individualmente “+” y “-” para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.
	Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse “+” y “-” y lleve a cero con “-”).
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico.
	Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse “+” y "-” para ajustar el temporizador. Pulse individualmente “+” y “-” para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.
	Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse “+” y “-” y lleve a cero con “-”).
Función Derretir	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse ⌊⌋. El dígito de la zona seleccionada indica d.
	Para desactivar: presione ⌊⌋ o presione ⏻.
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. Durante la pausa, todos los dígitos indican H para señalar que: - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones y el temporizador están desactivados.
	Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado ‖ por al menos 1 segundo.
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado ‖ por al menos 1 segundo y haga recorrer el dedo desde el mínimo al máximo a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.

Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando ⏻.
	Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse ⏻ en 6 segundos, luego pulse ‖ en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación.
	Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.
Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:

Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	No disponible
Boost	No disponible

	Seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio.
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 recipientes 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 ambos teclados a la izquierda hasta que un dígito indica n y el símbolo ∩ se ilumina. Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada, use el último teclado de desplazamiento a la izquierda. En ambas zonas de cocción, el símbolo ∩ se ilumina.
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos desaparecen.
	¡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

FUNCIONES EXTRACTOR

Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.	
0 ····· P	Selección de la potencia de aspiración. Aumento/disminución de la velocidad (potencia) de aspiración.
A	Activación/desactivación de una función automática (de forma predeterminada se activa el modo automático). Al tocar (pulsando) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y es posible utilizar el ventilador del aspirador en modo manual. Para reactivar la modalidad automática, presionar la tecla A: el LED auto se encenderá para indicar que la campana está activada en esa modalidad.
	Para la configuración predefinida, la campana está en modalidad aspiradora. **Activación del filtro de carbón** - En el primer encendido de la campana, presione por 5 segundos la tecla A. Después de la activación, el encendido del icono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor). Las señalizaciones relativas a la limpieza del filtro antigrasa, visualizadas con el LED, están siempre habilitadas. **Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón** Después de realizar el mantenimiento del filtro: - presione por 5 segundos la tecla – - El LED del filtro antigrasa se apagará y será reiniciada la cuenta atrás. - presione por 5 segundos la tecla + - El LED del filtro antiolores se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.
	Configuración de la velocidad INTENSIVA Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad.

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 3700 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 utilizar las ollas
Diámetro mínimo de la olla/sartén 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)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino
No usar ollas/sartenes vacías o con fondo fino en la placa de cocción porque esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado elevada, con el riesgo de dañar la olla 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 y la pantalla muestra H.

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia 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

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

DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto
Tipo: **4300**
Modelo: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW

MODELO	FMA 8391 HI
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW

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

CONTEÚDO

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 85
UTILIZAÇÃO 88
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 88
REQUISITOS DOS MÓVEIS 89
LIGAÇÃO ELÉTRICA 89
QUESTÕES AMBIENTAIS 89
DESCRIÇÃO DO PRODUTO 90
PAINEL DE COMANDOS 91
LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA 91
FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA 92
TABELA DE COZEDURA 94
FUNÇÃO DO ASPIRADOR 94
FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA 95
GUIA PARA USO DO TACHO 96
SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS 97
MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE 98
DADOS TÉCNICOS 98

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.

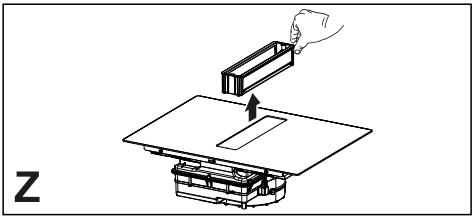
- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.
- O símbolo ⊠ no produto ou na sua embalagem indica que o produto não pode ser eliminado tal como resíduos domésticos normais. O produto a eliminar deve ser entregue num centro de recolha para o efeito, 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.
- Os filtros antigordura devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva, e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquina de lavar louça. (Z).



Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície e sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

Limpeza do dispositivo

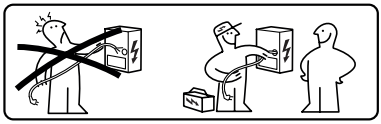
- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante a fervura, 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 os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, 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 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 "Y"; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm^2, conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima 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).

⚠ **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

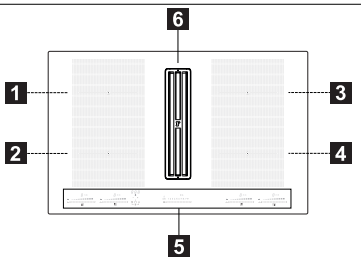
Os materiais com o símbolo ♲ são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

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 (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1 + 2	Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3 + 4	Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.

INDICADORES

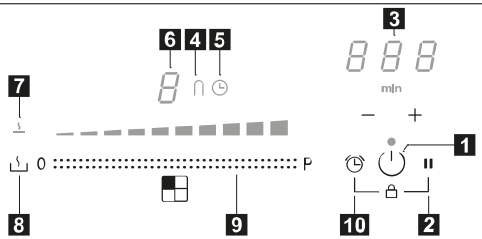
Deteção da presença de panela

Cada zona de cozedura está equipada com um sistema que deteta a presença de uma panela na placa de cozinha. O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução. 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 50 °C e pode assim causar queimaduras ao contactar com as mãos nuas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica H.

PAINEL DE COMANDOS



1	Aceso/Desligado
2	Botão da função Pausa
3	Controlo do temporizador e indicador do tempo de cozedura
4	Símbolo da função "ponte"
5	Símbolo do temporizador
6	Indicador de nível de potência
7	Símbolo da função de Descongelação
8	Tecla da função de Descongelação
9	Teclado deslizante
10	Botão da função Temporizador

As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência 8. O dígito ilumina-se mais intensamente para confirmar a operação.
Quando se posiciona uma panela numa das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-la.
Se não houver panelas ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.
No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ⏻ ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

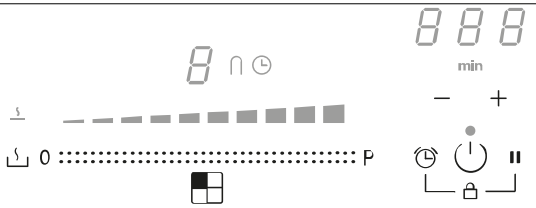
- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Iluminam-se todos os dígitos durante alguns segundos.
- Assim que os dígitos se apagarem novamente, mantenha premidos ⏲ e ⏸ durante 4 segundos até que os teclados deslizantes à esquerda se iluminem.
- Mantenha premidos simultaneamente ambos os teclados deslizantes à esquerda durante 4 segundos, até que os 3 dígitos de comando indiquem "CF6".
- Prima ⏸ até aparecer "PHA".
- Prima o último teclado à esquerda para selecionar a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor no teclado deslizante	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premidos ⏲ e ⏸.

FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA



Bloqueio	É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. Para ativar/desativar: prima − + +.
Dispositivo de segurança contra crianças	Esta função impede o acionamento acidental do aparelho Para ativar: prima ⏻, prima e solte simultaneamente ⏲ + ⏸ e seguidamente também ⏲. Todos os dígitos indicam L. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos. Para desativar: prima ⏻, prima e solte simultaneamente ⏲ + ⏸ e seguidamente também ⏸. Todos os dígitos que indicam L desaparecem. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
Função Boost	Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 10 minutos. Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "Boost" no teclado deslizante. O dígito correspondente indica P. Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis no teclado deslizante.
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. Para ativar: acenda a placa de cozinha e selecione uma das 4 zonas de cozedura e, em seguida, prima "+" e "-" para definir o temporizador. O símbolo ⏲ da zona de cozedura ilumina-se. Prima individualmente "+" e "-" para definir a contagem decrescente. O aumento e a diminuição do valor durante a definição varia com base no tempo a definir. O visor na área dos comandos de gestão do temporizador visualiza a contagem decrescente. Não toque em nada por 5 segundos para confirmar o tempo definido. Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero (prima "+" e "-" e reponha a zero com "-").
Temporizador (genérico)	Temporizador com alarme para uso genérico. Para ativar: acenda a placa de cozinha, em seguida, prima "+" e "-" para definir o temporizador. Prima individualmente "+" e "-" para definir a contagem decrescente. O aumento e a diminuição do valor durante a definição varia com base no tempo a definir. O visor na área dos comandos de gestão do temporizador visualiza a contagem decrescente. Não toque em nada por 5 segundos para confirmar o tempo definido. Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero (prima "+" e "-" e reponha a zero com "-").
Função de Descongelação	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima ⌇. O dígito da zona selecionada indica U. Para desativar: prima ⌇ ou ⏻.

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. Durante a pausa, todos os dígitos indicam II para assinalar que: - Não é produzida energia em nenhuma das zonas de cozedura. - Todas as funções e o temporizador são desativados.
	Para ativar: com a placa de cozinha a funcionar, mantenha premido II durante pelo menos 1 segundo.
	Para desativar: mantenha premido II durante pelo menos 1 segundo e deslize o dedo do mínimo para o máximo ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.
Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de paragem involuntária utilizando ⏻.
	Com a placa de cozinha desligada, para recuperar as definições, prima ⏻ dentro de 6 segundos e, em seguida, prima II dentro de 6 segundos. É emitido um bip para confirmar a operação.
	Quando a placa de cozinha está desligada, se não for religada dentro de 6 segundos, perdem-se as definições das funções anteriores.
Função de Aquecimento	Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:

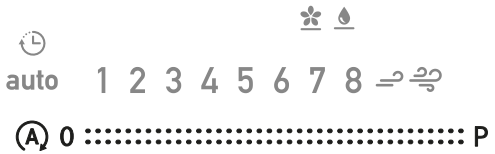
Nível de potência	**Temporizador (segundos)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Não disponível
Boost	Não disponível

	Selecione uma das 4 zonas de cozedura e mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) no teclado deslizante. A placa de cozinha terá um pico de potência máxima por um período de tempo que varia com base na potência de cozedura anteriormente configurada, e depois voltará ao valor configurado no início.
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. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e direita.
	Para ativar: prima simultaneamente ambos os teclados à esquerda até que um dígito indique n e o símbolo ∩ se ilumine. Para definir a potência da zona utilizável no modo combinado, utilize o último teclado deslizante à esquerda. O símbolo ∩ ilumina-se em ambas as zonas de cozedura.
	Para desativar: prima simultaneamente as teclas utilizadas para ativar a função "ponte", até que os símbolos e desapareçam.
	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

FUNÇÃO DO ASPIRADOR



Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

0 ..... P	Seleção da potência de aspiração. Aumento/diminuição da velocidade (potência) de aspiração.

	Ativação/desativação de uma função automática (para configuração predefinida, é ativado o modo automático). Tocando-se (premindo-se) a barra de seleção do exaustor, o modo automático é desativado e é possível utilizar a ventoinha do aspirador em modo manual. Para reativar o modo automático, prima a tecla Ⓐ: o LED auto se acenderá para indicar que o exaustor está ativo nesse modo.
Ⓐ	O exaustor é previamente regulado de fábrica para funcionamento no modo aspirante. **Ativação do filtro de carvão** – No primeiro acendimento do exaustor ⏻, prima por 5 segundos a tecla Ⓐ. Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão . As sinalizações relativas à limpeza do filtro de gorduras, exibidas com o LED , estão sempre habilitadas. **Restauro e reativação do filtro de carvão** Depois de efetuar a manutenção do filtro: – prima por 5 segundos a tecla − - O LED do filtro de gorduras se apagará e será reiniciada a contagem regressiva. – prima por 5 segundos a tecla + - O LED do filtro antiodores se apagará e será reiniciada a contagem regressiva.
	Configuração da velocidade INTENSIVA
	Esta configuração é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente.

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 3700 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 as panelas
Diâmetro mínimo da panela/frigideira para as diferentes 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)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm
Simples esquerdo/direito	110 mm	190 mm

Panelas/frigideiras vazias ou com o fundo fino
Não utilize panelas/frigideiras vazias ou com o fundo fino na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for demasiado alta, com o risco de danificar a panela ou a superfície da placa de cozinha. Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção "Solução dos Problemas".

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha
A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)
Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as panelas. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo
Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa quando o recipiente é enchido com água ou comida.

Crepitação
Este ruído verifica-se com as panelas compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diversos materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Silvo forte
Este ruído verifica-se com as panelas compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e, além disso, quando estes são utilizados na potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos de ventoinha
Para o funcionamento correto do sistema eletrónico é necessário ajustar a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo após o aparelho ser desligado, se a temperatura da placa de

cozinha for considerada ainda demasiado elevada e o visor visualizar H.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio
Este ruído manifesta-se exclusivamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui no momento em que qualquer uma delas se desliga.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado"	O comando do exaustor não funciona	O cabo LIN está danificado ou mal ligado à placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/ substituição do cabo LIN
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contatar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Informações sobre o produto conforme o regulamento nº 66/2014

Normas de referência:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto
Tipo: **4300**
Modelo: **FMA 8391 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	FMA 8391 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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ 99
ΧΡΗΣΗ 102
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 102
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ 103
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ 103
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 104
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ 104
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 105
ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ 105
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ 106
ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 108
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ 109
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ 109
ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ 110
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 111
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ 112
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 112

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.

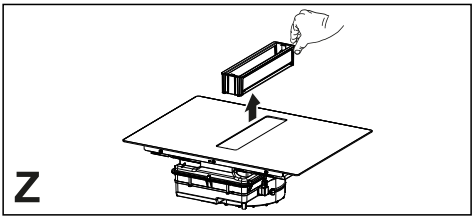
- Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν που προορίζεται για απόρριψη πρέπει να παραδίδεται σε ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Με τη σωστή απόρριψη 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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες χρήσης ή συχνότερα σε περίπτωση ιδιαίτερα εντατικής χρήσης, και μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων. (Z).



Γενικές συστάσεις

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

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τη μονάδα εστιών μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση πιθανών υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.
- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα

απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.

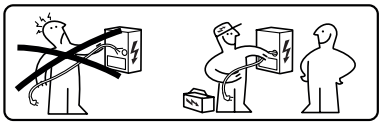
- Καθαρίζετε τη βρωμιά που έχει ξεραθεί, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρείτε τροφές που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα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

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 συνιστάται η χρήση ενός καλωδίου τροφοδοσίας H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm^2, ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ και ΔΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση:

ελάχιστη 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).

⚠ **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

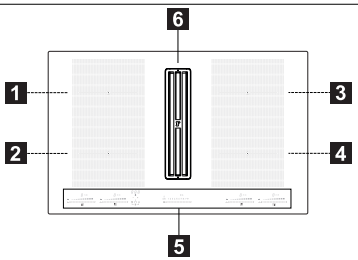
Τα υλικά με το σύμβολο είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

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 (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1 + 2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (210 x 380 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
3 + 4	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (210 x 380 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

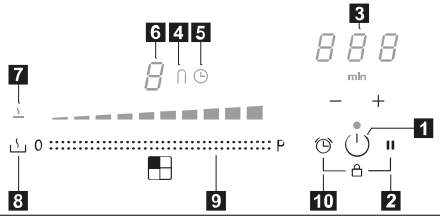
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους
Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στην εστία μαγειρέματος. Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη

για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών. Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο U.

Δείκτης υπολειμματικής θερμότητας
Ο δείκτης υπολειμματικής θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας για να σηματοδοτήσει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος εξακολουθεί να έχει θερμοκρασία 50 °C ή υψηλότερη και επομένως θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα κατά την επαφή με γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη H.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



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

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς 8. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επιβεβαιώσει την ενέργεια.
Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος επάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία του και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσετε.
Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα επάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.
Στον πίνακα ελέγχου, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές, αλλά φωτισμένες σε χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

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

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Όλα τα ψηφία ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μόλις τα ψηφία ξανασβήσουν, πατήστε και κρατήστε πατημένα τα ⏲ και ‖ για 4 δευτερόλεπτα έως ότου φωτιστούν τα πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά.
- Πατήστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα για 4 δευτερόλεπτα και τα δύο

πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά, έως ότου τα 3 ψηφία ελέγχου δείξουν " CF6 ".

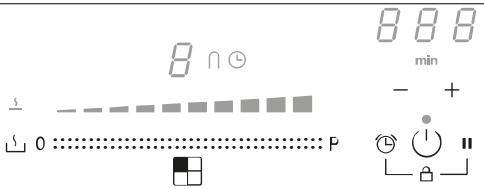
- Πατήστε ‖ έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη " PHA ".
- Πατήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο στα αριστερά για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στο πληκτρολόγιο κύλισης	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα ⏲ και ‖.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ



Κλείδωμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών.
	Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε − + +.
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής
	Για ενεργοποίηση: πατήστε ⏻, πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα ⏲ + ‖ και τέλος πατήστε ξανά ⏲. Όλα τα ψηφία δείχνουν L. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε ⏻, πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα ⏲ + ‖ και τέλος πατήστε ξανά ‖. Όλα τα ψηφία που δείχνουν L εξαφανίζονται. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.
Λειτουργία Boost	Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 10 λεπτά το μέγιστο.
	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή "Boost" στο πληκτρολόγιο κύλισης. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει P.
	Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στο πληκτρολόγιο κύλισης.

Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμιά διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.
	Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών, επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο της ζώνης μαγειρέματος φωτίζεται. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στο πεδίο των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση. Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.
	Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").
Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.
	Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στο πεδίο των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση. Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.
	Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").
Λειτουργία Τήξης	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πατήστε . Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει U.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε ή πατήστε .
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. Κατά τη διάρκεια της παύσης, όλα τα ψηφία δείχνουν H υποδεικνύοντας ότι: - Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις ζώνες μαγειρέματος. - Όλες οι λειτουργίες και ο χρονοδιακόπτης έχουν απενεργοποιηθεί.
	Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το II για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το II για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο και κυλίστε το δάχτυλο από το ελάχιστο στο μέγιστο κατά μήκος του πληκτρολογίου κύλισης που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.
Λειτουργία Ανάκτησης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης χρησιμοποιώντας το .
	Με απενεργοποιημένη τη μονάδα εστιών, για να ανακτήσετε τις ρυθμίσεις πατήστε εντός 6 δευτερολέπτων και έπειτα πατήστε II εντός 6 δευτερολέπτων. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.
	Όταν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, εάν δεν την επανενεργοποιήσετε εντός 6 δευτερολέπτων χάνονται οι ρυθμίσεις των προηγούμενων λειτουργιών.

Λειτουργία Θέρμανσης

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Μη διαθέσιμο
Boost	Μη διαθέσιμο

Επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από το 1 ως το 8) στο πληκτρολόγιο κύλισης. Η μονάδα εστιών θα φτάσει στη μέγιστη ισχύ κορυφής για χρονικό διάστημα που διαφέρει ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος η οποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης.

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 παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.

Οι εστίες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά και δεξιά.

Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πληκτρολόγια στα αριστερά έως ότου ένα ψηφίο δείξει n και το σύμβολο ∩ φωτιστεί.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας που χρησιμοποιείται σε συνδυαστική λειτουργία, χρησιμοποιήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο κύλισης στα αριστερά.

Και στις δύο ζώνες μαγειρέματος, το σύμβολο ∩ φωτίζεται.

Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίηση της λειτουργίας "γέφυρα", έως ότου τα σύμβολα εξαφανιστούν.

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

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

0 P	Επιλογή της ισχύος απορρόφησης. Αύξηση/μείωση της ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης.
A	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση μιας αυτόματης λειτουργίας (ως προεπιλογή, ενεργοποιείται ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας). Αγγίζοντας (πατώντας) τη γραμμή επιλογής του απορροφητήρα, ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον ανεμιστήρα του απορροφητήρα στον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας. Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου τον αυτόματο τρόπο λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο A: το LED auto θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί στον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.
	Ως προεπιλογή, ο απορροφητήρας είναι ρυθμισμένος σε λειτουργία απορρόφησης.
	Ενεργοποίηση του φίλτρου άνθρακα – Κατά την πρώτη ενεργοποίηση του απορροφητήρα ⏻, πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο A. Μετά την ενεργοποίηση, το εικονίδιο ανάβει επισημαίνοντας ότι είναι απαραίτητη η εκτέλεση της συντήρησης του φίλτρου (οσμών) άνθρακα. Οι ειδοποιήσεις που αφορούν τον καθαρισμό του φίλτρου λίπους, οι οποίες εμφανίζονται με το LED, είναι πάντα ενεργοποιημένες. **Επαναφορά και εκ νέου ενεργοποίηση του φίλτρου άνθρακα** Μετά τη συντήρηση του φίλτρου: – πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο − - Το LED του φίλτρου λίπους θα σβήσει και θα ξεκινήσει και πάλι η αντίστροφη μέτρηση. – πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο + - Το LED του φίλτρου οσμών θα σβήσει και θα ξεκινήσει και πάλι η αντίστροφη μέτρηση.
	Ρύθμιση της ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ταχύτητας Αυτή η ρύθμιση λειτουργεί βάσει χρονισμού και ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

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

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

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

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

Παράδειγμα:

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

Πώς να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη
Ελάχιστη διάμετρος σκεύους/τηγανιού για τις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος. Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

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

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

Άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο
Μην χρησιμοποιείτε άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο στην εστία μαγειρέματος, επειδή αυτό δεν θα επέτρεπε τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή την αυτόματη απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, με κίνδυνο να προκληθεί βλάβη στο σκεύος ή στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος. Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην 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 εάν η θερμοκρασία τς μονάδας εστιών εξακολουθεί να είναι πολύ υψηλή και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη H.

Ρυθμικοί ήχοι και παρόμοιοι με τον ήχο ενός ρολογιού
Αυτός ο θόρυβος εκδηλώνεται αποκλειστικά όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος και εξαφανίζεται ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει κάποια.

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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
«Ηχητική σήμανση κατά την ενεργοποίηση. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος»	Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί	Ζημιά ή λανθασμένη σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα	Έλεγχος/αντικατάσταση του καλωδίου LIN
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μη ζεσταίνετε σκεύη που είναι άδεια.

E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις θα πρέπει να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

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

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

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

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ταυτοποίηση προϊόντος
Τύπος: **4300**
Μοντέλο: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (βασική ρύθμιση)

ΜΟΝΤΕΛΟ	FMA 8391 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 114
ANVENDELSE 116
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 117
KRAV TIL MØBLERNE 117
ELEKTRISK TILSLUTNING 118
MILJØFORHOLD 118
PRODUKTBESKRIVELSE 119
BETJENINGSPANEL 119
EFFEKTBEGRÆNSNING 120
KOGEPLADENS FUNKTIONER 120
TILBEREDNINGSTABEL 122
UDSUGNINGSFUNKTION 123
EFFEKTSTYRINGSFUNKTION 123
VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER 124
AFHJÆLPNING AF PROBLEMER 125
VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE 126
TEKNISKE SPECIFIKATIONER 126

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.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.

- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.

⚠ Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.

⚠ ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og ikke tænde for det igen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.
- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

⚠ ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.

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

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

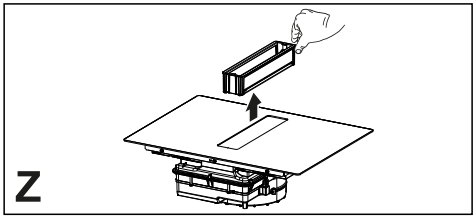
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Symbolet 🗑 på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Produktet, der skal bortskaffes, skal afleveres til et specielt indsamlingscenter til genbrug 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.
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine. (Z).



Generelle anbefalinger

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

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de 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 madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

KRAV TIL MØBLERNE

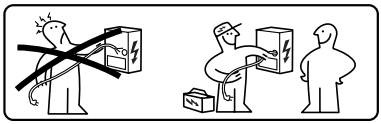
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- 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 tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm^2 H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og TO-FASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm^2. Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).

Vigtigt! Svejs ikke kabler!

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

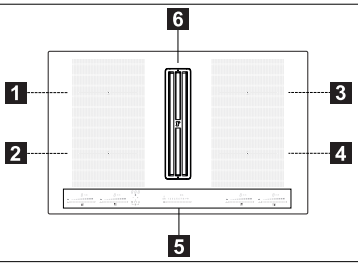
Materialer med symbolet kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

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 (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1 + 2	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3 + 4	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

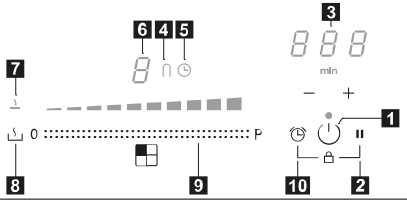
Registrering af gryde

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen. Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader. Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol U.

Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50 °C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver H.

BETJENINGSPANEL



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

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet 8. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.
Når en gryde placeres på en af de 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.
Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.
På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg

funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

EFFEKTBEGRÆNSNING

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

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

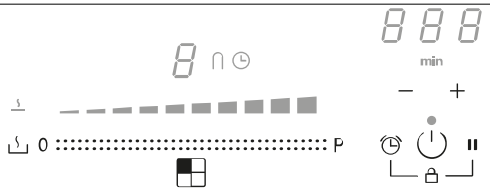
- Tilslut kogepladen til husholdningens netværk (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallet slukker igen, skal man trykke på ⏲ og ‖ og holde dem nede i 4 sekunder, indtil rulletastaturerne til venstre lyser.
- Tryk på begge rulletastaturer til venstre og hold dem nede samtidig i 4 sekunder, indtil de 3 tal til styring viser " CF6 ".
- Tryk på ‖ indtil " PHA " vises.
- Tryk på det sidste tastatur til venstre for at vælge den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdien på rulletasta-turet	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på ⏲ og ‖ holde dem nede.

KOGEPLADENS FUNKTIONER



Lås	Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen.
	For at aktivere: tryk på − + +.
Børnelås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet
	For at aktivere: tryk på ⏻, tryk og slip samtidigt ⏲ + ‖ og derefter ⏲ igen. Alle tal angiver L. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
	For at deaktivere: tryk på ⏻, tryk og slip samtidigt ⏲ + ‖ og derefter ‖ igen. Alle tallene, der angiver L forsvinder. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 10 minutter.
	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner, og vælg "BOOST"-værdien på rulletastaturet. Det tilsvarende tal angiver P.
	For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rulletastaturet.

Timer til kogezo-nerne	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.
	For at aktivere: tænd for kogepladen og vælg en af de 4 kogezoner, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Symbolet for kogezonen tænder. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller reduceringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.
	For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").
Timer (generelt)	Timer med alarm til generel brug.
	For at aktivere: Tænd for kogepladen, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller reduceringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.
	For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").
Smeltefunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på . Den valgte zones tal angiver .
	For at deaktivere: tryk på eller tryk på .
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Under pausen angiver alle tallene for at signalere, at: - Der ikke produceres energi i nogen af kogezonerne. - Alle funktioner og timeren er deaktiveret.
	For at aktivere: Tryk på og hold nede i mindst 1 sekund, mens kogepladen er i funktion.
	For at deaktivere: tryk på og hold nede i mindst 1 sekund, og lad fingeren glide fra minimum til maksimum langs rulletastaturet, der viser en animering.
Tilbagekaldelses-funktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning med .
	Tryk på inden for 6 sekunder og derefter indenfor 6 sekunder, når kogepladen er slukket, for at hente indstillingerne. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.
	Hvis kogepladen slukkes og ikke tændes igen inden for 6 sekunder, går de tidligere funktionsindstillinger tabt.

Opvarmningsfunktion

Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:

Effektniveau	Timer (sekunder)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ikke tilgængelig
Boost	Ikke tilgængelig

Vælg en af de 4 kogezoner, og tryk på den valgte værdi (1 til 8) på rulletastaturet og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev indstillet i starten.

Kombineret tilstand ("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 på begge venstre tastaturer samtidig, indtil et tal viser ∩, og symbolet ∩ lyser.

Brug det sidste rulletastatur til venstre til at indstille effekten på zonen, der kan bruges i kombi-tilstand.

Symbolet ∩ tænder i begge kogezoner.

For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere "bro"-funktionen, indtil symbolerne forsvinder.

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

UDSUGNINGSFUNKTION

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

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

0 P	Valg af sugestyrke. Forøgelse/reduktion af sugehastighed (styrke).
	Aktivering/deaktivering af en automatisk funktion (automatisk tilstand er aktiveret som standard). Berør (tryk på) emhættens valgbjælke for at deaktivere den automatiske tilstand, og emhætten kan bruges i manuel tilstand. Tryk på knappen A for at genaktivere den automatiske tilstand: LED'en auto lyser for at indikere, at emhætten er aktiv i denne tilstand.
A	Som standard er emhætten i udsugningstilstand. **Aktivering af kulfilter** – Når man tænder for emhætten ⏻ første gang, skal man trykke på knappen A i 5 sekunder. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul . Signaleringer vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med LED'en , de er altid aktive. **Nulstilling og genaktivering af kulfilter** Når vedligeholdelsen på filteret er udført: – tryk på knappen − i 5 sekunder - LED'en for fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes. – tryk på knappen + i 5 sekunder - LED'en for lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.
	Indstilling af hastigheden INTENSIV Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt.

EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

Denne funktion styrer leveringen afden maksimale effekt på 3700 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
Minimum diameter på gryden/pande til de forskellige kogeplader. For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

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

Tomme eller tyndbundede gryder/pander
Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/ pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogepladen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen. Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles. Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

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, og displayet viser H.

Rytmiske lyde og tikkende lyde som et ur
Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder eller mindskes, så snart en af dem slukkes.

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

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

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

VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

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

Disse data er anført på identifikationsskiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

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

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktidentifikation
Type: **4300**
Model: **FMA 8391 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	FMA 8391 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

INNIHOLD

SIKKERHETSINFORMASJON 127
BRUK 129
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 129
KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL 130
ELEKTRISK TILKOBLING 131
MILJØASPEKTER 131
BESKRIVELSE AV PRODUKTET 131
BETJENINGSPANEL 132
EFFEKTBEGRENSER 132
PLATETOPPFUNKSJONER 133
TILBEREDNINGSTABELL 135
AVTREKKSFUNKSJONER 136
FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ 136
VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER 137
PROBLEMLØSNING 138
VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR 139
TEKNISKE DATA 139

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.

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.

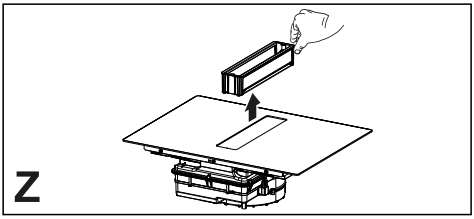
BRUK

- 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.
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt.

De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskinen. (Z).



Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.

Rengjøring av enheten

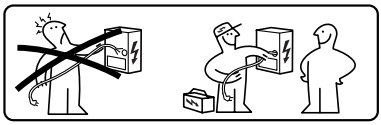
- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler 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 mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- 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"-type tilkobling. Det anbefales å bruke en H05V2V2-F forsyningskabel på 5 x 2,5 mm^2, ENFASE og TOFASE forbindelse: minimalt ledertverrsnitt: 2,5 mm^2. Utvendig diameter på forsyningskabel : min 8 mm - max 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).

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

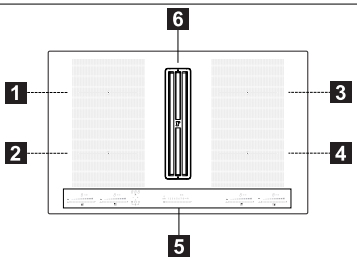
Materialer med symbolet kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnede beholdere for gjenvinning.

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



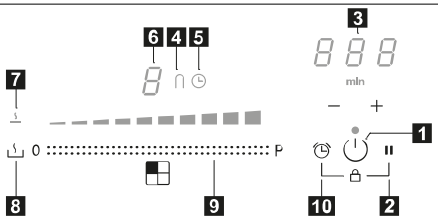
1	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
2	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
3	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
4	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Avtrekksrist
1 + 2	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.
3 + 4	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.

INDIKATORER

Gryteindikator
Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen. Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper. Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet U på skjermen.

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

BETJENINGSPANEL



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

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten 8. Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.
Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den.

Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.
På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

EFFEKTBEGRENSER

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

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

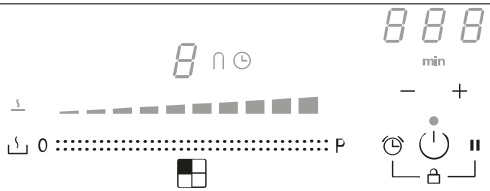
- Koble platetoppen til strømnettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder.
- Når digit-tastene slukker på nytt, må man trykke og holde inne ⏲ og ⏸ i 4 sekunder inntil glidetastene til venstre tennes.
- Trykk og hold inne begge glidetastene til venstre i 4 sekunder, helt til de 3 digit-kontrolltastene viser "CF6".
- Trykk på ⏸ inntil " PHA" vises.
- Trykk på siste tast til venstre for å velge korrekt innstilling.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på glidetast	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Når man har stilt inn korrekt verdi , bekreftes valget ved å trykke og holde inne ⏲ og ||.

PLATETOPPFUNKSJONER



Blokkere	Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. For å aktivere/deaktivere: Trykk på − + +.
Barnesikring	Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet For å aktivere: trykk på ⏻, trykk og slipp samtidig opp ⏲ + || og deretter ⏲ igjen. Alle Digit-tastene viser L. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder. For å deaktivere: trykk på ⏻, trykk og slipp samtidig opp ⏲ + || og deretter || igjen. Alle digit-tastene som viser L forsvinner. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
Boost-funksjon	Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 10 minutter. For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "Boost" på glidetastene. Den tilhørende Digit-tasten viser P. For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på glidetastene.
Kokesone-Timer	Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden. Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer. For å aktivere: slå på platetoppen, velg en av de 4 kokesonene og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Symbolet ⏲ i kokesonen tennes. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid. For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").
Timer (generisk)	Timer med alarm for generell bruk. For å aktivere: slå på platetoppen og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid. For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").

Smeltefunk-sjon	For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og trykk på ⌊⌋.
	Digit-tasten for den valgte sonen viser U.
	For å deaktivere: Trykk på ⌊⌋ eller ⏻.
Pause-funk-sjon	Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. Under pausen vil alle digit-tastene vise H for å varsle om at: - Det ikke produseres noen form for energi i kokesonene. - Alle funksjoner og timeren er deaktiverte.
	For å aktivere: med platetoppen i funksjon, trykk og hold inne II i minst 1 sekund.
	For å deaktivere: Trykk og hold inne II i minst 1 sekund og dra fingeren over glidetastene fra minimum til maksimum. Det vil vises en animasjon.
Tilbakekal-lingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling med ⏻.
	Når platetoppen er avslått kan man hente opp innstillingene ved å trykke på ⏻ innen 6 sekunder og deretter trykke på II innen 6 sekunder. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.
	Når platetoppen er avslått og ikke slås på igjen innen 6 sekunder, vil innstillingene til de forrige funksjonene gå tapt.
Oppvar-mingsfunk-sjon	Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:

Effektnivå	**Timer-enhet (sekunder)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ikke tilgjengelig
Boost	Ikke tilgjengelig

	Velg en av de 4 kokesonene, trykk og hold inne den valgte verdien (fra 1 til 8) på glidestastene i 3 sekunder. Platetoppen vil være gjenstand for en toppeffekt som varer i en tidsperiode varierer i henhold til kokeeffekten som er blitt innstilt tidligere, og vil deretter går tilbake til verdien som innstilt på starten.
Kombinert modus ("bro"-funk-sjon)	Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.
	For å aktivere: trykk samtidig på begge tastesonene til venstre inntil en digit-tast viser n og symbolet ∩ tennes. For å stille inn en effektverdi i sonen som kan brukes i kombinert modus, bruk glidetastsonen lengst til venstre. I begge kokesonene vil symbolet ∩ tennes.
	For å deaktivere: trykk samtidig på tastene som ble brukt til å aktivere "bro"-funksjonen, inntil symbolene forsvinner.
	Viktig! 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

AVTREKKSFUNKSJONER

Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.	
0 ..... P	Valg av avtrekkseffekt. Øke/senke avtrekkshastighet (effekt).
A	Aktivering/deaktivering av en automatisk funksjon (for forhåndsinnstilling vil automatisk modus aktiveres). Ved å berøre (trykke på) valglinjen til ventilatoren, vil automatisk modus deaktiveres og det er mulig å bruke avtrekksviften i manuell modus. For å gå tilbake til automatisk modus trykker man på tasten A : LED-lampen auto tennes for å vise at ventilatoren er aktivert i denne modusen.
	Som standard befinner ventilatoren seg i avtrekksmodus. **Aktivere karbonfilter** – Første gang ventilatoren slå på, må man holde inne tasten A i 5 sekunder. Når ikonet lyser opp etter aktivering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/luktfilter er nødvendig. Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED-lampe som alltid er aktivert. **Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter** Etter å ha utført filtervedlikehold: – trykk og hold inne tasten – i 5 sekunder - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt. – trykk og hold inne tasten + i 5 sekunder - Luktfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.
	Innstilling av INTENSIV hastighet Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten.

FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 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 bruke grytene
Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene. For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

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

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

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn
Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller 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 og displayet viser H.

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	Mulig årsak til feilen	Løsning
"Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist"	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hettens kretskort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Patetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

- Se til at vedlikeholdet av de elektriske komponentene bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Se til at skadede kabler bare byttes ut av produsenten eller kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

- Type feil
- Enhetsmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen vises på merkeskiltet. Merkeskiltet finnes nederst på enheten.

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt
Type: **4300**
Modell: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstil-ling)
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 140
ANVÄNDNING 142
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 143
KRAV PÅ MÖBLERNA 143
ELANSLUTNING 144
MILJÖASPEKTER 144
BESKRIVNING AV PRODUKTEN 145
KONTROLLPANELEN 145
EFFEKTBEGRÄNSNING 146
SPISHÄLLENS FUNKTIONER 146
TILLAGNINGSTABELL 148
FLÄKTFUNKTIONER 149
FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN 149
VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA 150
FELSÖKNING 151
UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE 152
TEKNISKA DATA 152

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.

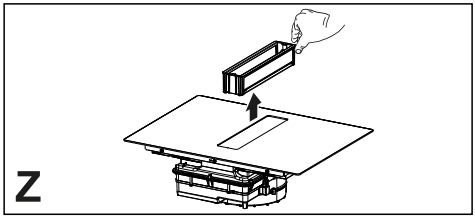
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
- Symbolen 🗑 på produkten eller dess förpackning indikerar att produkten inte kan bortskaffas som normalt hushållsavfall. Produkten som ska bortskaffas ska lämnas till särskilt uppsamlingscenter för återvinning 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.
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin. (Z).



Allmänna rekommendationer

- Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Livsmedel som oavsiktligt faller ned på eller sätter sig på spishällens yta eller på dess funktionella eller dekorativa delar ska inte konsumeras.

Rengöring av apparaten

- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. 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 matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- 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.

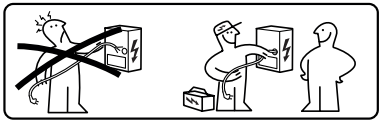
KRAV PÅ MÖBLERNA

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", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm^2, anslutning ENFAS och TVÅFAS: minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm^2. Extern diameter på elkabeln : 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).

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

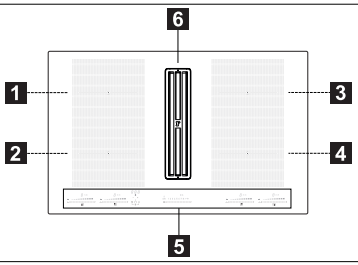
Material med symbolen är återvinningsbara. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

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 (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1 + 2	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3 + 4	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATIONSLAMPOR

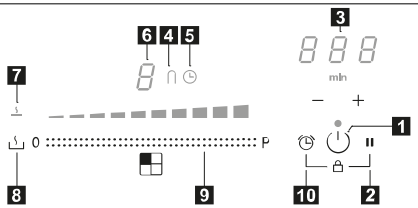
Detektering av närvaro av kastrull

Varje spishäll är utrustad med ett system som detekterar närvaron av en kastrull på spishällen. Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar. Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen U.

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion som indikerar att kokzonens yta fortfarande har en temperatur på 50 °C eller mer och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar H.

KONTROLLPANELEN



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

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran 8. Siffran lyser starkare för att bekräfta åtgärden.
När du placerar en kastrull på en av de fyra kokzonerna, detekterar spishällen automatiskt dess närvaro och motsvarande siffra täds för att aktivera kokzonen.
Om det inte finns några kastruller eller andra föremål på spishällen, syns inte siffrorna.
De valbara funktionerna på kontrollpanelen är alltid de som syns men lyser med ett svagt

sken. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

EFFEKTBEGRÄNSNING

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

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

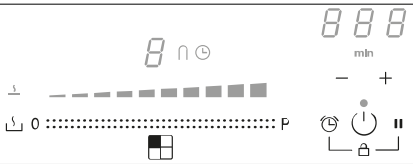
- Anslut spishällen till hushållsnätet (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till menyn).
- Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
- Så snart siffrorna släcks på nytt, tryck in och håll intryckt ⏲ och ‖ i 4 sekunder tills rullknapparna till vänster tänds.
- Tryck in samtidigt och håll intryckta i 4 sekunder, båda rullknapparna till vänster tills de 3 manöversiffrorna anger " CF6 ".
- Tryck in ‖ tills " PHA " visas.
- Tryck in den sista rullknappen till vänster för att välja korrekt inställning.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på rullknap-parna	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

När ett korrekt värde har matats in, bekräfta genom att trycka in och hålla intryckta ⏲ och ‖.

SPISHÄLLENS FUNKTIONER



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

Timer för kokzoner	Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.
	För att aktivera: slå på spishällen och välj en av de 4 kokzonerna, tryck sedan in "+" och "-" för att ställa in timern. Symbolen för kokzonen tänds. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i området för ställdonen för att hantera timern, visar nedräkningen. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
	För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").
Timer (allmän)	Timer med larm för allmän användning.
	För att aktivera slå på spishällen, tryck sedan in "+" e "-" för att ställa in timern. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i området för ställdonen för att hantera timern, visar nedräkningen. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
	För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").
Smältningsfunktion	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in . Siffran för zonen anger .
	För att inaktivera: tryck in eller tryck in .
Paus-funktion	Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Under pausen anger alla siffrorna för att ange att: - Ingen energi produceras av någon av kokzonerna. - Alla funktioner och timern är inaktiverade.
	För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck in och håll intryckt i minst 1 sekund.
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt i minst 1 sekund och låt fingret glida från minimum till maximum längs rullknapparna som visar en animering.
Återkallningsfunktion	Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i händelse av oavsiktligt stopp, med användning av .
	Med spishällen avstängd, för att återkalla inställningarna, tryck in inom 6 sekunder och tryck sedan in inom 6 sekunder. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.
	När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 6 sekunder förlorar du de föregående funktionsinställningarna.

Uppvärmnings-funktion

Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:

Effektnivå	Timer (sekunder)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Inte tillgänglig
Boost	Inte tillgänglig

Välj en av de 4 kokzonerna och tryck in och håll nedtryckt i 3 sekunder det valda värdet (från 1 till 8) med rullknapparna. Spishällen kommer att ha en maximal effekttopp under en tid som varierar beroende på den tidigare inställda kokeffekten och går sedan tillbaka till värdet som ställts in från början.

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. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten.

De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger.

För att aktivera: tryck samtidigt in båda rullknapparna till vänster tills en siffra visar 0 och symbolen ∩ tänds.

För att ställa in effekten för den användbara kokzonen i kombinerat läge, använd den sista rullknappen till vänster.

Symbolen ∩ tänds i båda kokzonerna.

För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen ”brygga”, tills symbolerna och försvinner.

Viktigt! Kokzonen känner automatiskt igen närvaron av en större kastrull, som tar upp två kokzoner, men hanterar zonerna oberoende om inte ”brygg” funktionen är aktiverad.

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

FLÄKTFUNKTIONER

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.	
0 P	Val av sugeffekt. Ökning/minskning av hastigheten (effekten) för sugning.
	Aktivering/inaktivering av en automatisk funktion (för förhandsbestämd inställning aktiveras den automatiska funktionen). Genom att röra vid(trycka in) fläktens valfält, inaktiveras det automatiska läget och det är möjligt att använda fläkten i manuellt läge. För att återaktivera automatiskt läge, tryck in knappen A: LED-lampan auto tänds för att ange att fläkten är aktiverad i det läget.
A	Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. **Aktivering av kolfiltret** – Vid den första påslagningen av fläkten ⏻, tryck i 5 sekunder in knappen A. Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luktfiltret) . Meddelandena beträffande fettfiltren, som visas med LED-lampan , är alltid aktiverade. **Återställning och återaktivering av kolfiltret** Efter att underhållet av filtret har utförts: – tryck i 5 sekunder in knappen – - LED-lampan för fettfiltret kommer att släckas och nedräkningen startar om. – tryck i 5 sekunder in knappen + - LED-lampan för fettfiltret kommer att släckas och nedräkningen startar om.
	Inställning av INTENSIV hastigheten
	Denna inställning är tidsinställd för en aktivering på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten.

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 3700 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.

Så använder du kastrullerna
Minsta möjliga diameter på kastrull/stekpanna 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)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	190 mm

Kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten
Använd inte kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten på spishällen eftersom det då blir omöjligt att kontrollera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen är för hög. Risken är att kastrullen och/eller spishällens yta skadas. 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 och displayen visar indikationen H.

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	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglage fungerar inte	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstå, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.

E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.

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

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

TEKNISKA DATA

Identifiering av produkten
Typ: **4300**
Modell: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW
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

Parameter	Värde
Apparatens vikt	21 kg
Antal kokzoner	4
Värmekälla	induktion

SISÄLLYS

TURVALLISUUSTIETOJA 153
KÄYTTÖ 155
PUHDISTUS JA HUOLTO 156
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET 156
SÄHKÖLIITÄNTÄ 157
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT 157
TUOTTEEN KUVAUS 157
OHJAUSPANEELI 158
TEHON RAJOITUS 158
KEITTOTASON TOIMINNOT 159
KYPSENNYSTAULUKKO 161
IMULAITTEEN TOIMINNOT 161
TEHON HALLINNAN TOIMINTO 162
KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS 163
VIANMÄÄRITYS 164
HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS 164
TEKNISET TIEDOT 165

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 kosketintenavausvälillä (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.

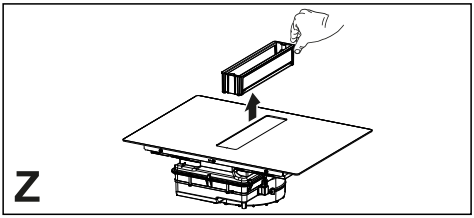
- Jotta laite ei pääsisi ylikuumenemaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.
- Laitteessa tai pakkauksessa oleva symboli tarkoittaa sitä, että tuotetta ei saa poistaa käytöstä kotitalousjätteiden mukana. Hävitettävä tuote on toimitettava tarkoituksenmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkaromujen 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.
- Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa. (Z).



Yleisiä suosituksia

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- Vahingossa keittotason pinnalle pudonneita tai toiminnallisiin tai koristeosiin kerääntyneitä elintarvikkeita ei saa käyttää.

Laitteen puhdistaminen

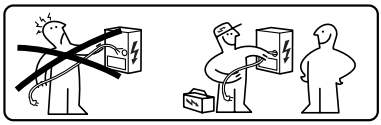
- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. 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. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm^2 ja YKSI- ja KAKSIVAIHEliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm^2. Virtajohdon ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 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).

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

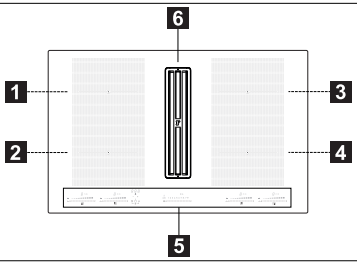
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

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



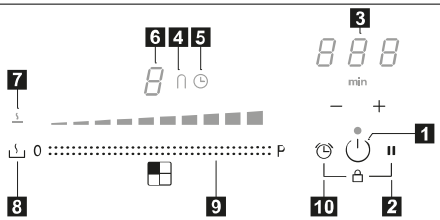
1	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritilä
1 + 2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.
3 + 4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT

Kattilan läsnäolon tunnistus
Jokaisella keittoalueella on järjestelmä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla. Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi. Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli U.

Jäännöslämmön ilmaisin
Jäännöslämmön ilmaisin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinta on yhä viimeistään 50 °C ja saattaa näin ollen aiheuttaa palovammoja, jos siihen kosketaan paljain käsin. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy H.

OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Taukotoiminnon näppäin
3	Ajastimen hallinta ja keittoajan ilmaisin
4	"Silta"-toiminnon symboli
5	Ajastimen symboli
6	Tehotason ilmaisin
7	Sulatustoiminnon symboli
8	Sulatustoiminnon näppäin
9	Liukunäppäimistö
10	Ajastintoiminnon näppäin

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä 8. Numeronäyttö palaa kirkkaammin toimenpiteen vahvistamiseksi.
Kun kattila asetetaan yhdelle neljästä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen läsnäolon välittömästi ja valaisee vastaavan numeronäytön aktivointia varten.
Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttö ei näy.
Valittavissa olevat toiminnot ovat näkyvissä ohjauspaneelissa, mutta ne ovat himmeinä. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

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).
- Kaikki numeronäytöt syttyvät muutamaksi sekunniksi.
- Heti kun numeronäytöt sammuvat uudelleen, paina ja pidä painettuina ⏲ ja ⏸ 4 sekunnin ajan, kunnes vasemmalla olevat liukunäppäimistöt syttyvät.
- Paina ja pidä painettuina samanaikaisesti 4 sekunnin ajan molempia vasemmalla olevia

liukunäppäimistöjä, kunnes ohjaimen 3 numeronäytössä näkyy "CF6".

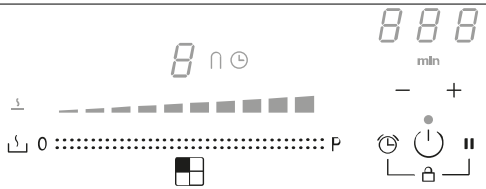
- Paina ||, kunnes näkyviin tulee "PHA".
- Paina viimeistä näppäimistöä vasemmalla oikeaoppisen asetuksen valitsemiseksi.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Liukunäppäimistön arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuina ⏲ ja ||.

KEITTOTASON TOIMINNOT



Lukitus	Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi.
	Päälle/pois kytkeminen: paina − + +.
Lapsilukko	Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.
	Laita päälle: paina ⏻, paina ja vapauta samanaikaisesti ⏲ + || ja sitten vielä ⏲. Kaikissa numeronäytöissä näkyy L. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
	Ota pois päältä: paina ⏻, paina ja vapauta samanaikaisesti ⏲ + || ja sitten vielä ||. Kaikki numeronäytöt, joissa näkyy L, katoavat. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Boost-tehotoiminto	Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 10 minuutin ajaksi.
	Päälle kytkeminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina "Boost"-arvoa liukunäppäimistöstä. Vastaava numeronäyttö näyttää P.
	Pois päältä kytkeminen: valitse yksi muista mahdollisista arvoista liukunäppäimistöstä.
Keittoalueiden ajastin	Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.
	Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina sitten "+" ja "-" ajastimen asettamiseksi. Keittoalueen symboli ⏲ syttyy. Paina yksittäin "+" ja "-" lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta. Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.
	Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölasenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina "+" ja "-" ja nollaa kohdasta "-").

Ajastin (yleinen)	Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.
	Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja paina sitten ”+” ja ”-” ajastimen asettamiseksi. Paina yksittäin ”+” ja ”-” lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta. Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.
	Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölasenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina ”+” ja ”-” ja nollaa kohdasta ”-”).
Sulatustoiminto	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina . Valitun alueen numeronäytössä näkyy .
	Pois päältä ottaminen: paina tai paina .
Taukotoiminto	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Tauon aikana kaikki numeronäytöt osoittavat ilmoittaakseen, että: - Energia ei tuoteta millään keittoalueella. - Kaikki toiminnot ja ajastin ovat poissa päältä.
	Päälle kytkeminen: kun keittotaso on toiminnassa, paina ja pidä painettuna vähintään 1 sekunnin ajan.
	Pois päältä kytkeminen: paina ja pidä painettuna vähintään 1 sekunnin ajan ja liú uta sormea minimistä maksimiin liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.
Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminnan asetusten esiin tuomiseksi, jos on tapahtunut tahaton pysäytys käyttämällä .
	Kun keittotaso on sammuksissa, asetukset voidaan palauttaa painamalla 6 sekunnin sisällä ja painamalla sitten . Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.
	Kun keittotaso on sammunut, jos sitä ei käynnistetä uudelleen 6 sekunnin kuluessa, edellisten toimintojen asetukset menetetään.
Lämmitystoiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:

Tehotaso	**Ajastin (sekunnit)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ei saatavilla
Boost	Ei saatavilla

	Valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan liukunäppäimistöstä valittua arvoa (1–8). Keittotasolla on maksimitehopiikki, jonka kesto vaihtelee aiemmin astetun keittotehon perusteella. Tämän jälkeen se palaa aluksi asetettuun arvoon.

Yhdistelmätila (”silta”-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet.
	Päälle kytkeminen: paina samanaikaisesti molempia vasemmanpuoleisia näppäimistöjä, kunnes numeronäytössä näkyy A ja symboli ∩ syttyy. Yhdistelmätilassa käytettävän alueen tehon asettamiseksi käytä ulointa vasemmanpuoleista liukunäppäimistöä. Molempien keittotasojen symboli ∩ syttyy.
	Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin ”silta”-toiminnon aktivointiin, kunnes symbolit ja häviävät.
	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

IMULAITTEEN TOIMINNOT

Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

0 ::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Imutehon valinta. Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys.

	Automaattisen toiminnon päälle/pois päältä kytkentä (ennaltamääritettyä asetusta varten aktivoidaan automaattinen tila). Kun kosketetaan (painamalla) liesituulettimen valintapalkkia, automaattinen tila kytketään pois päältä ja imurin tuuletinta voidaan käyttää manuaalisessa tilassa. Automaattisen tilan uudelleenaktivoimiseksi paina näppäintä A: LED-valo auto syttyy osoittaen, että liesituuletin on päällä kyseisessä tilassa.
A	Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. **Hiilisuodattimen aktivoiminen** – Kun liesituuletin ⏻ käynnistetään ensimmäistä kertaa, paina 5 sekunnin ajan näppäintä A. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin) . Rasvasuodattimen puhdistukseen liittyvät merkinnannot, jotka näkyvät LED-valolla , ovat aina käytössä. **Hiilisuodattimen palautus ja uudelleenaktivoiminen** Kun suodatin on huollettu: – paina 5 sekunnin ajan näppäintä − - Rasvasuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta. – paina 5 sekunnin ajan näppäintä + - Hajusuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.
	TEHO-nopeuden asetus Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen.

TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 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.

Kattiloiden käyttö

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)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa: tälläin 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. Tällöin näytössä näkyy H.

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	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvissä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/ vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

- Vikatyyppi

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus
Tyyppi: **4300**
Malli: **FMA 8391 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	FMA 8391 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 166
ВИКОРИСТАННЯ 169
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ 169
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ 170
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ 170
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ 170
ОПИС ТОВАРУ 171
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ 172
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ 172
ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ 173
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 175
ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ 176
ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ 176
КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ 177
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 178
ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ 179
ТЕХНІЧНІ ДАНІ 179

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.

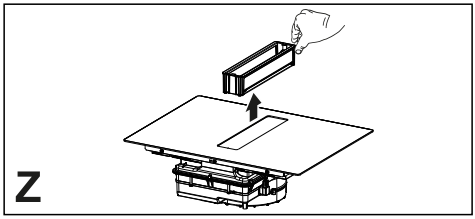
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Символ на виробі чи його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Виріб, що підлягає утилізації, має бути доставлений у відповідний центр збору для переробки 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.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній машині. Не мийте решітки у посудомийній машині. (Z).



Загальні рекомендації

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

Очищення приладу

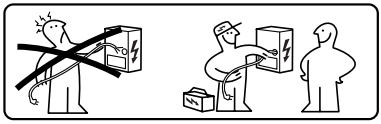
- Аби попередити припікання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного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

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

Увага! Не зварюйте кабелі!

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

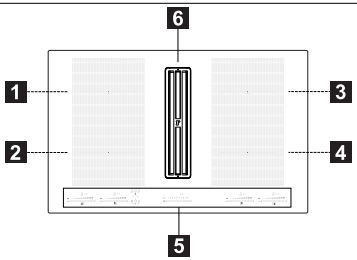
Матеріали, позначені символом ♲ підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

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 (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1 + 2	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3 + 4	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення наявності посуду

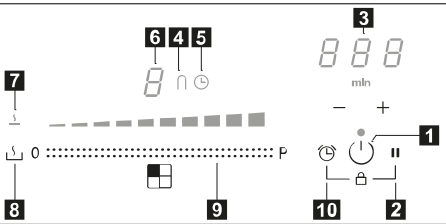
Кожна конфорка обладнана системою, яка виявляє наявність каструлі чи іншого посуду на варильній поверхні. Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах. Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ U.

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла – це функція безпеки, яка сигналізує про те, що поверхня варильної зони все ще має температуру 50 °C або вище і тому може спричинити опіки, якщо доторкнутися до неї голими руками.

Сенсор відповідної конфорки вказує H.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Кнопка функції Пауза
3	Контроль таймера та індикатор часу приготування
4	Символ функції «міст»
5	Символ таймера
6	Індикатор рівня потужності
7	Символ функції Розморожування
8	Кнопка функції Розморожування
9	Висувна клавіатура
10	Кнопка функції Timer

Конфорки можна активувати натисканням відповідного сенсора 8. Сенсор світиться яскравіше, підтверджуючи операцію.
Коли ви ставите посуд на одну з 4 конфорок, варильна поверхня автоматично виявляє її присутність і засвічує відповідний сенсор, щоб активувати її.
Якщо на варильній поверхні немає каструль або інших предметів, сенсори не світяться.
На панелі управління завжди світяться функції, які можна обрати, але їх свічення не таке яскраве. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

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

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

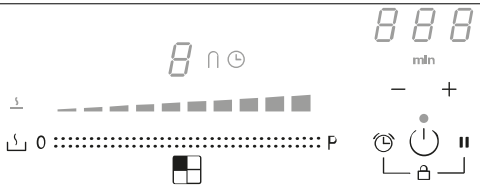
- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Усі сенсори світяться кілька секунд.
- Як тільки сенсори знову згаснуть, натисніть і утримуйте ⏲ та ‖ протягом 4 секунд, доки не засвітяться смуги прокрутки ліворуч.
- Натисніть і утримуйте обидві смуги прокрутки ліворуч одночасно протягом 4 секунд, доки 3 сенсори управління не відображатимуть «CF6».
- Натискайте ‖, доки не з'явиться «PHA».
- Натисніть останню клавіатуру ліворуч, щоб вибрати правильний параметр.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

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

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи ⏲ та ‖.

ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



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

Функція Пауза	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Під час паузи всі сенсори вказують H, що оначає: - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції та таймер вимкнено.
	Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть і утримуйте II принаймні 1 секунду.
	Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте II принаймні 1 секунду та проведіть пальцем від мінімуму до максимуму вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.
Функція виклику	Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі випадкового припинення за допомогою ⏻.
	Коли варильну панель вимкнено, щоб відновити налаштування, натисніть ⏻ протягом 6 секунд, а потім натисніть II протягом 6 секунд. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.
	Коли варильну поверхню вимкнено, якщо її не увімкнути знову протягом 6 секунд, налаштування попередніх функцій буде втрачено.
Функція розігріву	Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:

Рівень потужності	**Таймер (секунди)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Не доступний
Boost	Не доступний

	Виберіть одну з 4 конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на смузі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку.
Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч.
	Для активації: одночасно натисніть обидві смуги ліворуч до появи на сенсорі n та загоряння символу ∩. Щоб встановити потужність використовуваної конфорки в комбінованому режимі, використовуйте останню смугу прокрутки зліва. На обох конфорках горить символ ∩.
	Щоб вимкнути: одночасно натисніть клавіші, що використовуються для активації функції «Міст», доки символи та не зникнуть.
	Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.

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

ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.	
0 P	Вибір потужності всмоктування. Збільшення/зменшення швидкості (потужності) всмоктування.
	Активація/вимкнення автоматичної функції (за попередніми налаштуваннями активується автоматичний режим). Торкаючись (натискаючи) панелі вибору витяжки, автоматичний режим вимикається, і ви можете використовувати витяжку в ручному режимі. Щоб повторно ввімкнути автоматичний режим, натисніть кнопку A: світлодіод auto засвітиться, показуючи, що витяжка активна в цьому режимі.
A	За стандартними налаштуваннями витяжка знаходиться в режимі всмоктування. **Активація вугільного фільтра:** – Коли ви вперше вмикаєте витяжку, натисніть кнопку A протягом 5 секунд. Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів . Сигнали, що стосуються очищення жиропоглинаючого фільтра, які відображаються світлодіодом , завжди увімкнені. **Відновлення та реактивація вугільного фільтра** Після виконання обслуговування на фільтрі: – натисніть кнопку протягом 5 секунд – - світлодіод фільтра поглинання жиру вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову. – натисніть кнопку протягом 5 секунд + - світлодіод фільтра для усунення запаху вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.
	Встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості.

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 користуватися посудом
Мінімальний діаметр каструлі/сковорідки для різних конфорок. Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

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

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

Порожній або посуд з тонким дном
Не ставте на варильну поверхню порожні каструлі/сковорідки або з тонким дном, оскільки це унеможливить контроль температури або автоматичне вимкнення конфорки, якщо температура буде надто високою, що може призвести до пошкодження посуду або поверхні варильної поверхні. Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. Якщо з'являється повідомлення про помилку, дивіться до розділ "Виправлення неполадок".

Звичайний шум під час роботи варильної поверхні
В основі індукційної технології лежить утворення електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)
Цей шум виникає під час приготування їжі з високим рівнем нагрівання і визначається кількістю енергії, що передається від варильної поверхні на посуд. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Легкий свист
Цей шум виникає, коли посуд порожній, і припиняється, коли посуд наповнюється водою або їжею.

Потріскування
Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучний свист
Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів, а також при використанні максимальної потужності на двох конфорках. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора
Для належного функціонування електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення, а на дисплеї відображається H.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника
Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три конфорки, і зникає або зменшується, коли одна з них вимикається.

Наведені вище шуми — ц? е нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається "	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до електронної плати витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.

E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу
Тип: **4300**
Модель: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт

МОДЕЛЬ	FMA 8391 HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага пристрою	21 кг
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль

CE

© Franke Technology Trademark Ltd.,Switzerland 991.0709.168_07 - D000000009592_06 - 250918

franke.com

FRANKE