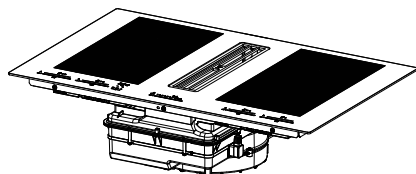


IT	LIBRETTO DI USO
EN	USER MANUAL
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG
FR	MANUEL D'UTILISATION
TR	KİTAPÇIK KULLANIM
ES	MANUAL DE USO
PT	LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
NL	GEbruIKSAANWIJZING
SI	NAVODILO ZA UPORABO
SV	ANVÄNDNINGSHANDBOK
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



IT	3
EN	17
DE	30
FR	45
TR	60
ES	73
PT	87
GR	101
RU	117
NL	133
SI	148
SV	161
PL	174

1. 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. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di anco-

raggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- 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 fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di

scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).

- Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 4 Pa, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
- L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

 **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

 **AVVERTENZA:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in

merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

 **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.

- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

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 estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifuoco.

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

- 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 appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni

di sovraccarico di categoria III.

- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Le cappe da cucina e altri estrattori dei fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli situati in altri ambienti), a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa da cucina o di un qualsiasi altro estrattore dei fumi di cottura, assicurarsi che gli apparecchi a gas vengano testati da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

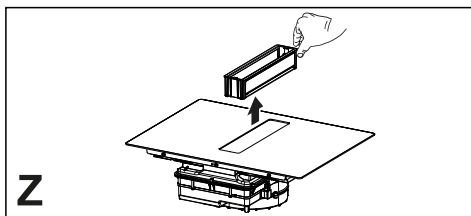
2. USO

- 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 friggitorici 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.

3. 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

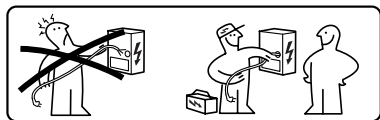
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
 - Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni 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.
- 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.

4. 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

5. 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 mm², connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm². 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!

6. 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

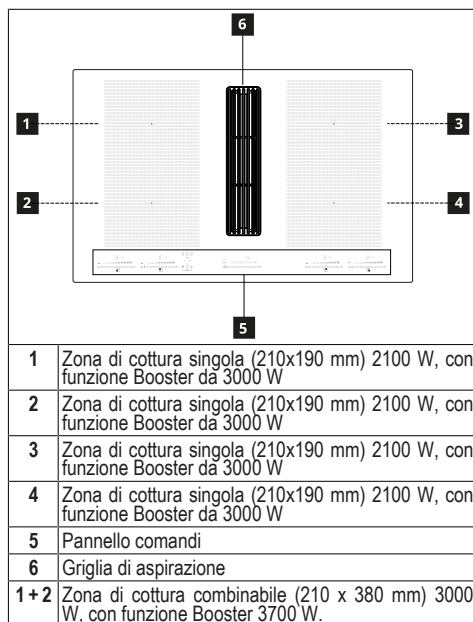
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

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.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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.

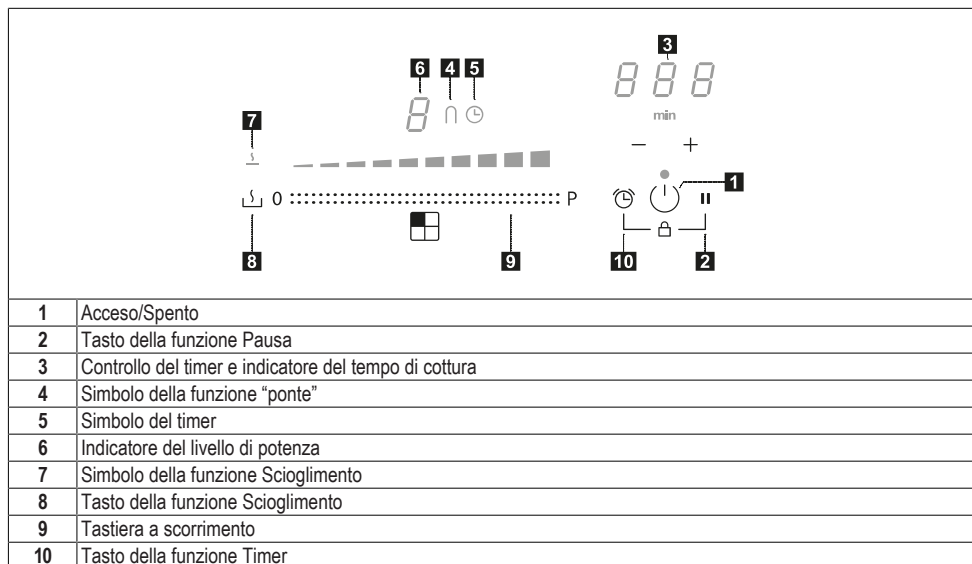
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

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

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 .

8. PANNELLO COMANDI



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 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.

9. 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.

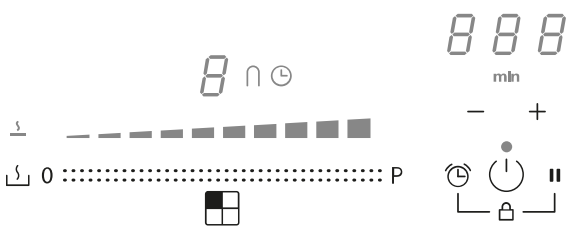
- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono nuovamente, premere e mantenere premuti  e **II** per 4 secondi finché le tastiere a scorrimento a sinistra 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 **II** 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 **II**.

10. 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 . Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi. Per disattivare: premere , premere e rilasciare simultaneamente  +  e successivamente ancora . Tutti i digit che indicano  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 . 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 riaccessso 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
Modalità combinata (funzione "ponte")	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.	
	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 N 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 N 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".	

11. TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

12. FUNZIONI ASPIRATORE

 auto 1 2 3 4 5 6 7 8    0 P	
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  : il LED auto si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità. 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 . Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnerà 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.

13. 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 zone 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 po-

tenza 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.”

14. 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 stratifi-

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

Forte sibilo

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

Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale

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

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

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

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

15. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
"Segnalazione acustica all'accensione. 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.

16. 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.

17. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello: **FMY 8391 HI**

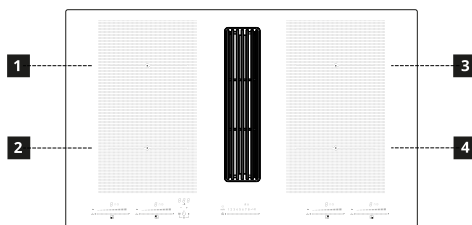
Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

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	FMY 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



1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte
3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Dimensioni utili	-	830 x 520 (L x P)
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti		
Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametro	Valore	Unità di misura
Peso del dispositivo	21	kg
Numero di zone di cottura	4	
Fonte di calore	induzione	

1. SAFETY INFORMATION

 For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users are familiar with all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.

 Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out so that they allow the live wire to be ex-

tracted before the earth wire if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Refer to the purchasable accessories indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The length of the discharge piping must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.
- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc.).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to

prevent any exhaust back-flow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.

- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the para-

graph on Cleaning and maintenance.

- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- 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.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan indicators.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote-controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

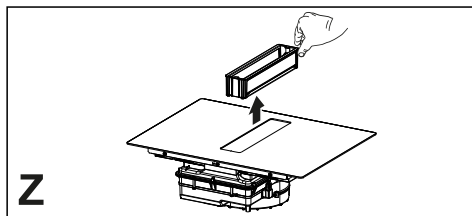
- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the backflow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there is no backflow of combustion gases.

2. 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.

3. 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 spilled 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.

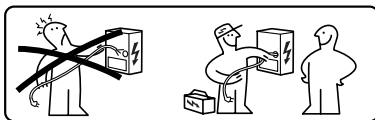
4. INSTALLATION REQUIREMENTS

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.

5. 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 mm², SINGLE AND TOW-PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm². 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!

6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic 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

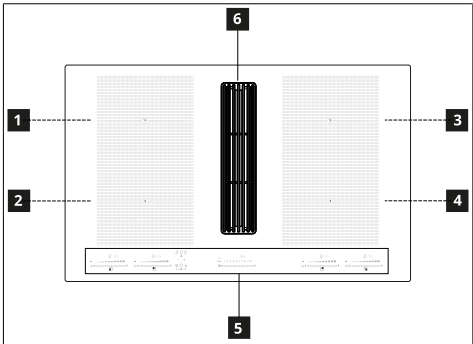
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined 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.

7. 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 detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

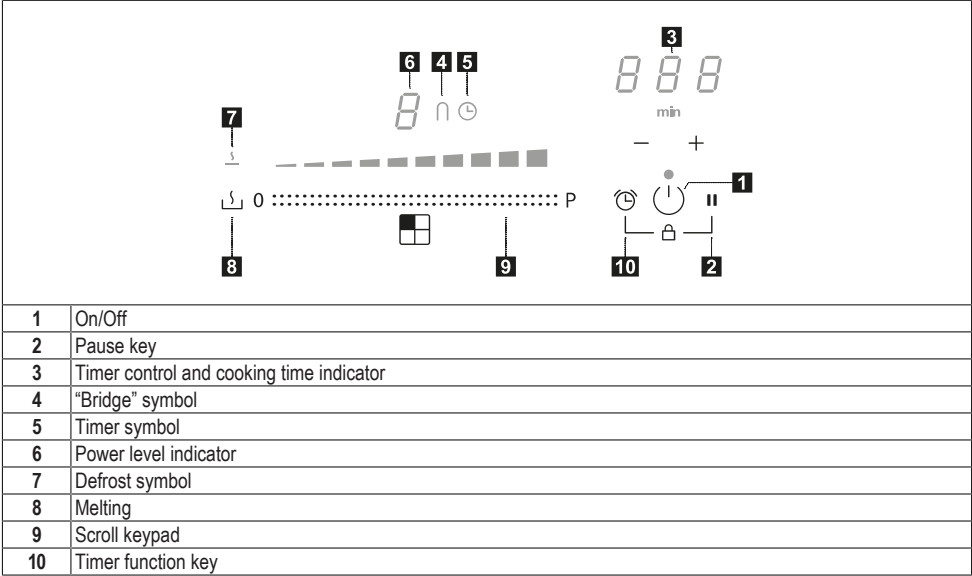
The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

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

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

8. CONTROL PANEL



The cooking zones can be activated by pressing the reference digit **8**. The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it. If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

9. 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.

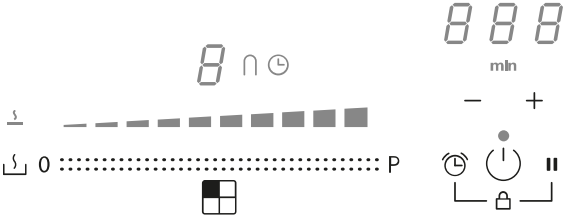
- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold  and  for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.
- Press and hold both swipe keyboards 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 keyboard	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 .

10. 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 . The operations described must be completed within 10 seconds. To disable: press , simultaneously press and release  + and then again . All the digits that indicate  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 ∩ 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.	

11. 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

12. SUCTION HOOD FUNCTIONS

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ↶ ↷ (A) 0 P	
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.

13. 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."

14. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

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

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

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

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

How to use

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

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

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm

Single left/right	110 mm	190 mm
-------------------	--------	--------

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

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

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

Normal working noises in the hob

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:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

This noise is produced when cooking with a high level of heat, and it is determined by the amount of energy transferred by the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Light whistle

This noise is produced when the pot or pan is empty, and stops as soon as it is filled with water or food.

Crackle

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 whistle

This noise occurs with pans made up of layers of different materials, and also when these are used at maximum level and on two cooking areas. The noise

will stop or decrease when the heat level is reduced.

Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the

temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds like a clock ticking

This noise only occurs when at least three cooking areas are operating, and it disappears or decreases when some of them are turned off.

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

15. 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.		

16. 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.

17. TECHNICAL DATA

Product identification

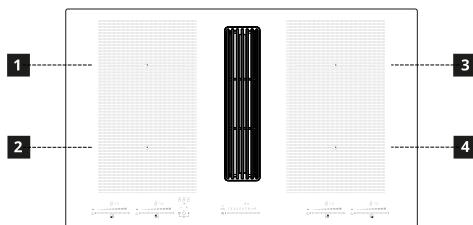
Type: **4300**

Model: **FMY 8391 HI**

Please see the identification plate affixed to the bottom of the product.

The manufacturer makes continual improvements to 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



1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge 3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 x 520 (W x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Value	Unit of measurement
Weight of the device	21	kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	

MODEL	FMY 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

1. 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. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- 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.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbarer Zubehör (für Rundrohre: Minstdurchmesser 120 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung ist so kurz wie möglich zu halten.

- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
 - Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
 - Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
 - Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Falls das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
 - Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.
 - Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zügängliche Steckdose stecken.
 - In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.
-  **WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.
- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.
-  **WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch

eine verantwortliche Person eingewiesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

 **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten,

um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- 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.

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. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

WARNHINWEIS: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fern-

steuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

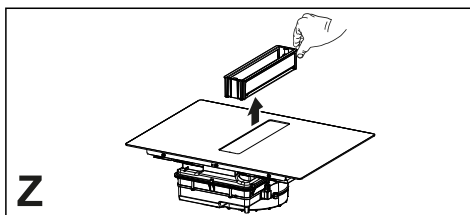
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Die Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (darin eingeschlossen sind die in anderen Räumen), auf Grund des Rückstromes der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung provozieren. Vergewissern Sie sich nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Wrasenabzuges, dass die Gasgeräte von kompetenten Personen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Verbrennungsgase kommt.

2. VERWENDUNG

- 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 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.

3. 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 Glaskeramikschraber 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 Glaskeramikschraber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschraber, 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.

4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

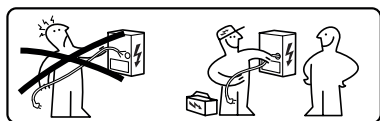
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstitutionen 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 darüber-

liegende 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.

5. 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!

6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten



Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler 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 Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- 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.

7. PRODUKTBE SCHREIBUNG

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	Ansaugitter
1+2	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
3+4	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede 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  auf dem Display.

Restwärmearzeige

Die Restwärmearzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt  an.

8. 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 . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

9. 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.

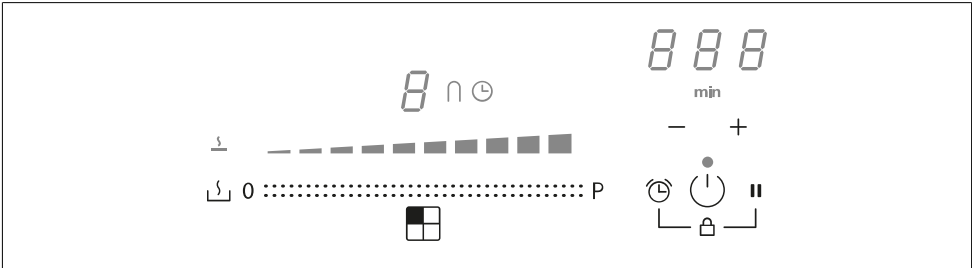
- Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald sich die Digits erneut abschalten,  und  drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis sich das linke Scrolltastenfeld einschaltet.
- Die beiden linken Scrolltastenfelder gleichzeitig drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis die 3 Steuergigits „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 Scrolltastenfeld	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.

10. 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  .
	Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Boost-Funktion	Zum Deaktivieren: drücken Sie  , drücken und lassen Sie gleichzeitig  +  und dann  wieder los.
	Alle Digits, die  anzeigen, verschwinden.
	Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
	Jede Kochzone kann für maximal 10 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.
Timer der Kochbereiche	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ auf dem Scrolltastenfeld auswählen. Das entsprechende Digit zeigt  .
	Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen.
	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.
Timer (allgemein)	Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).
	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.
Schmelzfunktion	Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).
	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.
	Das Digit der ausgewählten Zone zeigt  .
Pausenfunktion	Zum Deaktivieren  oder  drücken.
	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  , an um folgendes zu signalisieren:
	- Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben. - Alle Funktionen und der Timer sind deaktiviert.
Abruffunktion	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.
	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
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	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.	
	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 8 anzeigt und das Symbol 8 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 8 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.	

11. GARTABELLE

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

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ➡ ➡  0 P	
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.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Diese Einstellung ist zeitgesteuert und wird 5 Minuten lang aktiviert. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück.

13. 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.“

14. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

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

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

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

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

nen 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 oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

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

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik 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 Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochbehälter leer ist, und verstummt, sobald der Behälter mit Wasser oder Lebensmitteln gefüllt ist.

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.

Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichteten Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an zwei Kochbereichen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Ventilatorgeräusche

Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden.

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

15. 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 Elektronikarte der Abzugshaube.	Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung 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.		

16. 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.

17. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

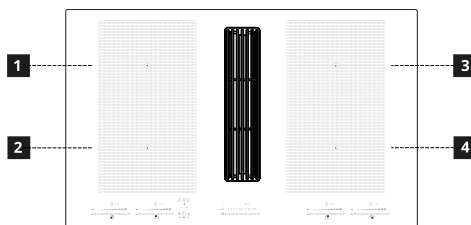
Modell: **FMY 8391 HI**

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. 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	FMY 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



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion

3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	830 × 520 (L x P)

1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische Daten und Heizelement-Daten		
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Wert	Maßeinheit
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	

1. INFORMATIONS SUR LA 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. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

 Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les

bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Se référer aux accessoires en vente sur le marché, indiqués dans le manuel d'installation (pour les tubes circulaires : diamètre minimum de 120 mm). La longueur du tube d'échappement doit être aussi courte que possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.

- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
 - Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
 - Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés par des sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa pour éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
 - Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.
 - Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
 - En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.
- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
 - Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psycho-

physiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT** : 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 de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si

des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- 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.

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 essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

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

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

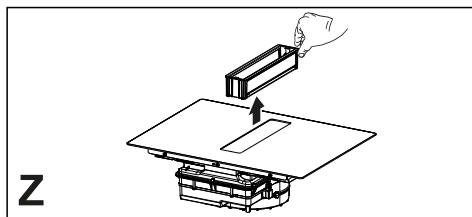
- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Les hottes de cuisine et autres aspirateurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces), en raison du retour des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou de tout autre extracteur de fumées de cuisson, vérifier que les appareils à gaz sont testés par une personne compétente afin de garantir qu'il ne se vérifie pas de reflux de gaz de combustion.

2. 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.

3. 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.

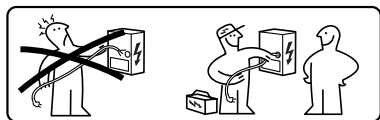
4. EXIGENCES DES MEUBLES

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.

5. 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 mm², connexion MONOPHASÉE et BI-PHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique

(tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.

- Brancher l'appareil comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).



Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des appareils électroménagers

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

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

Élimination des matériaux d'emballage

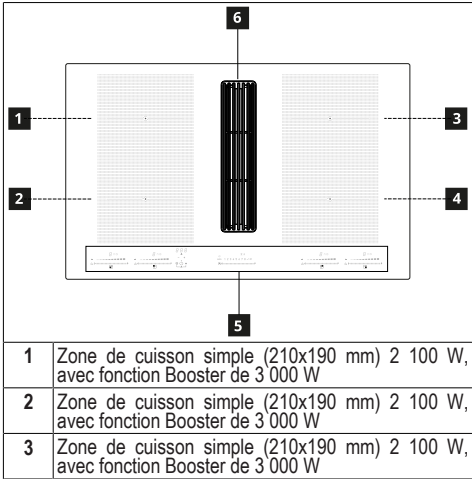
Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- 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.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT



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 présence d'une casserole

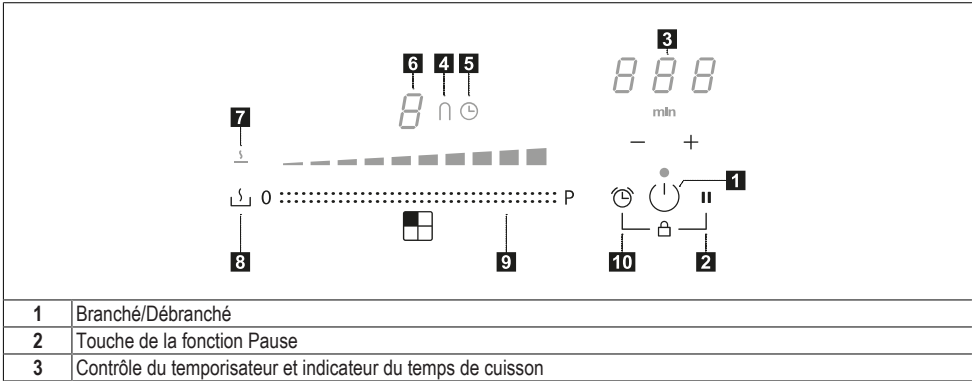
Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la plaque de cuisson. Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction.

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

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche

8. BANDEAU DE COMMANDE



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 . La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer.

Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

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.

9. 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.

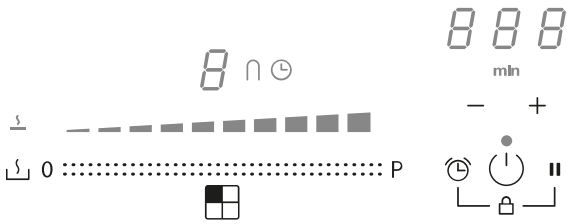
- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits s'éteignent de nouveau, appuyer et maintenir enfoncés  et II pendant 4 secondes jusqu'à ce que les zones de 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 II 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 II.

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

 The diagram shows a cooktop control panel with a digital display showing '888' and 'min'. Below the display are buttons for power (P), boost (+), and a lock symbol. To the left, there are buttons for individual zone control (1, 2, 3, 4) and a power button (P). Below these are buttons for the timer (L) and a power button (P). To the right, there are buttons for the timer (L) and a power button (P). Below these are buttons for the timer (L) and a power button (P).	
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 (1), appuyer et relâcher simultanément (L) + puis encore sur (L). Toutes les touches sensibles indiquent L. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes. Pour désactiver : appuyer sur (1), appuyer et relâcher simultanément (L) + 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 (L) 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 L. La touche sensitive de la zone sélectionnée indique L. Pour désactiver : appuyer sur L ou sur (1).

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 II 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 II pendant au moins 1 seconde. Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé II 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 II 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 II et que le symbole II s'allume.	
	Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la dernière zone de réglage à gauche.	
	Le symbole II 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.	

11. 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

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. »

14. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

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

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

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des

poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

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

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

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

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simple gauche/droite	110 mm	190 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

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

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

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

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie à induction se base 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 vi-

brations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et il est déterminé par la quantité d'énergie transférée de la table 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 il cesse une fois que le récipient a été rempli d'eau ou d'aliments.

Crépitement

Ce bruit se produit 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.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de matériaux différents disposés en couches superposées, ainsi

que lorsque ces casseroles sont utilisées à la puissance maximale et même sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table 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 table de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée.

Bruits rythmiques et semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en fonction et il disparaît ou diminue au moment lorsqu'on en éteint une.

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

15. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
« Signalisation sonore à l'allumage. 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.		

16. 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.

17. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

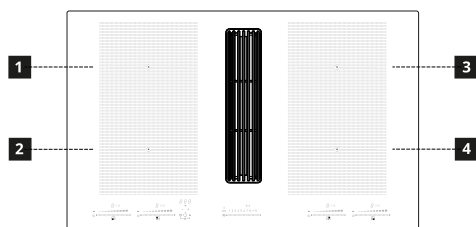
Modèle : **FMY 8391 HI**

Voir la plaque d'identification appliquée sur le fond du produit.

Le producteur apporte en continu des améliorations à ses 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	FMY 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



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions utiles	-	830 × 520 (L x P)
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Caractéristiques électriques et des éléments chauffants		
Zone de cuisson 1,2,3,4	2 100 W ; Power Boost : 3 000 W	210 x 190
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost : 3700 W	210 x 380
Paramètre	Valeur	Unité de mesure
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

1. GÜVENLİKLE İLGİLİ BİLGİLER

i Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları daima cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıların, cihazın tüm işletim ve güvenlik özelliklerini bilmeleri önemlidir. Bu ocaklarda, EMC ve EMF direktiflerinin gereksinimlerini karşılayan ve diğer elektronik cihazlarla bir araya getirilmemesi gereken indüksiyon sistemleri bulunmaktadır. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişiler, duyarlılık derecelerini değerlendirmek için doktorlarına veya implant cihazın üreticisine danışmalıdır.

! Elektrik bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce **ELEKTRİK BAĞLANTILARI** bölümünü okuyun.

Güç kaynağı kablosuna sahip cihazlar için, kablonun çapa bağlantı noktası ile terminaller arasındaki terminaller veya tellerin enine kesiti, canlı iletkenin topraklama kablosunun çapasından çıkması durumunda

topraklama kablosunun üst kısmına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Bağlantı kesme cihazları, kablolama sistemindeki yönetmeliklere uygun olarak sabit sisteme monte edilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki besleme şebekesinde yeterli bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun.
- Aspiratörü uygun bir boru kullanılarak havalandırma bacasına bağlayın. Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilen aksesuarlara başvurun (dairesel borularda: asgari çap 120 mm'dir). Tahliye borusunun uzunluğu mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Hava tahliyesiyle ilgili kurallara dikkat edilmesi gerekmektedir.
- Aspirasyon cihazını yanma dumanlarının sevk edildiği tahliye kanallarına (kazanlar, soba bacaları, vb.) bağlamayın.
- Aspiratörün elektrikli olmayan cihazlarla (ör. gaz brülör-

l  cihazlarla) birlikte kullanılması halinde, egzoz gazlarının geri dönmesini önleyecek şekilde bulunulan yerde yeterli düzeyde havalandırma olması saėlanmalıdır. Pişirme cihazı elektrik dıřındaki enerji kaynaklarından beslenen cihazlarla birlikte kullanıldığında, dumanların pişirme cihazının bulunduėu yere yeniden çekilmesini önlemek için bulunulan yerdeki negatif basınç 4 Pa deėerini ařmamalıdır.

- Hava, gaz veya diėer yakıtlarla beslenen cihazlara yönelik duman bacaları olarak kullanılan bacalardan tahliye edilmemelidir.
- Güç kablosu hasar g r rs , herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından deėiřtirilmelidir.
- Cihazın fiřini, eriřilebilen bir yerde bulunan, yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir prize takın.
- Dumanların tahliyesi konusundaki alınacak teknik önlemler ile güvenlik önlemleri konusunda yerel makamlarca řart kořulan kurallara dikkatle uymak önemlidir.

 ! UYARI: Cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Yalnızca cihazla birlikte verilen vidaları ve diėer donanım ögelerini kullanın.

 ! UYARI: İşbu talimatlara uygun vida ve sabitleyicilerle monte edilmemesi, elektrik řokla sonuçlanabilir.

- Temizlik ve bakım iřlemleri, bir yetiřkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleřtirilmemelidir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz, psikolojik, psiko-fiziksel-duyusal yetenekleri azalmıř veya tecrübe ve bilgi eksikliėi olan kiřilerce ( ocuklar dahil), güvenliklerinden sorumlu birisi tarafından g zlemlenmedik e ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yařının altındaki çocuklar tarafından ve psiko-lojik-fiziksel-duyusal yetenekleri sınırlı veya bilgi ve becerileri yetersiz olan kiřiler tarafından, cihazın emniyetli bir şekilde nasıl kullanılacaėı ve oluřabilecek tehlikeler hakkında dikkatlice denetlenmeleri ve talimatlandırılmaları řartıyla, kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

 ! UYARI: Cihaz ve eriřilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yařın altındaki çocukları uzak tutun.

- Belirtilen süreden sonra filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (yangın tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.
- Cihaz gaz veya diğer yakıtlarla beslenen cihazlarla birlikte kullanıldığında yeterli havalandırma sağlanması tavsiye edilir (havayı yalnızca bulunan yerde devridaim ettiren cihazlarda uygulanamaz).

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

- Yüzeyde çatlak varsa veya malzeme kalınlığında hasar olduğu görünüyorsa, cihazı açmayın.
- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; tencere sensörlerine güvenmeyin.

UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlike bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın, ancak cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya aleve dayanıklı bir örtü ile söndürün.

UYARI: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.

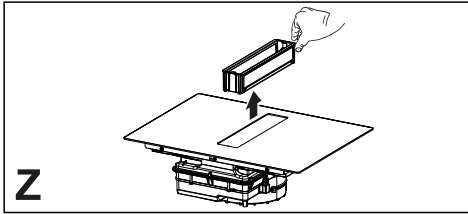
- Cihaz, kategori III aşırı yük koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan kontaklar (3 mm) arasında bir açıklık ile güç kaynağından ayrılmaya izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Mutfak davlumbazı ve diğer pişirme kaynaklı dumanları dışarı atan cihazlar, yanma gazlarının geri akışına bağlı olarak gaz veya diğer yakıtları yakan cihazların güvenli çalışmalarını engelleyebilirler (diğer ortamlarda bulunanlar dahil). Bu gazlar karbon monoksit zehirlenmesine neden olabilirler. Mutfak davlumbazının veya pişirme kaynaklı dumanları dışarı atan diğer cihazların kurulumunu yaptıktan sonra, gazlı cihazların ehil bir kişi tarafından test edilerek yanma gazlarının geri dönmediğinden emin olunmalıdır.

2. KULLANIM

- Aspirasyon cihazı yalnızca ev tipi kullanımda pişirme kaynaklı kokuları gidermek için tasarlanmıştır.
- Hiçbir durumda cihazı tasarlandığından farklı amaçlar için kullanmayın.
- Fritözlerin kullanım sırasında sürekli izlenmeleri gerekmektedir: aşırı ısınan yay alev alabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya uzaktan çalıştırılan ayrı kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- Aşırı ısınmasını önlemek için cihaz dekoratif bir kapı arkasına kurulmamalıdır.
- Cihazın hasar görmesini önlemek için cihazın üzerine ayakla basmayın.
- Silikon birleşme yerlerine zarar vermekten kaçının, sıcak pişirme kaplarını çerçevenin üzerine koymayın.
- Yüzey üzerinde gıda maddelerini kesmeyin veya hazırlamayın, sert cisimleri üzerine düşürmeyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.

3. TEMİZLİK VE BAKIM

- Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce cihazı kapatın ve elektrik güç şebekesinden ayırın.
- Yağ tutucu filtrelerin her 2 aylık kullanımda bir veya özellikle yoğun kullanılması halinde daha sık temizlenmeleri gerekir ve bu filtreler bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayın. (Z).



Genel tavsiyeler

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü,

tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.

- Kazara düşen ve ocağın yüzeyinde, işlevsel veya estetik elemanlarında biriken gıda maddeleri tüketilmemelidir.

Cihazın temizlenmesi

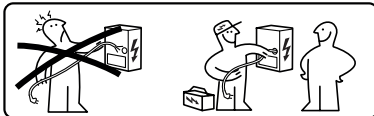
- Muhtemel yiyecek artıklarını yanarak kömürleşmesini önlemek için ocağı her kullanımdan sonra temizleyin. Biriken ve yanmış kirleri temizlemek daha yorucudur.
- Kirleri her gün temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ile uygun deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlar konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın. Koruyucu deterjan ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.
- Biriken kirleri, ör. kaynatırken taşan sütü, cam seramik ürünlere uygun kazıyıcı kullanarak, ocak hala sıcakken temizleyin. Kullanılacak kazıyıcı konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın.
- Şeker içerek yiyecekleri, ör. pişirirken taşan reçelleri, cam seramik ürünlere uygun kazıyıcı kullanarak, ocak hala sıcakken temizleyin. Aksi halde artıklar cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Erimiş plastikleri cam seramik yüzeye uygun bir kazıyıcıyla, ocak hala sıcakken temizleyin. Aksi halde artıklar cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelere, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.

4. MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER

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

- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın. Ocak; genişliği 600 mm veya daha fazla olan mutfak modülünün üzerinde, mutfak çalışma tezgahının içine ankastre monte edilmek içindir.
- Cihazın yanıcı malzemelerin üzerine monte edilmesi halinde, alçak gerilim kurulumları ve yangından korunmaya ilişkin yönlendirici ilkelere ve kurallara titizlikle uyulmalıdır.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik malzemelerden veya ahşap kaplamalı) ısıya (en az 100 °C) dayanıklı yapııştırıcılarla monte edilmelidir. Uygun olmayan malzeme ve yapııştırıcıların kullanılması deformasyonlara ve ayrılmalara neden olabilir.
- Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantılarını yapmak için yeterli boşluk bulunmalıdır. Cihazın üzerinde asılı modüller, rahat çalışmaya olanak tanıyacak boşluk kalacak bir mesafede kurulmalıdır.
- Cihazın arkasındaki tezgah çevresinde sert ahşap dekoratif bordür kullanmaya izin verilir ancak asgari mesafeler daima kurulum şekillerinde belirtilenlere uygun olmalıdır.
- Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki asgari mesafe ankastre cihaz kurulum şeklinde gösterilmektedir (yan duvarda 150 mm, arka duvarda 40 mm ve üzerinde asılı olabilecek muhtemel parçalarla 500 mm. Ergonomiyle ilgili nedenlerden ötürü en az 1000 mm'lik bir mesafe tavsiye edilir).
- Ocak kenarı ile tezgah arasından sıvıların sızmasını önlemek için, kurulumdan önce ocağın dış kenarının içine ürünle birlikte gelen yapışkanlı contayı uygulayın.

5. ELEKTRİK BAĞLANTSII



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

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda "Y" tipi bağlantı vardır, TEK FAZLI ve İKİ FAZLI bağlantıda 5 x 2,5 mm²'lik güç kablosu kullanılması tavsiye edilir: İletkenlerin asgari kesiti: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm.
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı kurulum kılavuzunda gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).



Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

6. ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

Ev aletlerinin bertarafı

Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertarafı kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertarafına ilişkin 2012/19/UE sayılı direktife uygundur.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

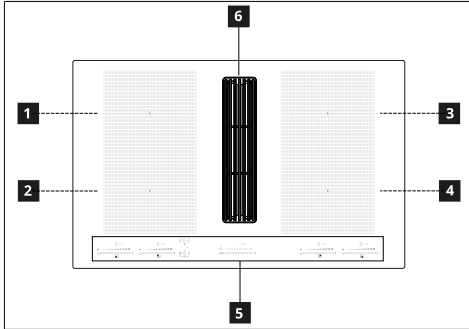
♻️ sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüştürülebilirler. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji Tasarrufu

Aşağıdaki ipuçlarını göz önünde bulundurarak pişirme sırasında günlük enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

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

7. ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



1	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
6	Aspiratör ızgarası
1+2	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.
3+4	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

GÖSTERGELER

Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

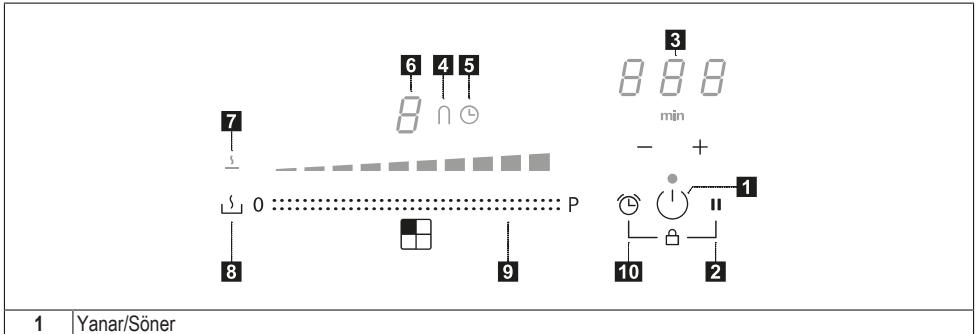
Algılama sistemi, induksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.

Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda **U** sembolü görünür.

Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin göstergesinde **H** görüntülenir.

8. KUMANDA PANELİ



2	Duraklatma işlevi tuşu
3	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
4	"Köprü" fonksiyonu simgesi
5	Zamanlayıcı simgesi
6	Güç seviyesi göstergesi
7	Buz çözme işlevi simgesi
8	Buz çözme işlevi tuşu
9	Kaydırmalı tuş takımı
10	Zamanlayıcı işlevi tuşu

Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine **8** basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar.

Ocağın üzerinde tencere veya başka nesneler yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilen işlevler düşük yoğunluklu ışıkla görünür halde olanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

9. GÜÇ SINIRLAMASI

Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan  kullanılarak veya

alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

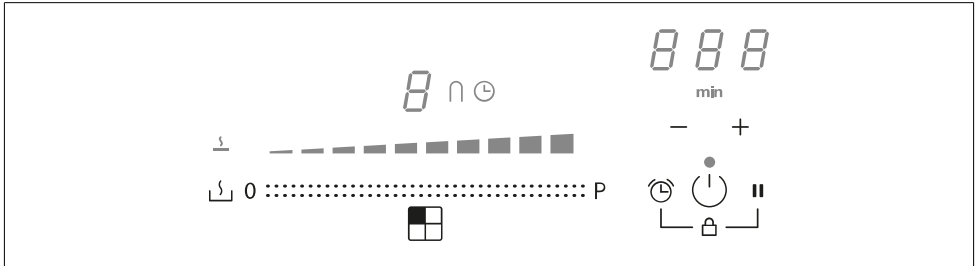
- Ocağı ev şebekesine bağlayın (menüye her eriştiğinizde bu işlemin yapılması gerekir).
- Tüm göstergeler birkaç saniye yanar.
- Göstergeler yeniden söner sönmez soldaki kaydırmalı tuş takımları yana kadar  ve **II** öğelerini 4 saniye basılı tutun.
- 3 kumanda göstergesinde " CF6 " ibaresi görüntülenene kadar soldaki kaydırmalı tuş takımlarının ikisini de aynı anda 4 saniye basılı tutun.
- " PHA " ibaresi görüntülenene kadar **II** öğesine basın.
- Doğru ayarı seçmek için soldaki en son tuş takımına basın.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Kaydırmalı tuş takımındaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Doğru değeri girdikten sonra  ve **II** öğelerini basılı tutarak onaylayın.

10. OCAK İŞLEVLERİ



Kilitleme	Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: $- + +$ öğelerine basın.
Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler Etkinleştirmek için: $\odot$ öğesine basın, $\odot + \parallel$ öğelerine aynı anda basıp bırakın ve ardından yine $\odot$ öğesine basın. Tüm rakam göstergeleri $\mathbb{L}$ gösterir. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır. Devre dışı bırakmak için: $\odot$ öğesine basın, $\odot + \parallel$ öğelerine aynı anda basıp bırakın ve ardından yine $\parallel$ öğesine basın. $\mathbb{L}$ gösteren tüm göstergeler kapanır. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 10 dakikalık bir süre iç içe güç seviyesine ayarlanabilir. Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında "Boost" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde $\mathbb{P}$ gösterilir. Devre dışı bırakmak için: Kaydırmalı tuş takımında bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir. Etkinleştirmek için: Ocağı açın, 4 pişirme bölgesinden birini seçin, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Pişirme bölgesinin $\odot$ simgesi yanar. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanacak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).
Zamanlayıcı (genel)	Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı. Etkinleştirmek için: Ocağı açın, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanacak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).
Buz Çözme İşlevi	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve $\mathbb{L}$ öğesine basın. Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde $\mathbb{L}$ görüntülenir. Devre dışı bırakmak için $\mathbb{L}$ veya $\odot$ öğesine basın.
Duraklatma İşlevi	Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma sırasında aşağıdakileri bildirmek için tüm göstergelerde $\mathbb{H}$ görüntülenir: - Pişirme bölgelerinin hiçbirinde enerji üretilmez. - Tüm fonksiyonlar ile zamanlayıcı devre dışı bırakılır. Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken, $\parallel$ öğesini en az 1 saniye basılı tutun. Devre dışı bırakmak için: $\parallel$ öğesini en az 1 saniye basılı tutun ve bir animasyon görüntülenen kaydırmalı tuş takımı boyunca parmağınızı minimumdan maksimuma doğru kaydırın.
Gerçek Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması halinde $\odot$ öğesini kullanarak ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır. Ocak kapatıldığında ayarları geri yüklemek için 6 saniye içinde $\odot$ öğesine, ardından 6 saniye içinde $\parallel$ öğesine basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur. Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde yeniden açılmazsa, önceki fonksiyonların ayarları kaybolur.

Isıtma işlevi	Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:	
	Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Kullanılmaz
	Boost	Kullanılmaz
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında seçilen değeri (1'den 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. Ocak, daha önce ayarlanan pişirme gücüne göre bir süre en yüksek güce çıkacak, ardından ilk başta ayarlanan değere dönecektir.	
	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanığı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakiler ve sağdakilerdir.	
	Etkinleştirmek için: Göstergelerden birinde  görünene ve  simgesi yanana kadar soldaki tuş takımlarının ikisine de aynı anda basın. Birleşik şekilde kullanılabilen bölgenin gücünü ayarlamak için soldaki en son kaydırmalı tuş takımını kullanın.	
	İki pişirme bölgesinde de  simgesi yanar.	
	Devre dışı bırakmak için: "Köprü" fonksiyonunu etkinleştirmekte kullandığınız tuşlara simgeler kaybolana kadar aynı anda basın.	
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Önemli! Ocak, iki pişirme bölgesini birden işgal edecek kadar büyük bir tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ancak "köprü" fonksiyonu etkinleştirilmedikçe bölgeleri bağımsız olarak yönetir.	

11. PİŞİRME TABLOSU

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

12. ASPIRATÖR İŞLEVLERİ

 	
auto	1 2 3 4 5 6 7 8  
(A) 0	 P
Pişirme bölgeleri ile aspiratörün kumanda bölgeleri ve zamanlayıcı referans Rakam göstergesine basılarak etkinleştirilebilir.	

0 P	Aspiratör gücünü seçme. Aspiratör hızını (gücünü) artırma/azaltma.
	Bir otomatik fonksiyonu etkinleştirme/devre dışı bırakma (önceden tanımlı ayarlama için otomatik mod etkinleştirilir). Davlumbaz seçim çubuğuna dokunulduğunda (basıldığında), otomatik mod devre dışı bırakılır ve aspiratör fanı manuel modda kullanılabilir. Otomatik modu yeniden etkinleştirmek için,  tuşuna basın: auto LED lam-bası yanarak davlumbazın o modda etkin olduğunu gösterir. Önceden tanımlı ayarlarda davlumbaz aspirasyon modundadır. Karbon filtrenin etkinleştirilmesi – Davlumbaz ilk açıldığında  tuşuna 5 saniye basın. Etkinleştirdikten sonra simgenin yanması karbon filtrede (koku giderici)  ba-kım yapılması gerektiği anlamına gelir. Yağ filtresinin temizlenmesiyle ilgili bildirim  LED lambayla gösterilir ve bu öz-zellik daima etkindir. Karbon filtrenin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi Filtre bakımını yaptıktan sonra: –  tuşuna 5 saniye basın - Yağ filtresi LED lambası söner ve geri sayım yeni-den başlatılır. –  tuşuna 5 saniye basın - Koku giderici filtre LED lambası söner ve geri sa-yım başlatılır.
	YOĞUN hızının ayarlanması Bu ayar 5 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner.

13. GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ

Bu ürün elektronik kontrollü güç yöneti-mi işlevi ile donatılmıştır.

Bu işlev pişirme bölgeleri birleştirilerek (sol taraf ve sağ taraf) kullanıldığında a-ralarında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durum-larının meydana gelmesini önler.

Bunun için toplam güç sürekli izlenir, ge-rektiğinde düşürülür. Gereken toplam gücü sağlamak mümkün olmadığında, bir kontrol elemanı, başka bir pişirme e-lemanının gücünü önceden tanımlı bir ayarla çekilen akımın 16 A değerini aş-mayacağı şekilde ilgili güç eğrisinin he-men altındaki bir seviyeye indirir.

Bu durumda jeneratör son komutu kulla-nıcı arayüzünden gönderilenlere göre öncelikli olarak algılar ve gerektiğinde başka bir pişirme elemanı için önceden etkinleştirilen ayarları düşürür.

Güç Yönetimi fonksiyonu ilk başta pişir-me elemanı üzerinde bir tencerenin var olduğu algılandığında da devreye girer.

Örneğin:

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

14. TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece induksiyon ocaklarında kullanı-ma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabi-lir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olma-dığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin ta-banına bir miknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere induksiyon o-cağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı.

Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgeleri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol/sağ birleşik	190 mm	230 mm
Sol/sağ tek	110 mm	190 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

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

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

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

Ocağın çalışması sırasında çıkan normal sesler

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alan oluşturmaya dayanır. Bu elektromanyetik alanlar doğrudan tencerenin tabanında ısı üretirler. Tencere ve tavalar yapıldıkları şekillere bağlı olarak gürültü veya titreşim çıkarabilirler.

Bu tür sesler aşağıdaki gibi açıklanır:

Hafif vınlı (bir transformatörden gelen ses gibi)

Bu ses, yüksek ısı seviyesinde pişirme yapıldığında çıkar ve ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarıyla belirlenir. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır.

Hafif tıslama

Bu ses, pişirme yapılan kap boş olduğunda çıkar ve kap su veya yiyeceklerle doldurulduğunda kaybolur.

Çıtırtı

Bu ses, tencere birden çok malzeme katmanının birbirinin üstüne bindirilmemesinden oluştuğunda ortaya çıkar ve farklı metallerin bulunduğu yüzeylerin titreşmesinden kaynaklanır. Tencerelerden çıkan sesler yiyecek miktarına ve hazırlama türüne göre değişiklik gösterir.

Güçlü tıslama

Bu ses, birbirinin üstüne bindirilmiş farklı malzeme katmanlarından oluşan tencerelerde, en yüksek rejimde ve iki pişirme bölgesinin birden üzerinde olduklarında çıkar. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır.

Fan sesi

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocağın sıcaklığının düzenlenmesi gerekir. Bunun için ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen soğutma fanıyla donatılmıştır. Ocak sıcaklığı hala çok yüksek olarak algılanıyorsa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam edebilir.

Bir saatin tıklamalarına benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca en az üç ocak bölgesi çalışır durumdayken çıkar ve biri kapatıldığı anda kaybolur.

Açıklanan gürültüler indüksiyon teknolojisinin normal özelliklerinden biri olduğundan kusur olarak kabul edilemez.

15. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
"Açılışta sesli sinyal geliyor. Hata kodu görüntülenmiyor"	Davlumbaz kumandası çalışmıyor	Hasar görmüş veya davlumbaz elektronik kartında LIN kablosu kötü balanmış	LIN kablosunun bağlantısının kontrolü/değiştirilmesi

ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuflara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocaкта yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve induksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri gidirin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorum devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

16. BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK

- Elektrikli bileşenlerin bakımlarının yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

- Arızanın türü
- Cihazın modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler tanıtma plakasında verilmektedir. Tanıtma plakası cihazın altına uygulanmıştır.

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

17. TEKNİK VERİLER

Ürünün tanıtımı

Tip: **4300**

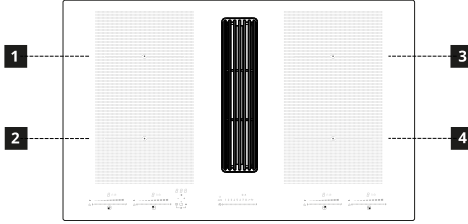
Model: **FMY 8391 HI**

Cihazın altına uygulanan tanıtma plakasına başvurun.

Üretici üründe sürekli iyileştirmeler yapmaktadır. Bundan dolayı bu kullanma talimatlarında yer alan metin ile görsellerde önceden bildirimde bulunulmadan değişiklik yapılabilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgiyi şu sitede bulabilirsiniz: www.franke.com

MODEL	FMY 8391 HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayarlar)
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw



1,2 Esnek pişirme bölgesi 1 + 2 Birbirine bağlı		
3,4 Esnek pişirme bölgesi 3 +4 Birbirine bağlı		
Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Faydalı boyutlar	-	830 x 520 (U x D)
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrik ve ısıtma elemanlarının verileri		
Pişirme bölgesi 1,2,3,4	2100 W; Takviyeli Güç (Power Boost): 3000 W	210 x 190
Esnek pişirme bölgesi 1+2, 3+4	3000 W; Takviyeli Güç (Power Boost): 3700 W	210 x 380
Parametre	Değer	Ölçü birimi
Cihazın ağırlığı	21	kg
Pişirme bölgesi sayısı	4	
Isı kaynağı	indüksiyon	

1. INFORMACIÓN DE 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. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de conexión disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.

 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la

sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- 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 fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).

- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.
- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.



ADVERTENCIA: No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- 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.

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. No intente apagar **NUNCA** las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

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

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

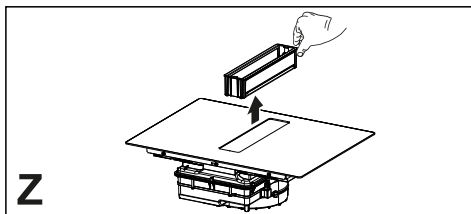
ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.
- 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.

3. 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).



2. 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 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 con-

sejos 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 anti-cal, 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.

4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

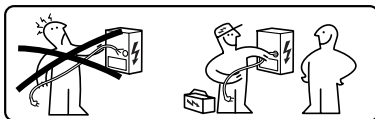
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- 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 instala-

ciones 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.

5. 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 mm², conexión MONOFÁSICA y BIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². 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!

6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. 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 deseché 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 ayunta-

miento, 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

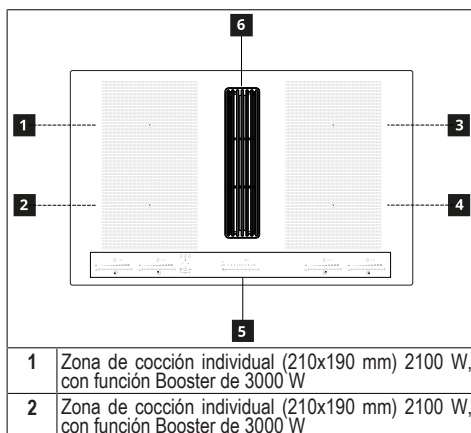
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- 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.

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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 la presencia del recipiente

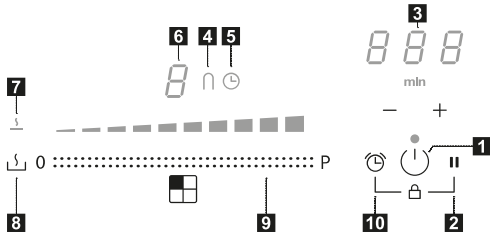
Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción. El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable

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 .

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

8. 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 . El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación. Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automática-

mente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo. Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles. En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funcio-

nes tocando el símbolo correspondiente.

9. 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 .

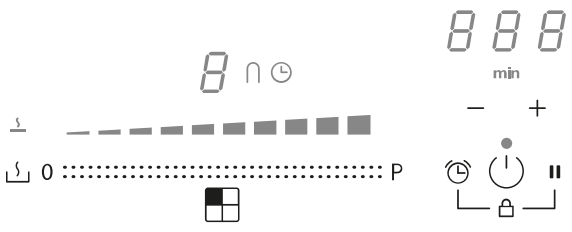
- y **II** por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.
- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican “CF6”.
- Pulse **II** hasta que aparece “PHA”.
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplazamiento	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 **II**.

10. 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  + II y a continuación una vez más  . Todos los dígitos indican  . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos. Para desactivar: pulse  , pulse y suelte simultáneamente  + II y a continuación una vez más II . Todos los dígitos que indican  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 . 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 . 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  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  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".	

11. 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

12. FUNCIONES EXTRACTOR

 auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ↻ ↺ (A) 0 P	
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 (U), 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 (antior) (A). Las señalizaciones relativas a la limpieza del filtro antigrasa, visualizadas con el LED (A), 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 antioleores se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.
↻	Impostazione della velocità INTENSIVA Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad.

13. 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 po-

tencia 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.»

14. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

Chisporroteo

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente
------------------	------------------------------------

procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo 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 correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de

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

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

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

15. 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.

16. 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.

17. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

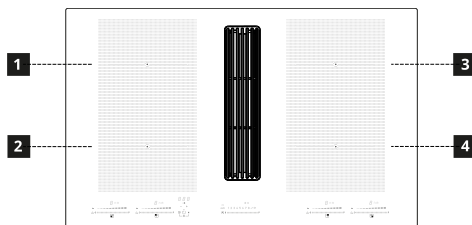
Modelo: **FMY 8391 HI**

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus 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	FMY 8391 HI
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW



1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 En puente
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 En puente

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	830 x 520 (L x P)
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Datos eléctricos y de los elementos calentadores		
Zona de cocción 1, 2, 3 y 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cocción flexible 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parámetro	Valor	Unidad de medida
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	

1. INFORMAÇÕES SOBRE 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. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

 As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção **LIGAÇÃO ELÉTRICA**.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de

ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- 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 fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor onipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacua-

ção de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).

- Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no local um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam re-aspirados pelo aparelho de cozedura no local.
- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.

 **ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização

segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no local).

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

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.

- 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.

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 extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

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

- 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 apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento

completo em condições de sobrecarga de categoria III.

- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

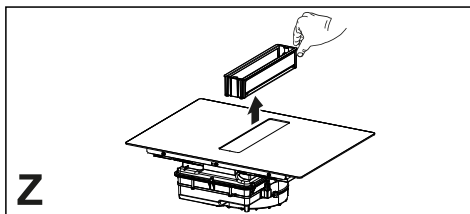
2. USO

- 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.

3. 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.

4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

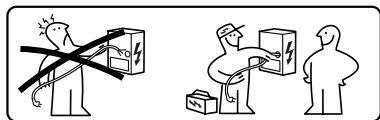
Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- 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 conse-

lha-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.

5. 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 mm², conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm². 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!

6. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

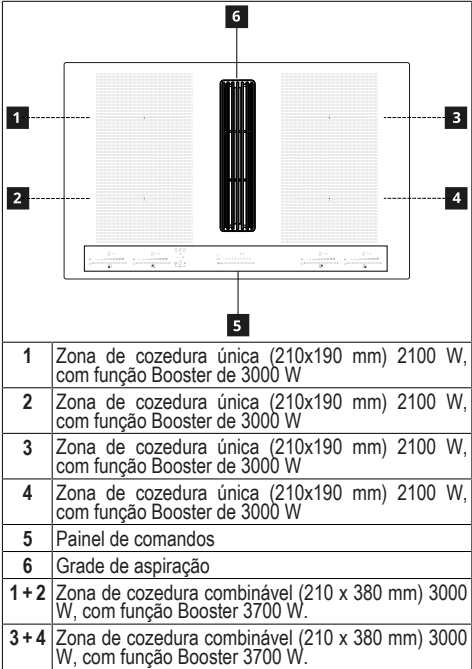
Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- 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.

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



INDICADORES

Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozinha.

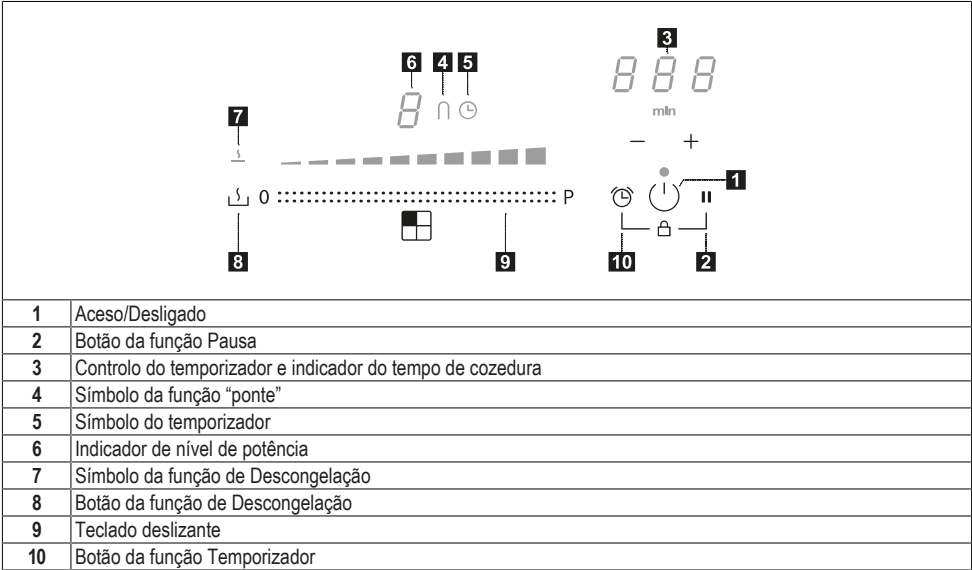
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para sinalizar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50°C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica .

8. PAINEL DE COMANDOS



As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência 8. O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos 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.

9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho na instalação 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 pro-

cedimento descrito abaixo para aceder o menu.

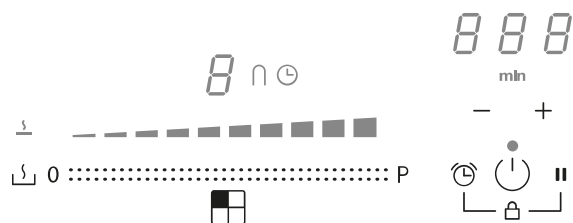
- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Iluminam-se todos os dígitos durante alguns segundos.
- Assim que os dígitos se apagarem novamente, mantenha premidos ☹ e || durante 4 segundos até que os teclados deslizantes à esquerda se iluminem.
- 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 ||.

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA



O diagrama ilustra o painel de controle da placa de cozinha. À esquerda, há uma barra deslizante com uma escala de 0 a 9 e um símbolo de bloqueio. No centro, há um display digital com o número 8 e um símbolo de bloqueio. À direita, há um display digital com o número 888 e um símbolo de bloqueio. Abaixo dos displays, há uma série de teclas de função, incluindo símbolos de bloqueio, um símbolo de bloqueio com um ponto, e um símbolo de bloqueio com um ponto e uma barra.

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  . 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  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  .
	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  .
	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  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  durante pelo menos 1 segundo.
	Para desativar: mantenha premido  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  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 P 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.	

11. 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

12. FUNÇÃO DO ASPIRADOR

 auto 1 2 3 4 5 6 7 8   0 P	
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 (premiendo-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.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Esta configuração é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente.

13. 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.

14. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um ímã no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm
Simples esquerdo/direito	110 mm	190 mm

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozinha, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

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

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

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

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os dife-

rentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com

uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada.

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

15. 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.

16. 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 n° 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.

17. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **FMY 8391 HI**

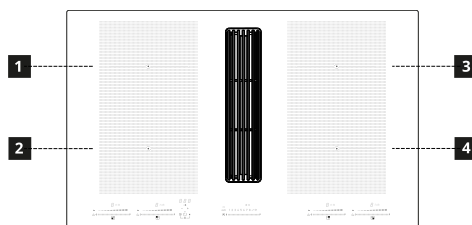
Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus 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	FMY 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



1,2 Zona de cozadura flexível 1 + 2 Em ponte
3,4 Zona de cozadura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozadura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozadura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parâmetro	Valor	Unidades de medida
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozadura	4	
Fonte de calor	indução	

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

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

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

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές λόγω μη σωστής εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Οι διατάξεις αποσύνδεσης πρέπει να τοποθετούνται στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα εξαρτήματα που μπορείτε να αγοράσετε και που αναφέρονται στο

- εγχειρίδιο εγκατάστασης (για τους κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm) Το μήκος του σωλήνα εκκένωσης πρέπει να είναι όσο το δυνατό μικρότερο.
- Συνδέστε το προϊόν στο δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη.
 - Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
 - Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
 - Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa, έτσι ώστε να αποφεύγεται η εκ νέου αναρρόφηση των καπναερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
 - Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιοσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.
 - Συνδέστε το φίς της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
 - Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
 - Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

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

Προσέξτε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

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

- Καθαρίζετε ή/και αντικαθιστάτε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (κίνδυνος πυρκαγιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.

- Συνιστάται να εξασφαλίζετε κατάλληλο αερισμό του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα (δεν ισχύει για τις συσκευές που ανακυκλώνουν απλώς τον αέρα του χώρου).

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και κα-

λύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επίτηρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

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

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

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

συσκευών που καταναλώνουν αέριο ή άλλα καύσιμα (συμπεριλαμβανομένων εκκείνων που βρίσκονται σε άλλους χώρους), λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων. Τα αέρια αυτά μπορεί να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα κουζίνας ή οποιουδήποτε άλλου συστήματος απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές αερίου ελέγχονται από κάποιο αρμόδιο άτομο ώστε να διασφαλίζεται η μη αντίστροφη ροή των καυσαερίων.

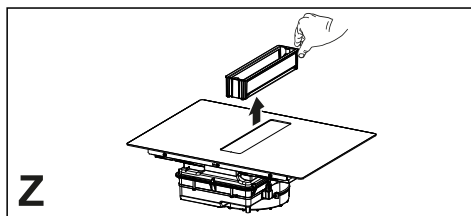
2. ΧΡΗΣΗ

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

- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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



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 α-

πορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.

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

4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

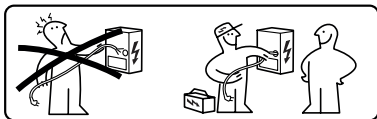
Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα 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 εστίων και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστίων πριν την εγκατάσταση.

5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



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

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

6. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απορριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών



Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανα-

κύκλωσης 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.

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

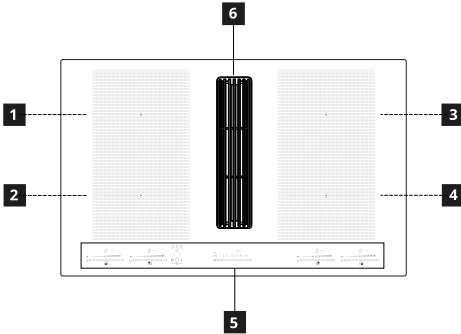
Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

	
1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (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 διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.

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

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

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη από 50 °C και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει

εγκαύματα σε περίπτωση που έρθει σε επαφή με τα γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο

ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη **H**.

8. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

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

- 1: Stop button (Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης)
- 2: Power button (Πλήκτρο λειτουργίας Αναμμένο/Σβηστό)
- 3: 3-digit digital display (Στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη και ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος)
- 4: Bridge symbol (Σύμβολο της λειτουργίας "γέφυρα")
- 5: Clock symbol (Σύμβολο χρονοδιακόπτη)
- 6: Power level indicator (Ένδειξη επιπέδου ισχύος)
- 7: Thawing symbol (Σύμβολο της λειτουργίας Τήξης)
- 8: Thawing button (Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης)
- 9: Control panel indicator (Κυλιόμενο πληκτρολόγιο)
- 10: Clock button (Πλήκτρο λειτουργίας Χρονοδιακόπτη)

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 επικυρωθεί η ενέργεια.

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

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

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

9. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

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

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

- 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 φωτι-

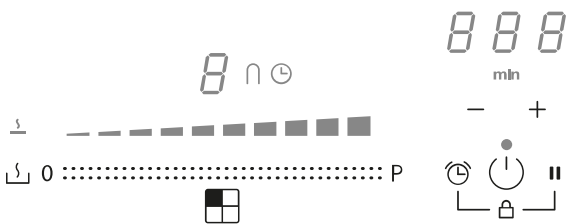
- στούν τα πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά.
- Πατήστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα για 4 δευτερόλεπτα και τα δύο πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά, έως ότου τα 3 ψηφία ελέγχου δείξουν “CF6”.
 - Πατήστε II έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη “PHA”.
 - Πατήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο στα αριστερά για 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 II.

10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

	
Κλειδωμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε  +  .
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής Για ενεργοποίηση: πατήστε  , πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα  + II και τέλος πατήστε ξανά  . Όλα τα ψηφία δείχνουν  . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων. Για απενεργοποίηση: πατήστε  , πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα  + II και τέλος πατήστε ξανά II. Όλα τα ψηφία που δείχνουν  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  . 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 . 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  υποδεικνύοντας ότι: - Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις ζώνες μαγειρέματος. - Όλες οι λειτουργίες και ο χρονοδιακόπτης έχουν απενεργοποιηθεί. Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο και 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  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 συνει- χίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγει- ρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθ- μιστεί. Δείτε τον πίνακα:	
	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Μη διαθέσιμο
	Boost	Μη διαθέσιμο
	Επιλέξε 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 ο- ποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης.	
Συνδυαστική λειτουρ- γία (λειτουργία «γέφυ- ρα»)	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση. Οι εστίες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκεί- νες που βρίσκονται αριστερά και δεξιά.	
	Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πληκτρολόγια στα αριστερά έως ότου ένα ψη- φίο δείξει Π και το σύμβολο Π φωτιστεί.	
	Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας που χρησιμοποιείται σε συνδυαστική λειτουργία, χρησιμο- ποιήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο κύλισης στα αριστερά.	
	Και στις δύο ζώνες μαγειρέματος, το σύμβολο Π φωτίζεται.	
	Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίη- ση της λειτουργίας «γέφυρα», έως ότου τα σύμβολα εξαφανιστούν.	
	Σημαντικό! Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστίες μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία «γέφυρα».	

11. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

12. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

 auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ➞ ⌛	 
(A) 0 :::::::::::::::::::::::::::::: P	
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.
	Impostazione della velocità INTENSIVA
	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.

13. 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 κατανόηση 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 υπερβασίει την απορρόφηση ρεύματος 16 A.

Στην περίπτωση αυτή η γεννήτρια ανιχνεύει την τελευταία ρύθμιση με υψηλό-

τερη 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 ανάχνευση 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.”

14. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

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

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

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

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

Τρόπος χρήσης των σκευών

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

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

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

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

Κενές κατσαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

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

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

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

Φυσιολογικοί θόρυβοι λειτουργίας της μονάδας εστιών

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

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ελαφρός βόμβος (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

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

Ελαφρύς συριγμός

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

Τριγμός

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

Έντονος συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και όταν αυτά χρησιμοποιούνται με τη μέγιστη ισχύ ή και σε δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτοχρόνως.

Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβοι ανεμιστήρα

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

Ρυθμικοί θόρυβοι παρόμοιοι με το τικ-τακ ενός ρολογιού

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

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

15. 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.		

16. 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.

17. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: **4300**

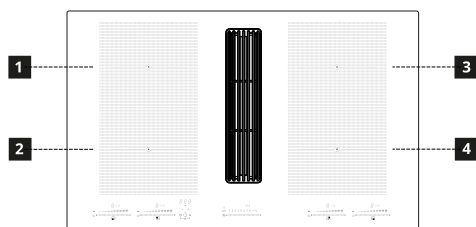
Μοντέλο: **FMY 8391 HI**

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

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

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

ΜΟΝΤΕΛΟ	FMY 8391 HI
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (Βασική ρύθμιση)
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



1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 Σε γέφυρα

3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 Σε γέφυρα

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Ωφέλιμες διαστάσεις	-	830 x 520 (Π x Β)
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz	
Ηλεκτρικά χαρακτηριστικά και θερμαντικών στοιχείων		
Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4	2100 W, Power Boost 3000 W	210 x 190
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1+2, 3+4	3000 W, Power Boost 3700 W	210 x 380
Παράμετρος	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Βάρος συσκευής	21	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Πηγή θερμότητας	επαγωγική	

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

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

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

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

- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи,

вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.

- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между

контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.

- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других средах), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или любого другого вытяжного устройства убедитесь, что газовые приборы проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.

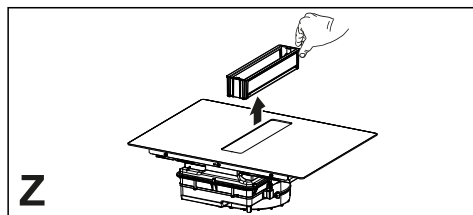
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

3. ОЧИСТКА И УХОД

- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине. (Z).



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

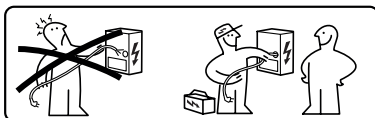
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от зад-

ней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).

- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеющее уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам

для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).



Внимание! Не паяйте кабели!

6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.

- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

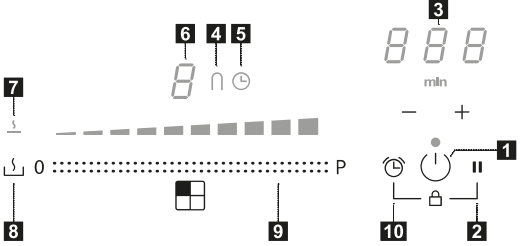
Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая ука-

зывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °С, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 зон нагрева, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее. Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, при-

коснувшись к соответствующему символу.

9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность зон нагрева в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

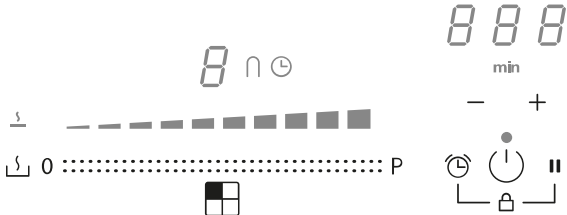
Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя  или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
 - Все дисплеи загораются на несколько секунд.
 - Как только дисплеи снова погаснут, нажмите и удерживайте  и  в течение 4 секунд, пока не загорятся левые клавиатуры непрерывного ввода.
 - Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева в течение 4 секунд, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».
 - Нажмите  пока не появится «РНА».
 - Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.
- См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая  и .

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

	
Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Включение/выключение: нажмите кнопку  .
Предохранительные устройства от детей	Эта функция предотвращает случайное включение оборудования Для включения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова . Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд. Для отключения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова . Все дисплеи, отображающие , гаснут. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 10 минут. Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает . Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.

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

Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:	
	Уровень мощности	Таймер (секунды)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Недоступно
	Boost	Недоступно
	Выберите одну из 4 зон нагрева, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале.	
Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.	
	Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева, пока на дисплее не отобразится P , а символ П загорится.	
	Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте последнюю клавиатуру непрерывного ввода слева.	
	В обеих зонах нагрева загорится символ П .	
	Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут.	
	Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».	

11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная подготовка, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рости (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ➡ ↺ (A) 0 P	
Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора .	0 P
(A)	Выбор мощности вытяжки. Увеличение/уменьшение скорости работы (мощности) вытяжки. Включение/выключение автоматического режима вытяжки (включен по умолчанию). При нажатии (касании) на панель выбора вытяжки автоматический режим выключается, работой вытяжного вентилятора можно управлять вручную. Для повторного включения автоматического режима нажмите кнопку (A) : светодиод auto указывает, что вытяжка работает в автоматическом режиме. По умолчанию вытяжка работает в режиме всасывания. Включение угольного фильтра – При первом включении вытяжки (1) нажмите и удерживайте кнопку (A) 5 секунд. После включения символ указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного (противозапахового) фильтра * . Светодиод (2) сигнализирует о состоянии жироулавливающего фильтра горит постоянным светом. Сброс и повторное включение угольного фильтра После проведения обслуживания фильтра: – нажмите и удерживайте кнопку — 5 секунд - Индикатор состояния жироулавливающего фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени. – нажмите и удерживайте кнопку + 5 секунд - Индикатор состояния противозапахового фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени.
↺	Impostazione della velocità INTENSIVA Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость.

13. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интер-

фейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

14. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

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

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

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

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных зон нагрева.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основывается на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит

от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист

Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или

уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для правильной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов

Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

15. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Кабель LIN поврежден или плохо соединен с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревать пустые кастрюли.

E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волосками.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

16. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

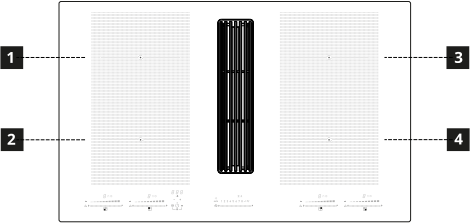
Тип: **4300**

Модель: **FMU 8391 HI**

Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора. Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения. Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.franke.com

МОДЕЛЬ	FMU 8391 HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт

МОДЕЛЬ	FMY 8391 HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт



1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «МОСТ»

3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «МОСТ»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл х Гл)
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 x 380
Параметр	Значение	Единица измерения
Вес прибора	21	кг
Количество зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID

 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. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.

 De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel **ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel

van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- 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.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingsystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt.
- Sluit de afzuigkap met geschikte buizen aan op de schoorsteen. Verwijs naar de in de installatiehandleiding aangegeven commerciële accessoires (minimale diameter buizen 120 mm). De lengte van de afvoerbuis moet zo klein mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De regelgeving inzake de luchtafvoer moet worden nageleefd.

- Sluit de afzuigkap niet aan op afvoerkanalen gebruikt voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).
 - Als de afzuigkap wordt gebruikt met niet-elektrische apparaten (bijv. apparaten met gasbranders) moet een voldoende ventilatie in de ruimte gegarandeerd worden om de terugstroming van de afgevoerde gassen te voorkomen. Als het kooktoestel gebruikt wordt in combinatie met apparaten die gevoed worden door niet-elektrische energiebronnen, mag de negatieve druk van de ruimte niet de 4 Pa overschrijden, om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kooktoestel in de ruimte worden aangezogen.
 - De lucht mag niet worden uitgestoten via een kanaal dat gebruikt wordt als schoorsteen voor met gas of andere brandstoffen gevoede apparaten.
 - Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - Sluit de stekker van het apparaat aan op een goed bereikbaar stopcontact dat voldoet aan de geldende normen.
 - Het is belangrijk dat voor de afvoer van de rookgassen de technische voorschriften en de veiligheidsmaatregelen van de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen strikt worden nageleefd.
-  **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.
- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.
-  **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
 - Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
 - Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder

dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor de verwarmings-elementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- Aanbevolen wordt om in de ruimte een goede ventilatie te garanderen als het apparaat wordt gebruikt in combinatie met door gas of andere brandstoffen gevoede apparaten (niet van toepassing op apparaten die de lucht in de ruimte slechts laten recirculeren).

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of

zichtbare schade van het materiaal vertoont.

- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- 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.

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 eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

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

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- De ventilatie van het apparaat moet voldoen aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Afzuigkappen en andere afzuigtoestellen van de kookdampen kunnen afbreuk doen aan de veilige werking van op gas of andere brandstoffen functionerende apparaten (inclusief die geplaatst in andere omgevingen), in verband met de terugstroming van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na de installatie van een afzuigkap of een ander afzuigtoestel van de rookdampen moet ervoor gezorgd worden dat de gas-toestellen getest worden door een gekwalificeerde persoon, om te garanderen dat er geen sprake is van terugstro-

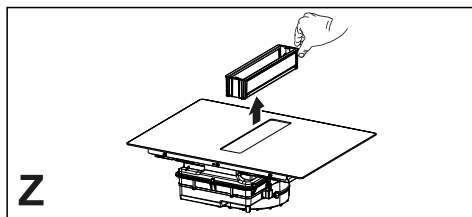
ming van de verbrandingsgassen.

2. 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.

3. 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 res-

ten 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.

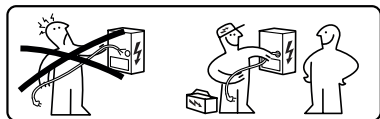
4. EISEN VAN DE KASTJES

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 houtfiner) 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.

5. 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 mm² te gebruiken, EEN-FASE en TWEEFASE verbinding: minimale doorsnede van de geleiders: 2,5 mm². 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!

6. MILIEUASPECTEN

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit 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 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.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

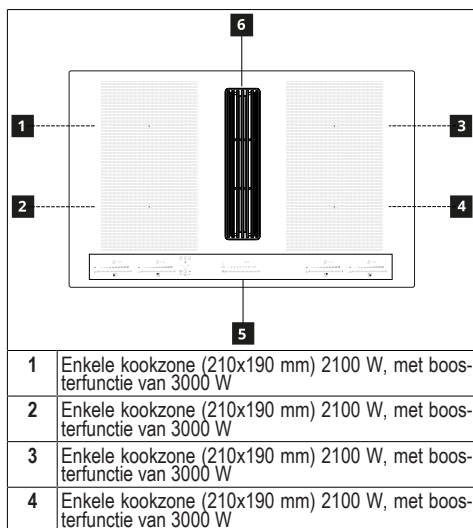
Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips 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.

7. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



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

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.

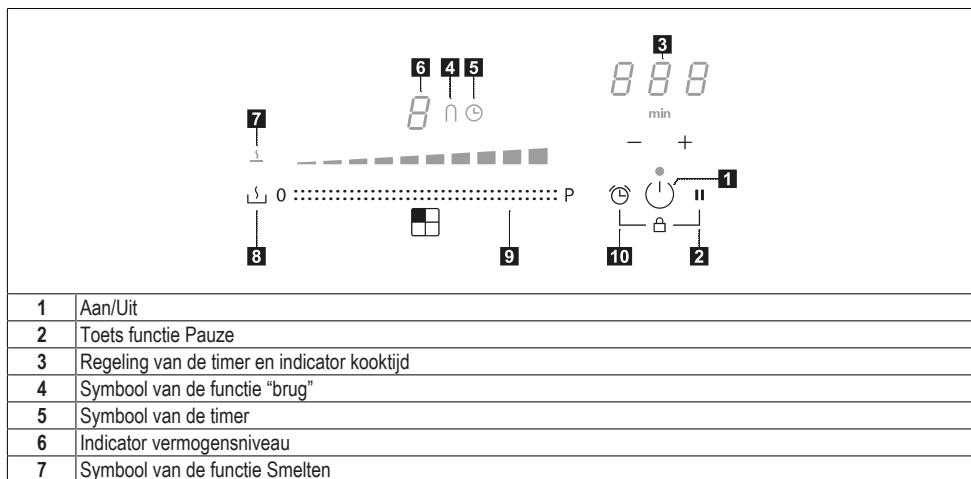
Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

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

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont

8. BESTURINGSPANEEL



8	Toets functie Smelten
9	Vermogensbalk
10	Toets voor de Timerfunctie

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedig8. 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 verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

9. 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 alter-

natief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

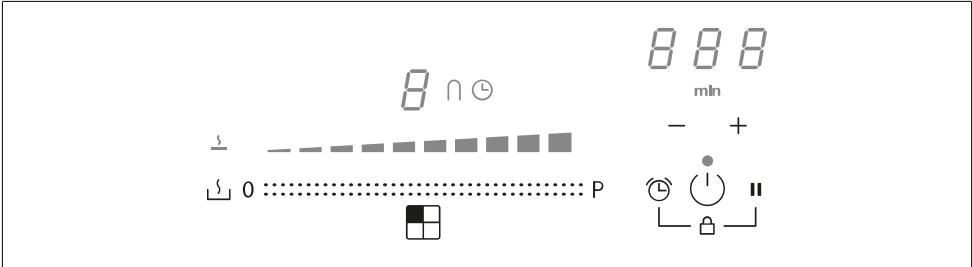
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Alle digits lichten enkele seconden op.
- Houd, zodra de digits weer uit gaan,  en  gedurende 4 seconden ingedrukt, tot de vermogensbalken links oplichten.
- Houd de vermogensbalken 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 vermogensbalk	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.

10. 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  .
	De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
Functie Boost	Om te deactiveren: druk op  , tegelijkertijd indrukken en loslaten van  +  en dan weer  .
	Alle digits die  tonen, verdwijnen.
	De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
	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  .
	Deactivering: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.
Timer van de kookzones	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  .
	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  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  gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt.
Functie Oproepen	Deactivering: houd  gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt en verplaats de vinger van minimaal naar maximaal over de vermogensbalk die een animatie toont.
	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  . 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  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.	

11. KOOKTABEL

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

12. FUNCTIES AFZUIGKAP

   auto 1 2 3 4 5 6 7 8   0 P	
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.

13. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN

Dit product is voorzien van een elektro-nisch bestuurd vermogensregelings-functie.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W over de gecombineerde kookzones (linker-kant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem.

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

In dit geval detecteert de generator de laatste bediening met de hoogste priori-teit 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.”

14. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

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

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

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

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

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

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

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentie-

punten 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/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

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

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

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

Normale geluiden van de werking van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de creatie 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:

Zacht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid wordt geproduceerd als op een hoge warmtestand wordt gekookt en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt overgebracht. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Zacht gesis

Dit geluid wordt geproduceerd als de pan leeg is en het stopt als de pan met water of levensmiddelen wordt gevuld.

Geknetter

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 gesis

Dit geluid treedt op bij pannen die bestaan uit verschillende gelaagde materialen en bovendien wanneer deze op het hoogste vermogen worden gebruikt en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmte-stand wordt verlaagd

Geluiden van de ventilator

Voor een juiste werking van het elektronisch systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koel-ventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator na de uit-schakeling van het apparaat nog blijft functioneren, als een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd.

Ritmische geluiden die lijken op het getik van een klok

Dit geluid treedt alleen op als minstens drie kookzones zijn ingeschakeld en het verdwijnt of wordt minder als er één wordt uitgeschakeld.

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

15. 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	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.		

16. 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.

17. TECHNISCHE GEGEVENS

Identificatie van het product

Type: **4300**

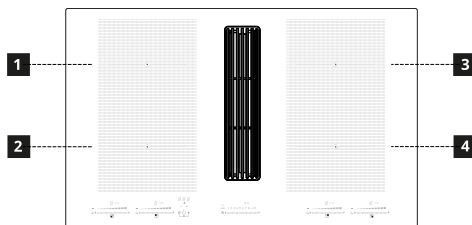
Model: **FMY 8391 HI**

Raadpleeg het typeplaatje op de bodem van het product.

De producent 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	FMY 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



1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gecombineerd 3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gecombineerd

Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Nuttige afmetingen	-	830 x 520 (L x D)
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische gegevens en gegevens over de verwarmings-elementen		
Kookzone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibele kookzone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380

1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gecombineerd		
3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gecombineerd		
Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Parameter	Waarde	Meeteenheid
Gewicht van het apparaat	21	kg
Aantal kookzones	4	
Warmtebron	inductie	

1. INFORMACIJE O VARNOSTI

-  Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Pomembno je, da uporabniki poznajo vse značilnosti delovanja in varnosti naprave. Te kuhalne plošče so opremljene z indukcijskimi sistemi, ki izpolnjujejo zahteve direktiv EMC in EMF, in naj ne bi ovirale drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali izdelovalcem in preveriti, ali se lahko pri njihovem vsadku pojavijo motnje.

 Aparat lahko na električno omrežje priključi usposobljen tehnik. Pred priključitvijo na električno omrežje preberite vsebino razdelka **PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE**.

Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika pod napetostjo pred ozemljitve-

nim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- Naprave za porazdelitev energije morajo biti povezane z nameščeno napravo v skladu s predpisi o kabelskih napeljavah.
- Pri napravah razreda I preverite, ali ima domače električno napajanje primerno ozemljitev.
- Sesalno napravo priključite na dimniško cev z ustrezno cevjo. Upoštevajte nabavljivo dodatno opremo, navedeno v navodilih za namestitev (za krožne cevi: najmanjši premer 120 mm). Dolžina odtočne cevi mora biti čim krajša.
- Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- Upoštevati morate predpise v zvezi z odvodom zraka.
- Sesalne naprave ne priklopite na odvodne cevi, ki odvajajo dim, ki nastane pri izgorovanju (kotli, kamini itd.).
- Če sesalno napravo uporabljate skupaj z neelektričnimi napravami (npr. napravami s plinskimi gorilniki), morate zagotoviti zadostno stopnjo prezračevanja prostora, da preprečite povratni tok izpu-

šnih plinov. Če napravo za kuhanje uporabljate skupaj z napravami, ki jih ne napaja električni tok, negativni tlak v prostoru na sme presegati vrednosti 4 Pa, da preprečite vsesavanje dima v prostor, kjer je nameščena naprava za kuhanje.

- Zraka ne smete odvajati v vod, ki ga uporabljate kot dimniško cev za naprave na plin ali druga goriva.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec, pooblaščen služba za tehnično podporo ali usposobljen serviser. Tako boste preprečili kakršna koli tveganja ali nevarne situacije.
- Vtičač naprave priključite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi predpisi in je lahko dostopna.
- Glede tehničnih in varnostnih ukrepov, ki jih je treba sprejeti za izpust dimov, je treba natančno upoštevati predpise, ki jih predvidevajo lokalni organi.

 **OPOZORILO:** Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

 **OPOZORILO:** Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih glede varne uporabe naprave ne vodi in pozorno nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati napravo le, če so pod nadzorom odgovornih oseb in če so bili poučeni glede varne uporabe naprave in z njo povezanih tveganj. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

- Po navedenem obdobju očistite in/ali zamenjajte filtre (tveganje požara). Glejte odstavek Čiščenje in vzdrževanje.

- Priporočamo, da zagotovite primerno prezračevanje prostora, kjer bo naprava v uporabi skupaj z napravami na plin ali na druga goriva (ne velja za naprave, ki samo krožijo zrak v prostoru).

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave ne vklopite, če je površina poškodovana ali so vidne poškodbe v debelini materiala.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustreznim tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zadušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

OPOZORILO: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

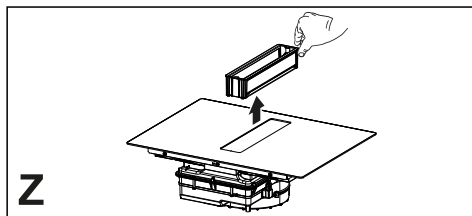
- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom proizvajalca.
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Nape in drugi odsesovalniki dima za kuhanje lahko zaradi povratnega toka zgorevalnih plinov poslabšajo varno delovanje naprav, ki kurijo plin ali druga goriva (vključno s tistimi, ki so postavljeni v drugih prostorih). Ti plini lahko povzročijo zastrupitev z ogljikovim monoksidom. Po namestitvi kuhinjske nape ali katere koli druge odsesovalne naprave dimnih plinov poskrbite, da bo plinske naprave preizkusila pristojna oseba, da ne bo povratnega toka zgorelih plinov.

2. UPORABA

- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali z ločenim upravljalnim sistemom na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, zato da preprečite, da bi se segrela.
- Da bi preprečili poškodbe naprave, ne stopajte nanjo.
- Da bi preprečili poškodbe silikonskih spojev, ne polagajte toplih posod za kuhanje na ogrodje.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na površini naprave in pazite, da vam iz rok ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.

3. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.
- Filtre je treba čistiti po vsakih 2 mesecih uporabe, oziroma še pogosteje pri intenzivnejši uporabi, operete pa jih lahko v pomivalnem stroju. Priporočamo da rešetk ne perete v pomivalnem stroju. (Z).



Splošna priporočila

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, solne kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino ali na njej pustili sledi.
- Živil, ki nenamerno padejo ali se nabirajo na površini, na delovnih ali okrasnih elementih kuhalne površine, ne smete zaužiti.

Čiščenje naprave

- Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečite, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.
- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sprijeto umazanijo, npr. mleko, ki je steklo čez, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. Sledite priporočilom izdelovalca glede strgal, ki jih je treba uporabiti.
- Odstranite hrano, ki vsebuje sladkor, npr. marmelado, ki je stekla čez med kuhanjem, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Odstranite morebitno stopljeno plastiko s strgalom za steklokeramiko, ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

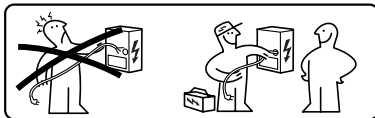
4. LASNOSTI POHIŠTVA

Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost ele-

ktričnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila. Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v delovno površino kuhinje nad kuhinjskim modulom širine najmanj 600 mm.
- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede montaže pri nizki napetosti in s protipožarno zaščito.
- Pri vgrajenih enotah je treba sestavne dele (plastični materiali in furniran les) pritrditi s toplotno odpornimi lepili (min. 100 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacije in odlepitev.
- Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice nad napravo morajo biti nameščene na takšni razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.
- Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod pogojem, da je najmanjša razdalja vedno enaka razdalji, ki je navedena na slikah za montažo.
- Najmanjša razdalja med nameščeno napravo in steno, ki je za napravo, je navedena na sliki za montažo naprave za vgradnjo (150 mm za bočno steno, 40 mm za steno zadaj in 500 mm za morebitne omarice nad napravo. Iz ergonomskih razlogov je priporočljiva minimalna razdalja 1000 mm).
- Da bi preprečili vdor tekočin med robom kuhalne plošče in delovno površino, pred vgradnjo naprave namestite priloženo tesnilno nalepko po celotnem zunanem robu kuhinjske plošče.

5. PRIKLOP NA ELEKTRIKO



OPOZORILO: Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebje.

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).
- Ta naprava ima priključek tipa "Y", priporočljivo je uporabiti napajalni kabl H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², ENOFAZNO in DVOFAZNO povezavo: najmanjši odsek vodnika: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm.
- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite, kot je prikazano v navodilih za namestitve (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki velja na nacionalni ravni).



Pozor! Kablov ne varite!

6. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali embalaži označuje, da se izdelek ne sme odlagati med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka boste pomagali k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju

tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Naprava je skladna z direktivo 2012/19/EU glede omejitve nevarnih snovi, ki so uporabljene v električni in elektronski opremi, in odstranjevanja odpadkov.

Odstranjevanje embalaže

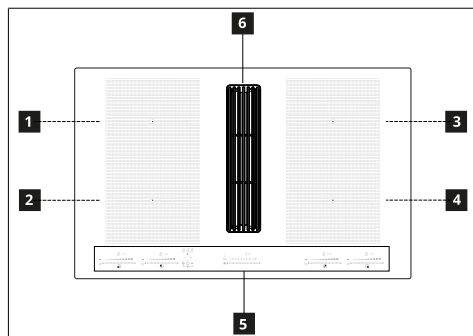
Materiale s simbolom ♻ je mogoče reciklirati. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

7. OPIS IZDELKA



1	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
2	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
3	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
4	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1+2	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (210 x 380 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.
3+4	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (210 x 380 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti lonca

Vsako kuhhalno mesto je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost lonca na kuhhalni plošči.

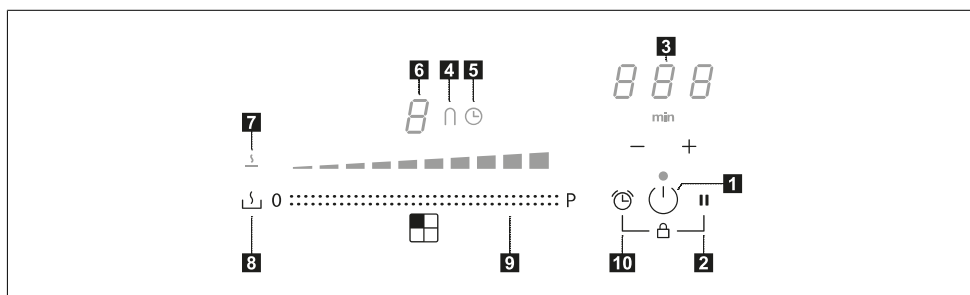
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhhalnih ploščah.

Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka preostale toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhhalnega mesta še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlani. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše **H**.

8. NADZORNA PLOŠČA



1	Vklopljeno/izklopljeno
2	Tipka funkcije premor
3	Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja
4	Simbol funkcije "most"
5	Simbol časovnika
6	Kontrolna lučka ravni moči
7	Simbol funkcije Raztapljanje
8	Tipka funkcije topitev
9	Drsna tipkovnica
10	Tipka funkcije Timer

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko **8**. Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhhalno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.

Če na kuhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.

Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

9. OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjskega električnega omrežja.

Če to ni potrebno, lahko kuhhalno ploščo vključite neposredno s tipko **1** ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

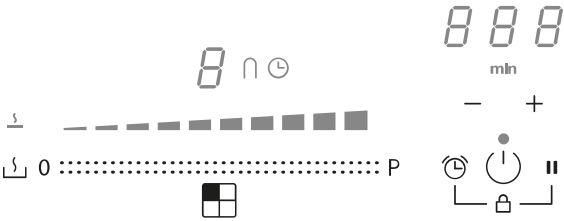
- Priključite kuhhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Vsi indikatorji zasvetijo za nekaj sekund.
- Takoj, ko se indikatorji spet ugasnejo, pritisnite in držite **5** in **11** 4 sekunde, dokler se ne zasvetijo drsne tipkovnice na levi strani.
- Pritisnite in držite obe drsni tipkovnici hkrati na levi strani 4 sekunde, dokler ne 3 ukazni indikatorji označijo »CF6«.
- Pritisnite **11** dokler se ne prikaže »PHA«.
- Pritisnite zadnjo tipkovnico na levi strani, da izberete pravilno nastavitvev.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednost na drsni tipkovnici	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitvev
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeni  in **II**.

10. FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE

	
Blokada	Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Za vklop / izklop: pritisnite  +  .
Varovalo za otroke	Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave Vklp: pritisnite  , hkrati pritisnite in sprostite  + II in nato znova pritisnite  . Vsi indikatorji prikazujejo  . Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah. Izklop: pritisnite  , hkrati pritisnite in sprostite  + II in nato znova pritisnite  . Vsi indikatorji, ki označujejo  izginejo. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
Funkcija Boost	Vsako kuhavno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 10 minut. Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in na drsni tipkovnici izberite tipko »Boost«. Na ustreznem indikatorju se prikaže  . Za deaktiviranje: na drsni tipkovnici izberite eno od drugih možnih vrednosti.
Časovnik kuhalnih mest	Časovnik omogoča, da določeno kuhavno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik. Za vklop: vklopite kuhavno ploščo in izberite eno od 4 kuhališč, nato pritisnite "+" in "-", da nastavite časovnik. Simbol  kuhališča zasveti. Pritisnite "+" in "-" posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslonu v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje. Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar. Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite "+" in "-" in izničite s "-").
Časovnik (splošni)	Časovnik z alarmom za splošno uporabo. Za vklop: vklopite kuhavno ploščo, nato pritisnite "+" in "-", da nastavite časovnik. Pritisnite "+" in "-" posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslonu v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje. Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar. Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite "+" in "-" in izničite s "-").
Funkcija topitev	Za vklop: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite  . Indikator izbranega kuhališča prikazuje  . Da bi deaktivirali: pritisnite  ali pritisnite  .

Funkcija premora	Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij.	
	Med premorom vsi indikatorji označujejo  , da:	
	- Nobeno kuhališče ne proizvaja energije.	
	- Vse funkcije in časovnik so izključeni.	
Funkcija priklica	Za aktiviranje: ko je kuhalna plošča prižgana pritisnite in držite  vsaj 1 sekundo.	
	Za izklop: pritisnite in držite  vsaj 1 sekundo in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo.	
	Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v primeru nenamerne ustavitve pri uporabi  .	
	Ko je kuhalna plošča izklopljena, za nastavitve pritisnite  v največ 6 sekundah, nato pritisnite  v največ 6 sekundah. Za potrditev postopka se oglasi pisk.	
Funkcija segrevanje	Ko je kuhalna plošča izklopljena, če jo ne vklopimo znova v 6 sekundah, zgubimo nastavitve prejšnjih funkcij.	
	Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavitvene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:	
	Raven moči	Časovnik (sekunde)
	1	40
Kombinirani način (funkcija »most«)	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Ni na voljo
	Ojačevanje	Ni na voljo
	Izberite eno od 4 kuhališč in za 3 sekunde držite pritisnjeno izbrano vrednost (od 1 do 8) na drsni tipkovnici. Kuhalna plošča bo imela največjo moč v določenem časovnem obdobju, ki se razlikuje glede na predhodno nastavljeno moč kuhanja, nato pa se vrne na vrednost, nastavljeno na začetku.	
	Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhhalno mesto. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom.	
	Za to funkcijo lahko izberete kuhališča izključno na levi in na desni.	
	Za aktiviranje: Hkrati pritisnite obe tipkovnici na levi, dokler se ne pokaže indikator  in simbol  zasveti.	
	Za nastavev moči uporabnega območja v kombiniranem načinu uporabite zadnjo tipko za pomikanje na levi.	
	Na obeh kuhališčih bo simbol  zasveti.	
	Za deaktiviranje: hkrati pritisnite tipke, s katerimi aktivirate funkcijo "most", dokler ne simboli izginejo.	
	Pomembno! Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost večjega lonca, ki zaseda dve kuhališči, vendar bo z s kuhališči plošča upravljala neodvisno, razen če je aktivirana funkcija "most".	

11. KAKO KUhati

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrte	Rōsti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase

8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

12. FUNKCIJE SESALNIKA

auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ↶ ↷ Ⓐ 0 P	
Območja ukazov kuhalnih mest, sesalne naprave in časovnika je mogoče aktivirati s pritiskom referenčne tipke .	
0 P	Izbira sesalne moči. Povečanje / zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja.
Ⓐ	Aktivirajte/deaktivirajte samodejne funkcije (samodejni način je privzeto aktiviran). Z dotikom (pritiskom) izbirne vrstice nape se samodejni način izklopi in ventilator lahko uporabljate v ročnem načinu. Za ponovno aktiviranje avtomatskega načina pritisnite tipko Ⓐ : prižge se LED dioda auto , kar pomeni, da je napa aktivna v tem načinu. Sesalni način je privzeta nastavev delovanja nape. Vklop filtra na aktivno oglje – Ko se prvič vklopi napa Ⓐ , držite 5 sekund pritisnjeno tipko Ⓐ . Po vklopu zasveti ikona, ki opozarja na to, da je treba izvesti vzdrževanje filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) ✱ . Signali v zvezi s čiščenjem maščobnega filtra, ki jih prikazuje LED dioda 🔥 , so vedno omogočeni. Ponastavitev in ponovna aktivacija ogljikovega filtra Po opravljenem vzdrževanju filtra: 5 sekund držite pritisnjeno tipko — - LED dioda maščobnega filtra bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo. 5 sekund držite pritisnjeno tipko + - LED dioda filtra za vonjave bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo.
↶	Impostazione della velocità INTENSIVA Ta nastavev je časovno nastavljen za 5-minutni. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost.

13. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči 3700 W med kuhalnimi mesti (leva in desna stran), optimizira porazdelitev moči in se izogne preobremenjenosti sistema.

V ta namen je skupna moč stalno nadzirana in po potrebi zmanjšana. Če ni mogoče dovajati zahtevane skupne moči,

nadzorni element s privzeto nastavitvijo zmanjša moč drugega kuhalnega elementa na naslednjo nižjo raven krivulje moči, tako da ne preseže absorpcije toka 16 A.

V tem primeru generator zazna zadnji ukaz z najvišjo prioriteto, ki ga posreduje uporabniški vmesnik, in po potrebi zmanjša predhodno aktivirane nastavitve za drugi kuhalni element.

Funkcija upravljanja moči se vklopi tudi ob zaznani prisotnosti lonca na kuhalnem elementu.

Primer:

če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

14. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

Uporabljajte lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol  (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce?

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	najv. Ø (priporočeno)
Kombinirano levo/ desno	190 mm	230 mm
Posamezno levo/ desno	110 mm	190 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Običajni delovni hrup kuhinjske plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Ta elektromagnetna polja ustvarijo toploto neposredno na dnu lonca. Lonci in poneve lahko oddajajo različne zvoke ali povzročajo vibracije glede na način njihove izdelave.

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (podobno hrupu transformatorja)

Ta zvok nastane pri kuhanju z visoko toploto in je odvisen od količine energije, ki se prenese s kuhalne plošče na lonec. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Rahlo piskanje

Ta zvok nastane, ko je posoda za kuhanje prazna, preneha pa, ko posodo napolnite z vodo ali živili.

Prasketanje

Ta zvok nastane pri loncih, ki so izdelani iz več plasti materialov, povzročajo pa ga vibracije površin, kjer se različni materiali stikajo. Hrup prihaja iz loncev in se lahko razlikuje glede na količino in način priprave hrane.

Močno piskanje

Ta zvok nastane pri loncih, izdelanih iz več plasti različnih materialov, in kadar se ti uporabljajo pri največji jakosti ter na dveh kuhalnih mestih. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote

Hrup ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba uravnati temperaturo kuhalne površine. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, katerega funkcija je zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Lahko se zgodi, da ventilator še naprej deluje po izklopu naprave, če je temperatura kuhalne površine še vedno zaznana kot previsoka.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju

Ti zvoki se pojavijo samo takrat, ko delujejo vsaj tri kuhalna mesta, izginejo ali zmanjšajo pa se takrat, ko se ena od teh izklopi.

Opisani zvoki so običajna značilnost indukcijske tehnologije in jih zato ni mogoče obravnavati kot napake.

15. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
"Zvočni signal ob zagonu. Koda napake ni prikazana"	Upravljanje nape ne deluje	Poškodba ali slaba priključitev kabla LIN na tiskanem vezju nape	Preverite priključitev oziroma zamenjajte kabel LIN
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne segrevajte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhavno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	Kuhavno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Kuhavno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhavno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

16. VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

- Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.
- Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

- Vrsta okvare
- Model naprave (izdelek/koda)
- Serijska številka (S.N.)

Ti podatki so navedeni na identifikacijski tablici. Identifikacijska tablica je na dnu izdelka.

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS.

17. TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Tip: **4300**

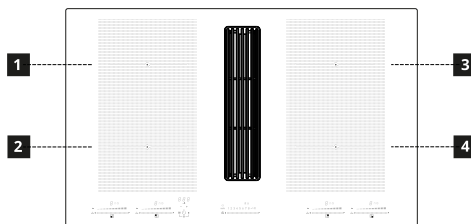
Model: **FMY 8391 HI**

Glejte identifikacijsko tablico na dnu izdelka.

Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke. Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

Več informacij o tehničnih podatkih so na voljo na spletni strani: www.franke.com

MODEL	FMY 8391 HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 kW



1,2 Prilagodljivo kuhhalno mesto 1 + 2 Na krovu 3,4 Prilagodljivo kuhališče 3 + 4 na krovu

Parameter	Vrednost	Mere (mm)
Delovne mere	-	830 x 520 (S x G)
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Podatki o električnih in grelnih elementih		
Kuhhalno mesto 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibilno kuhhalno mesto 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Vrednost	Merska enota
Teža naprave	21	kg
Število kuhhalnih mest	4	
Vir toplote	Indukcija	

MODEL	FMY 8391 HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitve)

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

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

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

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och terminalerna vara anordnade på

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

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmätningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Hänvisa till tillbehören, som kan köpas till, vilka anges i installationsmanualen (för runda rör: minimum diameter 120 mm) Avgasrörets längd ska vara så kort som möjligt.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. apparater

- med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugts tillbaka in i lokalen från spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 4 N/m² när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.
- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsledrivna apparater.
 - Om matningskabeln är skadad, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.
 - Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
 - Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

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

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

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

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

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

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

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

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.

- Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).

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

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishållens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishållen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

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

WARNING: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort

tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

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

WARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

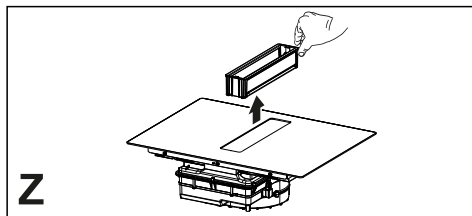
- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köksfläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan köksfläkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att garantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

2. 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.

3. 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, stållull, 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

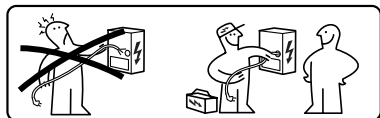
- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer 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.

4. 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 silikontättningsmedel 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. Väggskaåpsmodulerna 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.
- Minimivståndet 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 väggskaåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimivstånd 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.

5. ELANSLUTNING



WARNING: 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 mm², anslutning ENFAS och TVÅFAS: minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm². 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!

6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

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

Bortskaffande av förpackningsmaterialiet

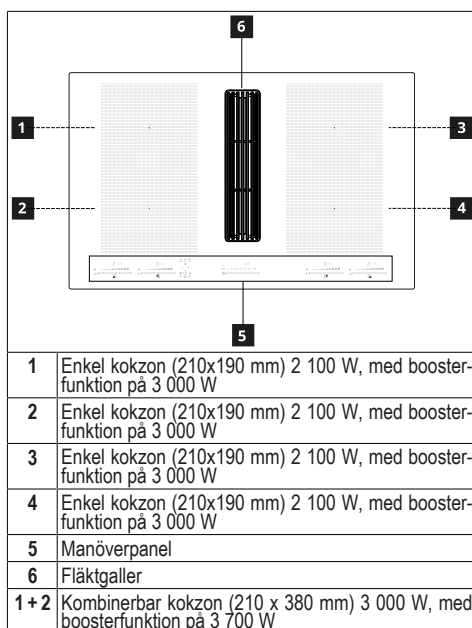
Materialen som bär symbolen  kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Du kan spara energi varje dag under tillagningen genom att följa råden nedan.

- 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.

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN



3+4	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
-----	---

INDIKATIONS LAMPOR

Kastrullavkänning

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

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

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

Restvärmeindikator

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

8. 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 belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den.

Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

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

Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med eller, alternativt,

följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyen.

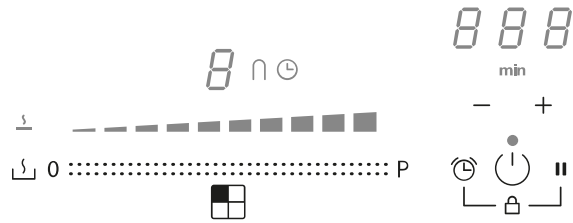
- Anslut spishällen till hushållsnätet (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till menyen).
- Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
- Så snart siffrorna släcks på nytt, tryck in och håll intryckt och **II** i 4 sekunder tills rullknapparna till vänster tänds.
- Tryck in samtidigt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

Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på rullknapparna	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

När ett korrekt värde har matats in, bekräfta genom att trycka in och hålla in-tryckta  och **II**.

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

	
Lås	Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonerna. För att aktivera/inaktivera: tryck in - + .
Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten För att aktivera: tryck in  , tryck in och frisläpp samtidigt  + II och därefter på nytt  . Alla siffror indikerar  . De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder. För att inaktivera: tryck in  , tryck in och frisläpp samtidigt  + II och därefter på nytt II . Alla siffror som anger  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 siffror anger P . För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena med rullknapparna.
Timer för kokzoner	Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer. För att aktivera: slå på spishällen och välj en av de 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.		
Uppvärmningsfunktion	Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:		
	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 ("överbrygnings"-funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten. De 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 7 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.			

11. 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, bräsa	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

12. FLÄKTFUNKTIONER

  auto 1 2 3 4 5 6 7 8   (A) 0 P	
Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.	
0	Val av sugeffekt. Ökning/minskning av hastigheten (effekten) för sugning.
(A)	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. 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.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Denna inställning är tidsinställd för en aktivering på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten.

13. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektregering. Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3700 W, mellan de kombinerade kokzonerna (vänster sida och höger sida), och opti-

merar 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 generatoren av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effekreglering 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."

14. VÄGLEDNING FÖR ANVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

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

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

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

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

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på

spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

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

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

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på hällen eftersom detta inte tillåter att kontrollera temperaturen eller automatiskt stänga av kokzonen om temperaturen är för hög, med risk för att skada kokkärlet eller hällens yta.

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

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas 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:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud uppstår när man lagar mat på en hög värmenivå och orsakas av den energimängd som överförs från spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Lätt vissling

Detta ljud uppstår när kastrullen är tom och upphör så snart kastrullen fylls med vatten eller mat.

Knastrande

Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vi-

brationer 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.

Hög vissling

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

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste spishällens tem-

peratur regleras. 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.

Ritmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

15. 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 kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikutens 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 Assistent.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistent.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
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.		

16. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

- Se till att underhåll av elektriska komponenter enbart utförs av tillverkaren eller teknisk assistans.
- Se till att skadade kablar enbart byts ut av tillverkaren eller serviceverkstaden.

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparats modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

Dessa uppgifter anges på märkplåten. Märkplåten är placerad på apparatens botten.

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**

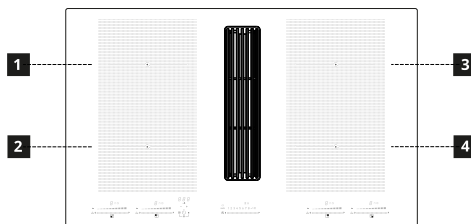
Modell: **FMY 8391 HI**

Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.

Ytterligare information om tekniska data finns på webbsidan: www.franke.com

MODELL	FMY 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



1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 | överbryggnig 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 | överbryggnig

Parameter	Värde	Mått (mm)
Ytermått	-	830 x 520 (L x D)
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Värde	Måttenhet
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

łem dymowym. Sprawdzi dostępność do zakupu akcesoria wskazane w instrukcji montażu (w przypadku rur okrągłych: minimalna średnica 120 mm). Długość rury spustowej musi być możliwie jak najkrótsza.

- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
- Urządzenia wyciągowe nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spalinę (kotłów, kominów, itp.).
- Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), konieczne należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 4 Pa, aby uniemożliwić zasysanie dymów do pomieszczenia przez kuchenkę.
- Powietrze nie powinno być wydalone do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi palnikami.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.
- Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

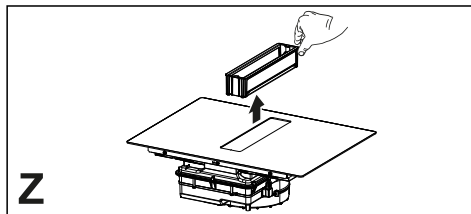
2. UŻYTKOWANIE

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

urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegolwiek czynności konserwacji.
- Filtry przeciwtłuszczowe należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Nie myć krates w zmywarce. (Z).



Zalecenia ogólne

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

Czyszczenie urządzenia

- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.

- Aby usunąć oporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykipiło w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

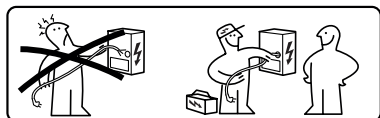
W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modulem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji ni-

skonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.

- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).
- Aby płyny nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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

- Postępować zgodnie ze schematem połączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w połączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², połączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą grzewać!

6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej

użytkacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

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

Usuwanie materiałów opakowaniowych

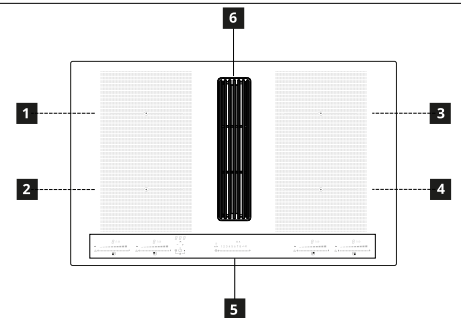
Materiały z symbolem ♻️ nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

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

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

7. OPIS PRODUKTU

	
1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1 + 2	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3 + 4	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

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

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

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje **H**.

8. PANEL STEROWANIA

The diagram shows a control panel with various buttons and indicators. Numbered callouts point to the following features:

- 1: On/Off button (Włączona/Wyłączona)
- 2: Pause button (Przycisk funkcji Pauzy)
- 3: Timer control and cooking time indicator (Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania)
- 4: "Connect" function symbol (Symbol funkcji „połączenie”)
- 5: Timer symbol (Symbol timer)
- 6: Power level indicator (Wskaźnik poziomu mocy)
- 7: "Dissolve" function symbol (Symbol funkcji Rozpuszczania)
- 8: Dissolve button (Przycisk funkcji Rozpuszczania)
- 9: Keypad (Klawiatura)
- 10: Timer function button (Przycisk funkcji Timer)

1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Pauzy
3	Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania
4	Symbol funkcji „połączenie”
5	Symbol timer
6	Wskaźnik poziomu mocy
7	Symbol funkcji Rozpuszczania
8	Przycisk funkcji Rozpuszczania
9	Klawiatura
10	Przycisk funkcji Timer

Strefy grzewcze można uaktywnić wciskając odpowiedni przycisk cyfrowy **8**. Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

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

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

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

9. OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc

stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

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

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Jak tylko przyciski cyfrowe wyłączą się, wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy i , dopóki nie zaświecą się przesuwane klawiatury z lewej strony.
- Równocześnie wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przesuwane klawiatury po lewej stronie, dopóki 3 przyciski cyfrowe sterowania nie wskażą „CF6”.

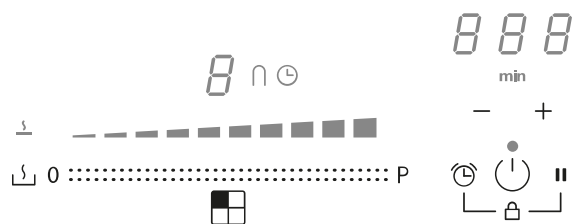
- Wcisnąć II, dopóki nie pojawi się „PHA”.
- Wcisnąć ostatnią klawiaturę po lewej stronie, aby wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

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

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski  i II.

10. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

	
Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Aby włączyć/wyłączyć: nacisnąć na   .
Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia Aby włączyć: nacisnąć  , nacisnąć i zwolnić jednocześnie  + II i następnie także  . Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują  . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund. Aby wyłączyć: nacisnąć  , nacisnąć i zwolnić jednocześnie  + II i następnie także  . Znikną wszystkie przyciski cyfrowe wskazujące  . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 10 minut. Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” na przesuwanej klawiaturze. Dany przycisk cyfrowy wskazuje  . Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze.
Timer stref grzewczych	Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer. Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą i wybrać jedną z 4 stref grzewczych, następnie wcisnąć  „+” i „-”, aby ustawić timer. Podświetli się symbol  strefy grzewczej. Pojedynczo wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie. Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+” i „-” i wyresetować za pomocą „-”).

Timer (ogólny)	Timer z alarmem do ogólnego użytku. Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą, następnie wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić timer. Pojedynczo wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie. Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+” i „-” i wyresetować za pomocą „-”).																						
Funkcja Rozpuszczania	Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i nacisnąć na . Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje . Aby wyłączyć: nacisnąć na  lub nacisnąć na .																						
Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że: - W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia. - Wszystkie funkcje i timer są wyłączone. Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę . Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę , przesunąć palec od minimum do maksimum wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.																						
Funkcja Przywracania	Funkcja ta jest używana do otwierania ustawień roboczych działania płyty kuchennej w przypadku niezamierzonego wyłączenia za pomocą . Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, aby przywrócić ustawienia należy w ciągu 6 sekund wcisnąć , następnie w ciągu 6 sekund wcisnąć . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego. Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia poprzednich funkcji zostaną utracone.																						
Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela: <table data-bbox="266 831 1044 1126"> <tr> <th>Poziom mocy</th><th>Timer (sekundy)</th></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niedostępne</td></tr> </table> Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na przesuwanej klawiaturze. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku.	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Niedostępne	Boost	Niedostępne
Poziom mocy	Timer (sekundy)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Niedostępne																						
Boost	Niedostępne																						
Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie. Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć obydwie klawiatury po lewej stronie, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy  i nie zaświeci się symbol . Aby ustawić moc strefy możliwej do użycia w trybie kombinowanym, należy użyć ostatniej przesuwanej klawiatury po lewej stronie. W obu strefach grzewczych podświetla się symbol . Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji „połączenie”, dopóki symbole nie znikną. Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.																						

11. TABELA GOTOWANIA

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

12. FUNKCJE WYCIĄGU

 auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ↶ ↷  0 P	
Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy .	
0 P	Wybór mocy zasysania. Zwiększenie/zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania.
	Włączenie/wyłączenie funkcji automatycznej (w przypadku ustawień domyślnych, włączy się tryb automatyczny). Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru na okapie, tryb automatyczny wyłączy się i można użyć wentylatora ssącego w trybie ręcznym. Aby ponownie włączyć tryb automatyczny, nacisnąć na przycisk  : światło LED auto zapali się, wskazując że okap działa w tym trybie. W przypadku ustawień domyślnych, okap funkcjonuje na trybie wyciągowym. Aktywacja filtra węglowego – Przy pierwszym uruchomieniu okapu  , nacisnąć przez 5 sekund na przycisk  . Po uaktywnieniu, zapalenie ikony poinformuje o konieczności wykonania konserwacji filtra węglowego (przeciwzapachowego)  . Sygnalizacje dotyczące czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego, wskazywane przez światło LED  , są zawsze włączone. Resetowanie i ponowna aktywacja filtra węglowego Po przeprowadzeniu konserwacji filtra: – nacisnąć przez 5 sekund na przycisk  - Światło LED filtra przeciw tłuszczowego wyłączy się i uruchomi się odliczanie czasu. – nacisnąć przez 5 sekund na przycisk  - Światło LED filtra przeciwzapachowego wyłączy się i uruchomi się odliczanie czasu.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Aktywacja tego ustawienia przewiduje limit czasowy równy 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości.

13. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

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

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

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

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

Przykład:

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

14. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

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

- żeliwo

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

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

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

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

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

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

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	190 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

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

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

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

Normalny hałas wytwarzany przez strefę grzewczą w czasie funkcjonowania

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

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Lekkie szumy (jak dźwięki wydawane przez transformator)

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

Lekkie szyczenie

Tego typu hałas powstaje w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste i przestaje być słyszalny po napełnieniu naczynia wodą lub żywnością.

Szum

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodowa-

wane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne szumienie

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

Hałas wentylatora

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

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara

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

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

15. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
„Sygnał dźwiękowy w momencie włączenia. Żadnych wyświetlonych kodu błędu”	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub nieprawidłowo podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.

ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Począć na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkładna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Począć na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkładna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włókami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

16. KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

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

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

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

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

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

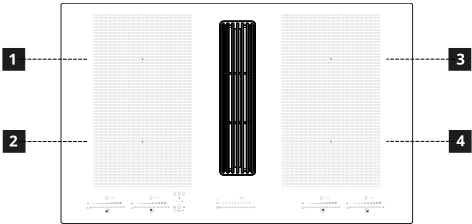
Model: **FMY 8391 HI**

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

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

Więcej informacji dotyczących danych technicznych na stronie internetowej: www.franke.com

MODEL	FMY 8391 HI
Maksymalna moc całkowita (plyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (plyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (plyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (plyta + okap)	3,02 Kw



1,2 Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2 w połączeniu

3,4 Strefa grzewcza elastyczna 3 + 4 w połączeniu

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary użytkowe	-	830 × 520 (L x P)
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych		
Strefa grzewcza 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Strefa grzewcza elastyczna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametr	Wartość	Jednostka miary
Waga urządzenia	21	kg
Liczba stref grzewczych	4	
Źródło ciepła	indukcja	



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