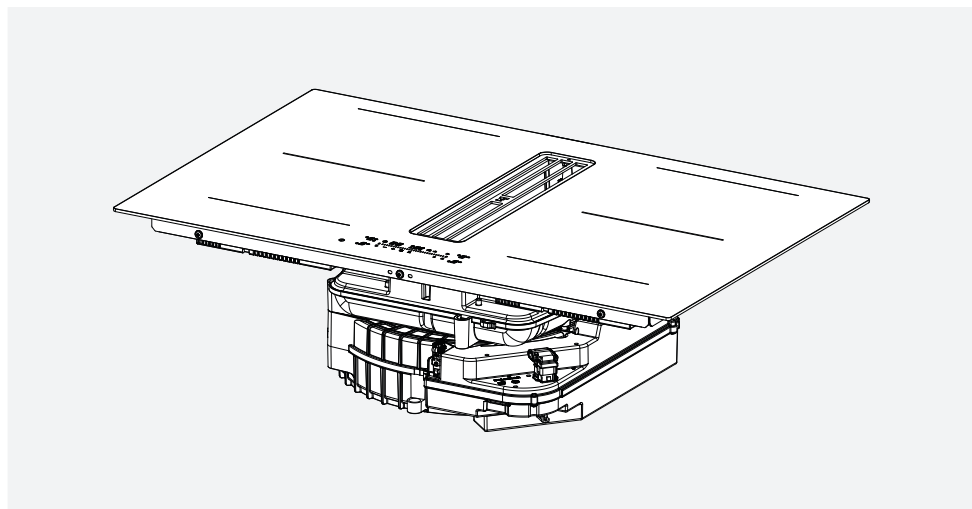




FMA 8352 R HI

FMA 8352 HI

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

EN		3
DE		18
FR		34
NL		49
IT		64
ES		79
PT		94
EL		109
DA		126
NO		141
SV		156
FI		171
UK		185

CONTENTS

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

SAFETY INFORMATION

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Possible causes of reduced performance:

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

USE

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

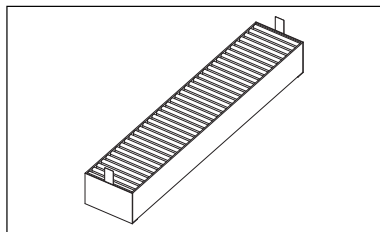
CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

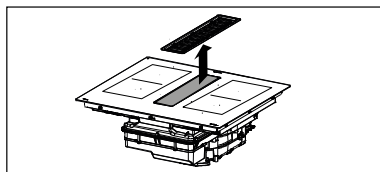
Activated charcoal filter

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



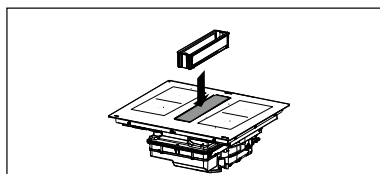
Grid

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



Grease filter

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

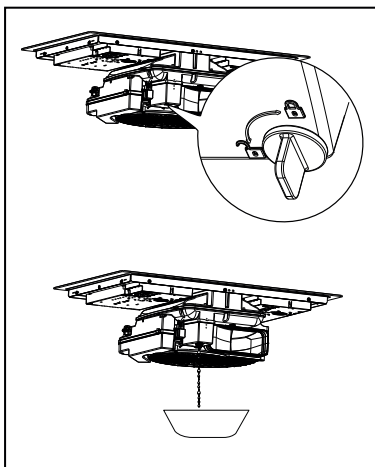


The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

Liquid drip tray

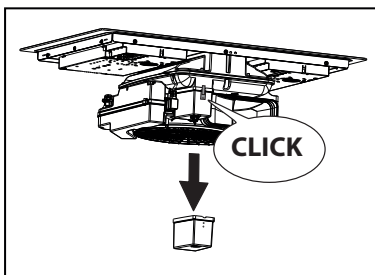
During normal use, it is advisable to check and empty the drip tray every two weeks. Remove the drawer before checking the drip tray, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip tray, screw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

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



Removing the main liquid drip tray

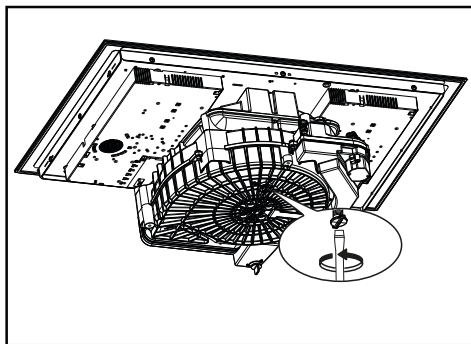
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the tray by opening the indicated hook.



Emptying the motor box liquids

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

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



Cleaning the appliance

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

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

INSTALLATION REQUIREMENTS

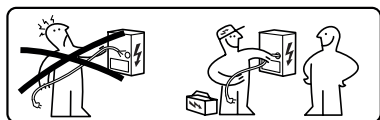
The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min.100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the

device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.

- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

ELECTRICAL CONNECTIONS



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

- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a Y-type connection. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring $5 \times 2.5 \text{ mm}^2$, SINGLE AND

TOW-PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm^2 . External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm.

- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as outlined in the installation manual (in compliance with the standard supply voltages in force under national law).



Attention! Do not weld any of the cables!

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances



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

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

Disposal of packaging materials



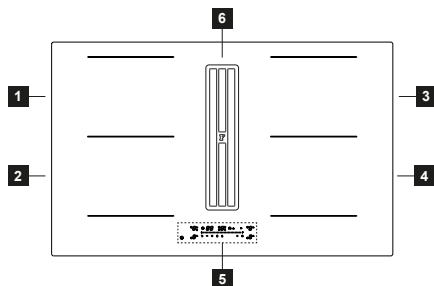
Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

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

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

PRODUCT DESCRIPTION



- | | |
|---|---|
| 1 | Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W |
| 2 | Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W |
| 3 | Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W |
| 4 | Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W |
| 5 | Control panel |
| 6 | Extractor |

1 + 2 Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

3 + 4 Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS

Pan-presence detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob. The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs. If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety function to warn you that the surface of the cooking zone is still at a temperature equal to or higher than 50°C and could therefore cause burns upon contact with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

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.

This operation must be completed within approximately 2 minutes.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ①, 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).
- Press ①.
- Press and hold the digit in the cooking zone at the top left and the  symbol for a few seconds.
- Slide your finger from right to left along the swipe keyboard which shows an animation.

Until the following is displayed:



Press the digits  or  to navigate the menu until the digits on the right show *5^u and *6^u.

Press "+" or "-" to select the correct value shown on the digits above.

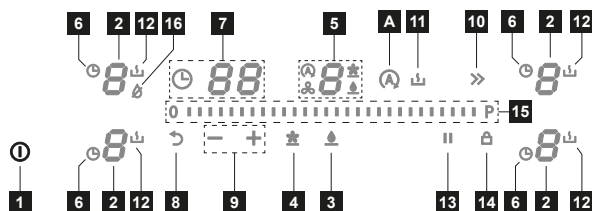
See the following table for the specifications:

KW	Notes
7.4	Standard initial setting
6.0	
5.0	
4.0	
3.7	
3.0	
2.5	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding the ① key.

To exit the menu without saving, press the  key.

CONTROL PANEL



1	On/Off key
2	Cooking area
3	Grease filter reset key
4	Carbon filter reset key
5	Suction hood controls area
6	Timer symbol
7	Timer zone
8	Recall key
9	Timer control keys
10	Booster key
11	Melting
12	Defrost symbol
13	Pause key
14	Lock key
15	Scroll keypad
16	Dry function
A	Auto key

When a pan is placed on one of the 4 cooking zones, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit

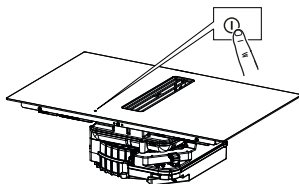
to activate it.
If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

On the control panel, the selectable functions are always visible. Select the functions by touching the corresponding symbol.
The cooking zones can be enabled by touching

the corresponding digit **8**.

The digit lights up more intensely to confirm the operation.

Turning on the appliance:



Press and hold the On/Off button to switch on and enable the hob functions.

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

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

Once the hob is on, the 4 cooking zone digits will show: **8** and **8** on the extractor digit.

HOB FUNCTIONS



Keyboard lock

This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation

To enable: switch on the hob, press and hold the **8** key; following an audible signal, press and hold the two digits on the left as well for about 3 seconds until all digits indicate **8**.
The operations described must be completed within 10 seconds.

To disable: switch on the hob, press and hold the **8** key; following an audible signal, press and hold the two digits on the left as well for about 3 seconds until all digits indicating **8** disappear.
The operations described must be completed within 10 seconds.

Boost function

Each cooking zone can be set to a maximum power level for a maximum of 5 minutes.

To enable: select one of the 4 cooking zones and select the "Boost" value by pressing the "»" key.

The corresponding digit indicates **P**.

To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard, or press the "»" key; a beep will confirm that it is disabled.

The timer allows for a specific cooking zone to be switched off after the set time. The cooking zones can be programmed individually, as each one features its own timer.

Cooking area timer

To enable: select the active cooking zone by pressing the digit, press the

corresponding  symbol and using the "+" and "-" keys, set the desired time for the countdown.
Do not touch anything for 5 seconds to confirm the set time.

To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press the

 symbol and then "-" until 0 is reached).

This function allows you to pause/restart any active function on the hob. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.

Pause function

During the pause, all the digits indicate  to inform the user that:

- No energy is produced in any of the cooking areas.

- All functions are disabled.

To enable: with the hob on, press the  key. A beep is emitted to confirm the operation.

To disable: press the  key and slide your finger from left to right along the swipe keyboard which shows an animation.

This function is used to recall the operating settings of the hob in the event it is

briefly switched off by mistake using the  key.

Recall function

Switch on the hob and press the  key to recall the functions that were enabled before it was switched off.

When the hob is switched off, if it is not turned back on within 5 seconds, the settings of the functions enabled before it was switched off are lost.

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)
0	Not available
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Not available
Boost	Not available

Heating function

Select the cooking zone, press and hold the selected value (from 0 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. The corresponding digit indicates  and the set value, then only .

To disable: select the corresponding digit that indicates  and set the value of the swipe keyboard to zero.

	This function allows 2 cooking zones to be combined to use and control them as if they were one, larger area. This makes it possible to use pans with a wider base. The cooking zones that can be selected for use with this function are those on the left (with each other) and on the right (with each other).
Combo mode ("bridge" function)	To enable: press both cooking zones simultaneously until a digit indicates . To set the power of the zone that can be used in combined mode, use the swipe keyboard. To disable: simultaneously press the keys used to enable the function until two beeps are heard. 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.
Keep warm function	This function is used to keep cooked food warm. To enable: select an active cooking zone and select  (one beep is emitted to confirm the operation). To disable: select the cooking zone, then select . Two beeps confirm that it is disabled.

COOKING TABLE

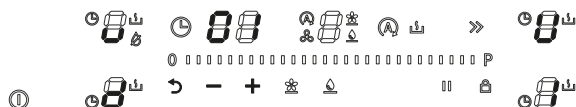
Power level	Cooking method	To be used for	Automatic power-off (hours)
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces	10h
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces	5h
3	Warming up	Rice	5h
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish	4h
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish	3h
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat	2h
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages	2h
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips	2h
9	Quick frying at high temperature	Steaks	1h
P	Quick heating	Boiling water	Not available.

USER MENU CUSTOMISATION

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

- Press ①.
- Press and hold the digit at the bottom left and the  symbol.
- Slide your finger from left to right along the swipe keyboard which shows an animation.

Until the following is displayed:



Press the  or  digit to select the desired parameter.

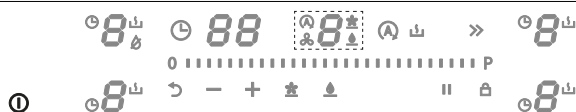
Press the “-” or “+” keys to select the desired value.

See the following table for the specifications:

Timer digit value	Description	Hood digit value
U1	Key volume	0 - Sound on 1 - Sound off (default).
U2	Timer countdown end management menu	0 - Acoustic signal disabled. 1 - Acoustic signal enabled for 30 seconds. 2 - Acoustic signal enabled for 2 minutes.
U3	Dry function	0 - Disabled. 1 - Enabled (default).
U4	Carbon filter WARNING! Must be enabled for recirculating product.	0 - Disabled (default). 1 - Enabled.
U5	Pan detection function	0 - Disabled. 1 - Enabled (default).

- Once the parameter and the correct value have been entered, confirm by touching and holding ① for about 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press the  key for about 2 seconds.

SUCTION HOOD FUNCTIONS



“b”	Press and slide your finger along the power bar until “b” is displayed to set INTENSIVE speed 1. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
“P”	Press and slide your finger along the power bar until “P” is displayed to set INTENSIVE speed 2. This setting is timed to operate for 4:30 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
Automatic symbol	
	Enabling/disabling of automatic function: press the  symbol. This function is enabled only when a cooking zone is equal to or greater than 6.

"Dry" function

Every time the hob is switched off, after having used one or more cooking zones, the extractor motor remains on for 10 minutes at the first speed level. During operation of the Dry function, all keys are disabled except for the ① key and the "0" key of the extractor level. To disable the Dry function during operation, the user must set the extractor level key to "1" or "0" using the slider, or wait for the 10 minutes to elapse.

**Grease filter maintenance symbol**

The grease filter cleaning signal is displayed by the relative lit "  " LED near the digit  .

**Carbon filter maintenance symbol**

The carbon filter cleaning signal is displayed by the relative lit "  " LED near the digit  .

Filter reset and reactivation

After 200 hours of carbon filter operation and 100 hours of grease filter operation, the relative icons light up, signalling that maintenance is required on the indicated filter.



Having completed maintenance on the filter with the hob off, proceed as follows:



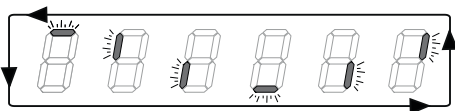
- For the **grease filter**, upon completion of maintenance, press and hold the  symbol. An audible signal will indicate that the reset has been performed.
- For the **carbon filter**, upon completion of maintenance, press and hold the  symbol. An audible signal will indicate that the reset has been performed.

If you have purchased a recirculating product, carbon filter management must be enabled (for

enabling, see the "User menu personalisation" section).

WINDOW SENSOR FUNCTION

If you have purchased an extraction product and you have connected it to the "Window Sensor", if this animation is displayed, it means the extractor cannot be managed:



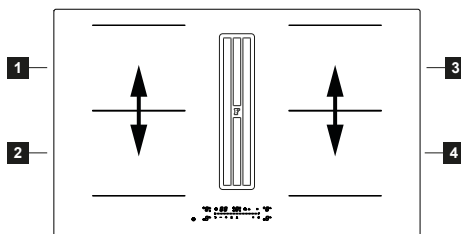
The window must be opened to view the extractor digit and allow its use.

POWER MANAGEMENT

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 and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

The function distributes the maximum power available between the cooking areas used in combi mode. See the illustration. The function reduces the power of the other cooking area working in combi mode, if necessary (the highest priority is assigned to the last command).



Example:
If boost level (P) is selected for cooking zone 1, cooking zone 2 cannot exceed power level 9 at the same time and will be automatically limited.

GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

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

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

To determine if a pot or pan is suitable, check

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

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

How to use the pans

Minimum diameter of the pot/pan for the various cooking zones. To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	210 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans

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

Normal hob operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly

on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

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

Slight hissing

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

Crackling

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

Loud hissing

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

Fan noises

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

to be too high and display .

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

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

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

TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	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.
FE / Ft / Fc	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Leave the hob to cool. Check whether the hob is sufficiently ventilated. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan.	Use an appropriate pan. Do not heat empty pans. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
EH	Corresponding cooking area switches off.	-	Leave the hob to cool. Check whether the hob is sufficiently ventilated. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
E6	Hob does not switch on.	-	As soon as the power is restored, the error disappears. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, contact the service centre and specify the error code that appears on the display.

MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

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

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

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

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

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

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

The manufacturer is continuously improving its

products. For this reason, the text and the illustrations in these operating instructions may change without notice.

Further information on technical data can be found on the website: www.franke.com

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw

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

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN	18	PERSONALISIERUNG DES BENUTZER-	
GEBRAUCH	21	MENÜS	28
REINIGUNG UND WARTUNG	21	FUNKTIONEN DES ABZUGS	29
ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL	22	FENSTERKONTAKTFUNKTION	30
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	23	LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION	30
UMWELTASPEKTE	23	LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖP-	
PRODUKTBESCHREIBUNG	24	FE	30
LEISTUNGSBEGRENZUNG	24	PROBLEMLÖSUNG	32
BEDIENFELD	25	WARTUNG - REPARATUR UND KONFOR-	
FUNKTIONEN DES KOCHFELDES	26	MITÄT	32
GARTABELLE	28	TECHNISCHE DATEN	33

SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.

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



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

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

Rauchabzug sollte so kurz wie möglich sein.

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

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

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



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



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

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

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



WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.



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



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

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

Mögliche Ursachen für eine Leistungsminderung:

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

GEBRAUCH

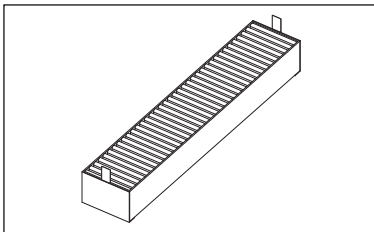
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

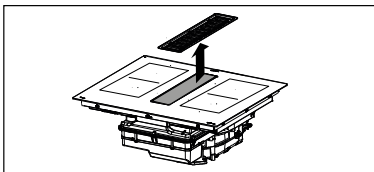
Aktivkohlefilter

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



Grill

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

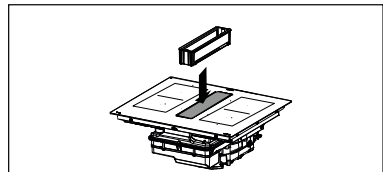


Fettfilter

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

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

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



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

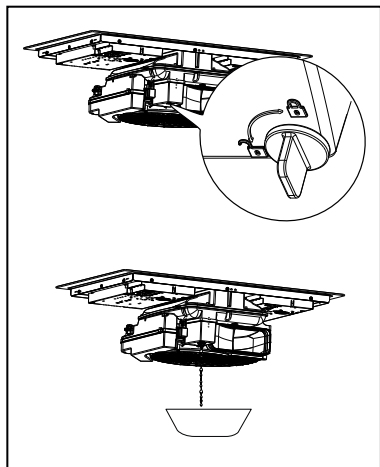
Auffangschale

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

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

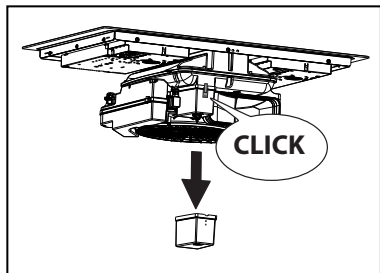
Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung

austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Hauptauffangschale entfernen

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

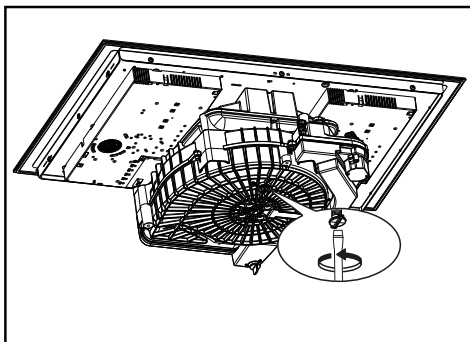


Entleeren der Flüssigkeiten im Motorgehäuse

Wenn mehr als 1 Liter Flüssigkeit auf dem

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

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



Reinigung des Geräts

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

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

ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

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

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

Küchenschanks mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.

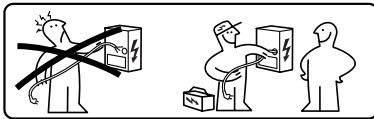
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren.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

ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.

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

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



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

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIFHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des

Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm.

- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).



Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Haushaltsgeräten



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

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

und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung von Verpackungsmaterial

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

Energieeinsparung

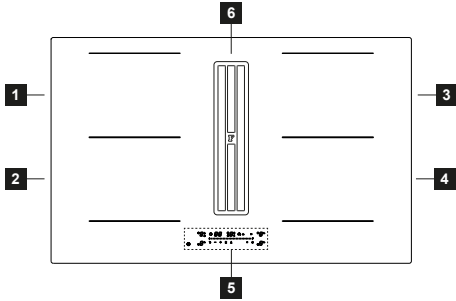
Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.

- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.

- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

- 3+ Kombiniertbare Kochzone (210 x 380 mm)
- 4 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.

ANZEIGEN

Topf-Erkennungssystem

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

Restwärmearzeige

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

LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen. Dieser Vorgang muss innerhalb von etwa 2 Minuten durchgeführt werden.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das

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

- Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Drücken Sie ①.
- Drücken Sie und halten Sie die Digits der Kochzonen oben links und das Symbol einigen Sekunden lang gedrückt.

- Mit dem Finger von rechts nach links auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt.

Bis auf dem Display erscheint:



Das Digit oder drücken, um im Menü zu navigieren, bis die Digits rechts und anzeigen.

Drücken Sie „+“ oder „-“, um den richtigen Wert auszuwählen, die auf den oberen Digits angezeigt werden.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

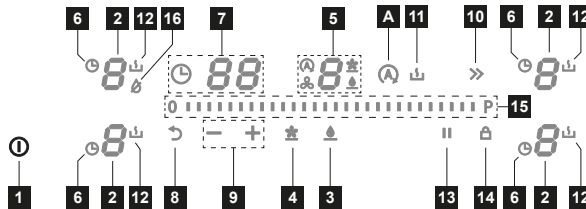
kW	Hinweise
7,4	Anfangs-StandardEinstellung

6,0
5,0
4,0
3,7
3,0
2,5

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, die Taste ❶ zur Bestätigung drücken und gedrückt halten.

Um ohne zu speichern auszusteigen, müssen Sie auf ↻ drücken.

BEDIENTELD



1	Taste Ein/Aus
2	Kochbereich
3	Reset-Taste Festfilter
4	Reset-Taste Kphlefilter
5	Bedienelemente Abzug
6	Timer-Symbol
7	Timer-Zone
8	Funktionstaste „Recall“
9	Verwaltungstaste des Timers
10	Funktionstaste „Booster“
11	Schmelzfunktionstaste
12	Symbol der Schmelzfunktion
13	Pausenfunktionstaste
14	Sperrfunktionstaste
15	Scrolltastenfeld
16	Funktion „Dry“
A	Auto-Funktionstaste

Wenn ein Topf in einer der 4 Kochzonen positioniert wird, erfasst die Kochzone automatisch sein Vorhandensein und sein entsprechendes Digit leuchtet auf, um sie zu aktivieren.

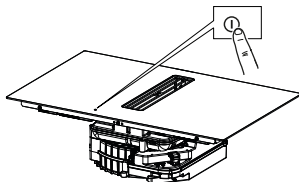
Wenn sich keine Töpfe oder andere Gegenstände am Kochfeld befinden, sind die Digits nicht sichtbar.

Am Bedienfeld sind die auswählbaren Funktionen immer jene, die sichtbar sind. Wählen Sie die Funktionen aus, indem Sie auf das entsprechende Symbol drücken. Die Kochzonen können aktiviert werden, indem das entsprechende Digit gedrückt wird

8.

Das Digit leuchtet heller auf, um den Vorgang zu bestätigen.

Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On-/Off -Taste und halten Sie sie gedrückt, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren.

Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

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

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, zeigen die 4 Digits der Kochzonen folgendes an:  und  am Digit der Abzugshaube.

FUNKTIONEN DES KOCHFELDES



Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts

Tastatursperre

Zur Aktivierung: Kochfeld einschalten, die Taste  gedrückt halten, nach einem akustischen Signal auch die beiden linken Digits für etwa 3 Sekunden gedrückt halten, bis alle Digits  anzeigen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

Zur Deaktivierung: Kochfeld einschalten, die Taste  gedrückt halten, nach einem akustischen Signal auch die beiden linken Digits für etwa 3 Sekunden gedrückt halten, bis alle Digits, die  anzeigen, verschwinden. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf die höchste Leistungsstufe eingestellt werden.

Boost-Funktion

Zur Aktivierung: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ durch Drücken der Taste „“ auswählen.

Das entsprechende Digit zeigt  an.

Zur Deaktivierung: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen oder die Taste „“ drücken. Die Pipton bestätigt die Deaktivierung.

Timer der Kochbereiche

Der Timer ermöglicht es, einen bestimmten Kochbereich nach Ablauf der eingestellten Zeit abzuschalten. Die Kochbereiche können einzeln programmiert werden, da jeder über einen eigenen Timer verfügt.

Zur Aktivierung: Die aktive Kochzone auswählen, indem Sie auf das Digit drücken; auf das

entsprechende Symbol  drücken und mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit für den Countdown einstellen.

5 Sekunden lange nicht berühren, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.

Zu Deaktivierung: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf das Symbol  und auf „-“ drücken, bis die Null erscheint).

Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, die am Kochfeld aktiv ist. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Während der Pause zeigen alle Digits , an um folgendes zu signalisieren:

Pausenfunktion

- Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben.
- Alle Funktionen sind deaktiviert.

Zur Aktivierung: mit eingeschaltetem Kochfeld die Taste  drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.

Zur Deaktivierung: Drücken Sie die Taste  und gleiten Sie mit dem Finger von links nach rechts auf dem Scrolltastenfeld, das eine Animation zeigt.

Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten kurzen Halt abzurufen, indem auf die Taste  gedrückt wird.

Abruffunktion

Das Kochfeld einschalten und die Taste  drücken, um die vor dem Herunterfahren aktiven Funktionen wiederherzustellen.

Schaltet sich das Kochfeld aus und wird dieses nicht innerhalb von 5 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vor dem Abschalten aktiven Funktionen verloren.

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)
0	Nicht verfügbar
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nicht verfügbar
Boost	Nicht verfügbar

Aufwärmfunktion

Die Kochzone auswählen und den ausgewählten Wert (von 0 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. Das entsprechende Digit zeigt  und den eingestellten Wert an; danach nur .

Zur Deaktivierung: Das Digit auswählen, das  anzeigt, und dann den Wert der Scrolltastenfeld auf Null bringen.

Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere zu verwenden und zu kontrollieren. Dies ermöglicht es, Pfannen mit einem größeren Boden zu verwenden.

Es können für die Funktion sowohl die linken (untereinander) als auch die rechten (untereinander) Kochzonen ausgewählt werden.

Kombifunktion („Brückenfunktion“)

Zur Aktivierung: Gleichzeitig auf beide aktive Kochzonen drücken, bis ein Digit  anzeigt. Um die Leistung der Zone einzustellen, die im Kombimodus verwendet werden kann, verwenden Sie das Scrolltastenfeld.

Zur Deaktivierung: Drücken Sie die Tasten, die Sie zur Aktivierung der Funktion verwendet haben, gleichzeitig, bis zwei Pieptöne ausgegeben werden.

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.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird benötigt, um gekochte Speisen warm zu halten.

Zur Aktivierung: Wählen Sie eine aktive Kochzone und  aus (Ein Piepton bestätigt den Vorgang).

Zur Deaktivierung: Eine der Kochzonen auswählen und dann . Zwei Pieptöne bestätigen die Deaktivierung.

GARTABELLE

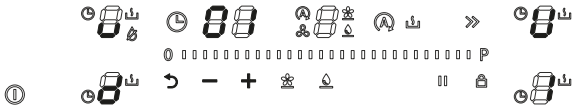
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum	Automatische Abschaltung (Stunden)
1	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen	10h
2	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen	5h
3	Auf Temperatur bringen	Reis	5h
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch	4h
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch	3h
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch	2h
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst	2h
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites	2h
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks	1h
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen	Nicht verfügbar.

PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

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

- Drücken Sie .
- Drücken Sie und halten Sie das untere linke Digit und das Symbol  gedrückt.
- Mit dem Finger von links nach rechts auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt.

Bis auf dem Display erscheint:



Drücken Sie das Digit  oder , um den gewünschten Parameter auszuwählen. Drücken Sie die Tasten „-“ oder „+“, um den gewünschten Wert auszuwählen. Die Spezifikationen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle:

Digit-Wert Timer	Beschreibung	Digit-Wert Dunstabzugshaube
U1	Tastenlautstärke	0 - Ton aktiviert 1 - Ton deaktiviert (Standard).
U2	Menü zum Verwalten des Ende des Countdowns des Timers.	0 - Akustisches Signal deaktiviert. 1 - Akustisches Signal aktiv für 30 Sekunden 2 - Akustisches Signal aktiv für 2 Minuten.
U3	Funktion „Dry“	0 – Deaktiviert. 1 – Aktiviert (Standard).

U4	Aktivkohlefilter ACHTUNG! Bei filterndem Produkt zu aktivieren	0 – Deaktiviert (Standard). 1 – Aktiviert.
U5	Funktion zur Erfassung der Pfanne	0 – Deaktiviert. 1 – Aktiviert (Standard).

- Nach Eingabe des korrekten Parameters und Werts, drücken und halten Sie  für 2 Sekunden zur Bestätigung gedrückt.

- Um ohne jegliche Änderung zu speichern auszusteigen, müssen Sie etwa 2 Sekunden auf  drücken.

FUNKTIONEN DES ABZUGS



„b“ Drücken und ziehen Sie mit dem Finger über die Leistungsleiste, bis „b“ erscheint, um die Stufe INTENSIV 1 einzustellen. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

„P“ Drücken und ziehen Sie mit dem Finger über die Leistungsleiste, bis „P“ erscheint, um die Stufe INTENSIV 2 einzustellen. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 4:30 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

Symbol „Automatisch“



Aktivierung/Deaktivierung der Automatikfunktion: Drücken Sie auf das Symbol . Diese Funktion wird nur aktiviert, wenn eine Kochzone größergleich 6 ist.

Funktion „Dry“



Jedes Mal, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, nachdem ein oder mehrere Kochzonen verwendet wurden, läuft der Vakuummotor 10 Minuten lang auf der ersten Geschwindigkeitsstufe. Während des Betriebs der Trockenfunktion sind alle Tasten deaktiviert, außer die Taste  und die Taste „0“ der Absaugstufe. Um die Funktion „Dry“ während des Betriebs zu deaktivieren, muss der Benutzer die Taste zur Absaugstufe mithilfe des Schiebereglers von „1“ auf „0“ stellen oder das Ende der 10 Minuten abwarten.

Symbol „Wartung Fettfilter“



Das Signal zur Reinigung des Fettfilters wird durch Aufleuchten der entsprechenden LED „“ neben dem Digit  angezeigt.

Symbol „Wartung Kohlefilter“



Das Signal zur Reinigung des Kohlefilters wird durch Aufleuchten der entsprechenden LED „“ neben dem Digit  angezeigt.

Zurücksetzen und Reaktivierung der Filter

Nach 200 Betriebsstunden des Kohlefilters und 100 Betriebsstunden des Fettfilters leuchten die entsprechenden Symbole auf, um anzuzeigen, dass eine Wartung des angegebenen Filters erforderlich ist.



Nachdem Sie den Filter bei ausgeschaltetem Kochfeld gewartet haben, gehen Sie wie folgt vor:



- Für den **Fettfilter**. Nach Abschluss der Wartung auf das Symbol  drücken und dieses gedrückt halten. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Reset ausgeführt wurde.
- Für den **Kohlefilter**. Nach Abschluss der Wartung auf das Symbol  drücken und dieses gedrückt halten. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Reset ausgeführt wurde.

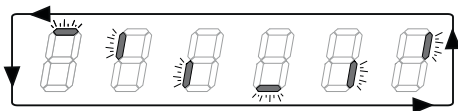
Wenn Sie ein Filterprodukt erstanden haben, muss die Verwaltung des Kohlefilters aktiviert

werden (hinsichtlich der Aktivierung siehe

Abschnitt „Individuelle Anpassung des Benutzermenüs“).

FENSTERKONTAKTFUNKTION

Wenn Sie eine Absaugvorrichtung gekauft und ihn an den „Fensterkontakt“ angeschlossen haben und diese Animation erscheint, bedeutet dies, dass Sie die Absaugvorrichtung nicht steuern können:



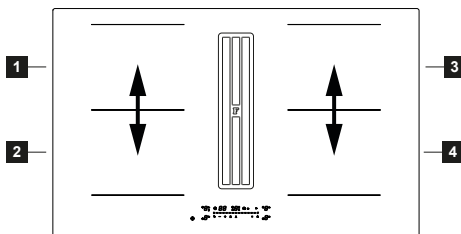
Sie müssen das Fenster öffnen, um die Digits der Absaugvorrichtung anzuzeigen und sie zu aktivieren.

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.

Die Funktion verteilt die maximal verfügbare Leistung auf die im Kombi-Betrieb verwendeten Kochzonen. Siehe Illustration. Die Funktion reduziert die Leistung der anderen Kochzone, die im Kombibetrieb arbeitet, falls erforderlich (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).



Beispiel:

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

LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen,

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

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

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

Verwendung von Töpfen

Mindestdurchmesser des Topfes/der Pfanne für verschiedene Kochzonen. Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

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

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	210 mm

Leere Töpfe/Pfannen oder mit dünnem Boden

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

Normale Kochfeldgeräusche

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

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen

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

Knistern

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

Lautes Zischen

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

Lüftergeräusche

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

wird und das Display  anzeigt.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr

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

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

PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Eine dauerhafte Aktivierung der Tasten wurde festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
FE / Ft / Fc	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Prüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Ventilation verfügt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne. Keinen leeren Pfannen erhitzen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	-	Das Kochfeld abkühlen lassen. Prüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Ventilation verfügt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	-	Sobald die Stromversorgung zurückkehrt, erlischt die Fehleranzeige. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden ab und schließen Sie dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.

WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

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

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

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

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

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNISCHE DATEN

Produktidentifizierung

Typ: **4300**

Modell: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Siehe Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert stetig seine Produkte. Aus diesem Grund können sich Text und Abbildungen dieser Gebrauchsanweisung ohne vorherige Ankündigung ändern.

Nähere Informationen zu den technischen Daten finden Sie auf der Website:

www.franke.com

MODELL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW

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

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	34	PERSONNALISATION DU MENU UTILISA-	
UTILISATION	37	TEUR	44
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37	FONCTIONS ASPIRATEUR	45
EXIGENCES DES MEUBLES	38	FONCTION CONTACT FENÊTRE	45
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	39	FONCTION DE GESTION DE LA PUIS-	
NOTIONS ENVIRONNEMENTALES	39	SANCE	46
DESCRIPTION DU PRODUIT	40	GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES ..	46
LIMITATION DE PUISSANCE	40	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	47
BANDEAU DE COMMANDE	41	MAINTENANCE - RÉPARATION ET	
FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON ..	42	CONFORMITÉ	48
TABLEAU DE CUISSON	43	DONNÉES TECHNIQUES	48

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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



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

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

reflux de gaz de combustion ne se produit.

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



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



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

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

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



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



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



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

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

Causes possibles de réduction des performances :

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

UTILISATION

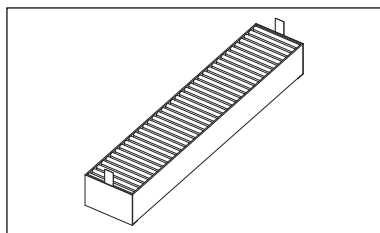
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

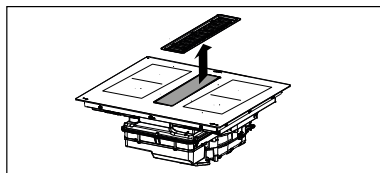
Filtre à charbon actif

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



Grille

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

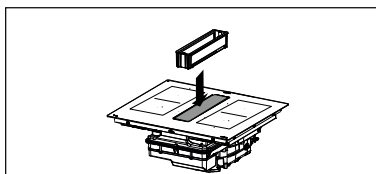


Filtre à graisse

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

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

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

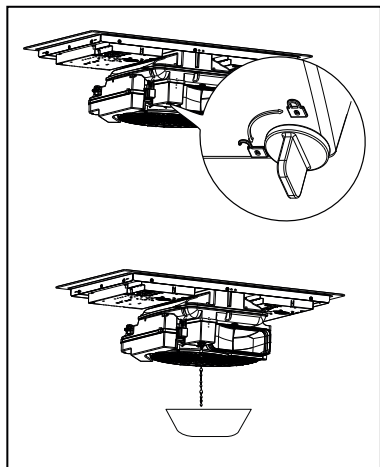


Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

Bac de récupération des liquides

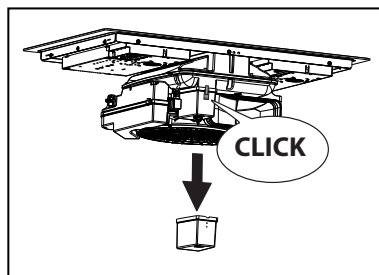
En usage courant, il est recommandé de vérifier et de vider le bac de récupération toutes les deux semaines. Retirez le tiroir avant de procéder aux vérifications régulières du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de déversements importants. Appuyez sur le robinet (orange) vers le haut et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

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



Démontage du bac de récupération des liquides principal

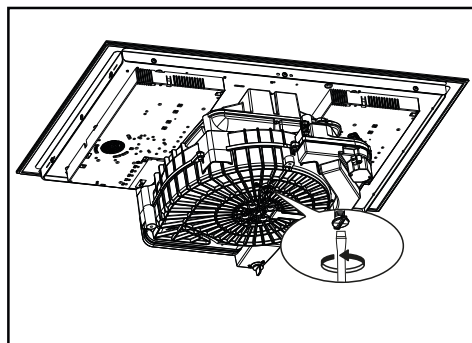
Pour plus de propreté, en cas de chute de liquides pouvant libérer de mauvaises odeurs, détachez le bac en ouvrant le crochet indiqué.



Vidange des liquides du box moteur

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

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



Nettoyage de l'appareil

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

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

EXIGENCES DES MEUBLES

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

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

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

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

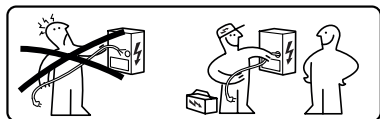
suffisamment d'espace pour travailler confortablement.

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

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

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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

- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil présente un branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², connexion MONOPHASÉE et BIPHASÉE : 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 !

NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Mise au rebut des appareils ménagers



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

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

Élimination des matériaux d'emballage

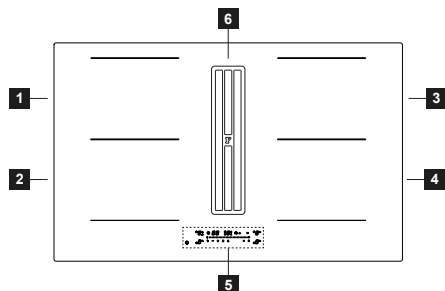
Les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

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

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|-----|---|
| 1 | Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W |
| 2 | Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W |
| 3 | Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W |
| 4 | Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 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+ Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm)
4 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.

INDICATEURS

Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système qui détecte la présence d'une casserole sur la plaque de cuisson. Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction. Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité qui signale que la surface de la zone de cuisson est encore à une température de 50°C ou plus et peut donc provoquer des brûlures si elle est touchée à mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche **H**.

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. Cette opération doit être complétée dans les 2 minutes.

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).
- Appuyer sur .
- Appuyer sur le digit de la zone de cuisson en haut à gauche et sur le symbole  et les maintenir enfoncés pendant quelques secondes.
- Faire glisser le doigt de droite à gauche le long de la zone de réglage qui montre une animation.

Jusqu'à ce que l'écran affiche :



Appuyer sur les digits  ou  pour naviguer dans le menu jusqu'à ce que ceux de droite n'affichent ***5^{da}** et ***6^{da}**.

Appuyer sur « + » ou « - » pour choisir la valeur correcte affichée sur les digits susmentionnés.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

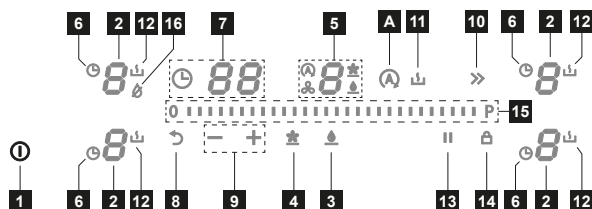
KW	Notes
7,4	Réglage initial standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Une fois la valeur correcte saisie, confirmer en appuyant sur la touche **I** et en la maintenant enfoncée.

Pour quitter sans enregistrer les modifications,

appuyer sur la touche .

BANDEAU DE COMMANDE



1	Touche Allumé/Éteint
2	Zone de cuisson
3	Touche de réinitialisation du filtre à graisse
4	Touche de réinitialisation du filtre à charbon
5	Zone de commandes aspirateur
6	Symbole du temporisateur
7	Zone du temporisateur
8	Touche de la fonction Recall
9	Touches de gestion du temporisateur
10	Touche de la fonction Booster
11	Touche de la fonction Fonte
12	Symbole de la fonction « Fonte »
13	Touche de la fonction Pause
14	Touche de la fonction Verrouillage
15	Zone de réglage
16	Fonction Dry
A	Touche de la fonction Auto

En positionnant une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et le digit correspondant s'éclaire pour l'activer. S'il n'y a pas de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson, les digits ne sont pas visibles.

Sur le panneau de commande, les fonctions à sélectionner sont toujours celles qui sont visibles. Sélectionner les fonctions en touchant

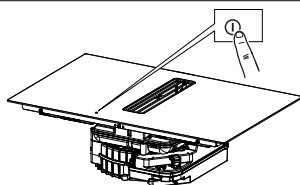
le symbole correspondant.

Les zones de cuisson peuvent être activées en

appuyant sur le digit de référence .

Le digit s'éclaire plus intensément pour confirmer l'opération.

Mise en marche de l'appareil :



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

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

Une fois la plaque allumée, les 4 digits des zones de cuisson affichent :  et  sur le digit de l'aspirateur.

FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON



Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil

Verrouillage clavier

Pour activer : allumer la plaque, maintenir la touche  enfoncée, après le signal sonore appuyer également sur les deux digits de gauche et les maintenir enfoncés pendant

environ 3 secondes jusqu'à ce que tous les digits n'indiquent .

Les opérations décrites doivent être terminées dans les 10 secondes.

Pour désactiver : allumer la plaque, maintenir la touche  enfoncée, après le signal sonore appuyer également sur les deux digits de gauche et les maintenir enfoncés pendant

environ 3 secondes jusqu'à ce que tous les digits  disparaissent.

Les opérations décrites doivent être terminées dans les 10 secondes.

Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance maximale pendant 5 minutes au maximum.

Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost »

Fonction Boost

en appuyant sur la touche «  ».

Le digit correspondant indique .

Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage ou appuyer sur la touche «  », un bip confirme que la désactivation a eu lieu.

Le temporisateur permet d'éteindre une zone de cuisson particulière à la fin du temps défini.

Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune possède son propre temporisateur.

Temporisateur des zones de cuisson

Pour activer : sélectionner la zone de cuisson activée en appuyant sur le digit, appuyer sur le

symbole  correspondant puis, à l'aide des touches « + » et « - », définir le temps souhaité pour 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 le symbole  puis sur « - » en arrivant à 0).

Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction activée sur la plaque de cuisson. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Fonction Pause

Durant la pause, tous les digits indiquent  pour signaler que :

- Aucune énergie n'est produite dans les zones de cuisson.

- Toutes les fonctions sont désactivées.

Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer sur la touche . Un bip est émis pour confirmer l'opération.

Pour désactiver : appuyer sur la touche  et faire glisser le doigt de gauche à droite le long de la zone de réglage qui montre une animation.

Cette fonction est utilisée pour rouvrir les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson dans le cas d'un bref arrêt involontaire en utilisant la touche .

Fonction de Rappel

Allumer la plaque et appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions activées avant l'arrêt.

Quand la plaque de cuisson s'éteint, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 5 secondes, les réglages des fonctions activées avant l'arrêt sont perdus.

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)
---------------------	--------------------------

0	Non disponible
---	----------------

1	40
---	----

2	72
---	----

3	120
---	-----

4	176
---	-----

5	256
---	-----

6	432
---	-----

7	120
---	-----

8	192
---	-----

9	Non disponible
---	----------------

Boost	Non disponible
-------	----------------

Sélectionner la zone de cuisson, appuyer sur la valeur sélectionnée (de 0 à 8) sur la zone de réglage et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. 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. Le digit correspondant indique **A** et la valeur définie, puis uniquement **A**.

Pour désactiver : sélectionner le digit correspondant qui indique **A** et mettre la valeur de la zone de réglage à zéro.

Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une unique zone de cuisson plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.

Les zones de cuisson à sélectionner pour cette fonction sont aussi bien celles de gauche (entre elles) que celles de droite (entre elles).

Mode combiné (fonction « pont »)

Pour activer : appuyer simultanément sur les deux zones de cuisson activées jusqu'à ce

qu'un digit indique **A**.

Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la zone de réglage.

Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction, jusqu'à ce que deux bips soient émis.

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.

Cette fonction sert à maintenir les aliments cuits au chaud.

Fonction maintien au chaud

Pour activer : sélectionner une zone de cuisson activée et sélectionner  (un bip est émis pour confirmer l'opération).

Pour désactiver : sélectionner la zone de cuisson puis sélectionner . Deux bips confirment la désactivation.

TABLEAU DE CUISSON

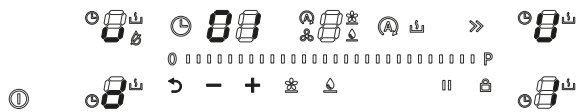
Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour	Arrêt automatique (heures)
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces	10h

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

PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

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

- Appuyer sur ①.
 - Appuyer sur le digit en bas à gauche et sur le symbole  et les maintenir enfoncés.
 - Faire glisser le doigt de gauche à droite le long de la zone de réglage qui montre une animation.
- Jusqu'à ce que l'écran affiche :



Appuyer sur le digit  ou  pour choisir le paramètre souhaité.
Appuyer sur les touches « - » ou « + » pour choisir la valeur souhaitée.
Voir le tableau ci-dessous pour les spécifications :

Valeur touche sensitive Temporisateur	Description	Valeur touche sensitive hotte
U1	Volume des touches	0 - Son activé. 1 - Son désactivé (par défaut).
U2	Menu de gestion de la fin du compte à rebours du temporisateur	0 - Signal sonore désactivé. 1 - Signal sonore activé pendant 30 secondes. 2 - Signal sonore activé pendant 2 minutes.
U3	Fonction Dry	0 - Désactivé. 1 - Activé (par défaut).
U4	Filtre à charbon ATTENTION ! À activer en cas de produit filtrant.	0 - Désactivé (par défaut). 1 - Activé.
U5	Fonction de détection de casserole	0 - Désactivé. 1 - Activé (par défaut).

- Un fois le paramètre et la valeur correcte saisis, confirmer en touchant ① et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter sans enregistrer les modifications, appuyer sur la touche  pendant environ 2 secondes.

FONCTIONS ASPIRATEUR



« b »

Appuyer et faire glisser son doigt sur la barre de puissance jusqu'à l'apparition du « b » pour programmer la vitesse INTENSIVE 1. Cette programmation est configurée pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.

« P »

Appuyer et faire glisser son doigt sur la barre de puissance jusqu'à l'apparition du « P » pour programmer la vitesse INTENSIVE 2. Cette programmation est temporisée pour une activation de 4:30 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.

Symbole automatique



Activation/désactivation de la fonction automatique : appuyer sur le symbole . Cette fonction s'active uniquement lorsqu'une zone de cuisson est supérieure ou égale à 6.

Fonction « Dry »



Chaque fois que la plaque s'éteint, après avoir utilisé une ou plusieurs zones de cuisson, le moteur de l'aspirateur fonctionne pendant 10 minutes à la première vitesse. Pendant le fonctionnement de la fonction Dry, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de la

touche et de la touche « 0 » du niveau de l'aspirateur.

Pour désactiver la fonction Dry pendant le fonctionnement, l'utilisateur doit faire passer la touche niveau aspirateur de « 1 » à « 0 » à l'aide du curseur ou attendre la fin des 10 minutes.

Symbole entretien filtre à graisse



La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse est donnée par le voyant

correspondant « » allumé à proximité du digit .

Symbole entretien filtre à charbon



La signalisation concernant le nettoyage du filtre à charbon est donnée par le voyant

correspondant « » allumé à proximité du digit .

Réinitialisation et réactivation des filtres

Après 200 heures de fonctionnement du filtre à charbon et 100 heures de fonctionnement du filtre à graisse, les icônes correspondantes signaleront qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre indiqué.



Après avoir effectué l'entretien du filtre avec la plaque de cuisson éteinte, procédez comme suit :



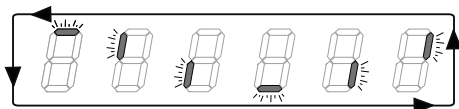
- Pour le **filtre à graisse**, une fois l'entretien effectué, appuyer sur le symbole et le maintenir enfoncé. Un signal sonore indique que la réinitialisation a eu lieu.
- Pour le **filtre au charbon**, une fois l'entretien effectué, appuyer sur le symbole et le maintenir enfoncé. Un signal sonore indique que la réinitialisation a eu lieu.

Si l'on possède un produit filtrant, il est nécessaire d'activer la gestion pour le filtre à

charbon (pour l'activation, voir le paragraphe « Personnalisation du menu utilisateur »).

FONCTION CONTACT FENÊTRE

Si l'on possède un produit aspirant et que celui-ci est connecté au « Contact fenêtre », l'affichage de cette animation signifie que l'aspirateur ne peut être géré :



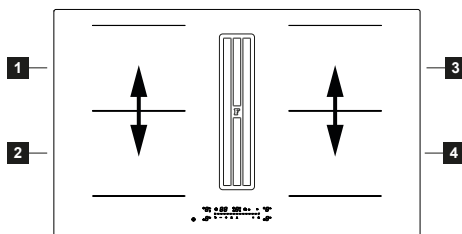
Il est nécessaire d'ouvrir la fenêtre pour afficher le digit de l'aspirateur et permettre son utilisation.

FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

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

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3700 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

La fonction répartit la puissance maximale disponible entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné. Voir la figure. La fonction réduit la puissance de l'autre zone de cuisson en mode combiné, si nécessaire (la priorité la plus haute est attribuée à la dernière commande).



Exemple :

Si le niveau de puissance supplémentaire (boost) (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne peut pas dépasser simultanément le niveau 9 et est automatiquement limitée.

GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

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

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

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

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

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

Comment utiliser les casseroles

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

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

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simple gauche/droite	110 mm	210 mm

Casseroles/poêles vides ou à fond fin

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

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

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

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

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)

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

Léger sifflement

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

Cliquetis

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

Sifflement fort

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

Bruits de ventilateur

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

l'écran affiche **H**.

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge

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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Activation continue des touches détectée. 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.
FE / Ft / Fc	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Contrôler si la plaque de cuisson dispose d'une ventilation suffisante. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
E3	La zone de cuisson correspondant s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée.	Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer de casseroles vides. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
EH	La zone de cuisson correspondant s'éteint.		Laisser refroidir la plaque de cuisson. Contrôler si la plaque de cuisson dispose d'une ventilation suffisante. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.

E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	-	Dès que l'alimentation de réseau est rétablie en conditions normales, l'erreur disparaît. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9		-	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation. Attendre quelques secondes puis rebrancher la plaque de cuisson à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service après-vente et indiquer le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.

MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

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

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

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

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

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

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Consulter la plaque signalétique appliquée sur le fond du produit.

Le fabricant apporte des améliorations continues aux produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

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

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

MODÈLE	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	7,62 Kw (programmation de base)
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,02 kW

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	49	PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERS-	
GEBRUIK	52	MENU	59
REINIGING EN ONDERHOUD	52	FUNCTIES AFZUIGKAP	59
EISEN VAN DE KASTJES	53	RAAMCONTACTFUNCTIE	60
ELEKTRISCHE AANSLUITING	54	FUNCTIE VOOR HET BEHEER VAN HET	
MILIEUASPECTEN	54	VERMOGEN	60
OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT	55	GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PAN-	
VERMOGENSBEPERKING	55	NEN	61
BESTURINGSPANEEL	56	PROBLEEM OPLOSSEN	62
FUNCTIES KOOKPLAAT	57	ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFOR-	
KOOKTABEL	58	MITEIT	63
		TECHNISCHE GEGEVENS	63

VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het is niet toegestaan de reiniging en het onderhoud van de gebruiker uit te laten voeren door kinderen zonder toezicht.
- Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de geldende normen en dat zich op een goed bereikbare plek bevindt.
- De middelen voor ont koppeling moeten worden opgenomen in de vaste bekabeling in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant of zijn dienstmedewerker of door personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Controleer voor apparaten van Klasse I dat het interne stroomnet een goede aarding heeft.
- Gebruik geen open vuur (brandgevaar).
- Voor wat betreft de technische voorschriften en veiligheidsmaatregelen moeten strikt de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen worden nageleefd.
- Als dit apparaat tegelijkertijd met apparaten die gas of andere brandstoffen branden wordt gebruikt (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht in de ruimte afvoeren), moet de ruimte naar behoren worden geventileerd om de terugvloeiing van uitlaatgassen te voorkomen.
- Reinig het apparaat en vervang de filters na de aangegeven tijdsperiode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- De voorschriften inzake luchtafvoer moeten worden nageleefd.
- De lucht mag niet worden uitgestoten in een rookkanaal dat gebruikt wordt voor de afvoer van dampen van apparaten op gas of andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht in de ruimte uitstoten).



WAARSCHUWING: Als schroeven of bevestigingsmiddelen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot een risico op elektrische schokken.

- Gebruik uitsluitend schroeven en onderdelen die geschikt zijn voor de bevestiging van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het apparaat zo wordt geïnstalleerd dat het ont koppeld kan worden van de voeding, met een contactopeningsafstand (3 mm) die de volledige ont koppeling garandeert in omstandigheden van overspanningscategorie III.
- Sluit de afzuigkap aan op het rookkanaal door middel van een buis met een minimale diameter van 120 mm. Het traject van het rookkanaal moet zo kort mogelijk zijn.
- Als het kooktoestel en de apparaten gevoed door andere energie dan elektriciteit tegelijkertijd functioneren, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar), om te voorkomen dat de dampen worden teruggezogen in de ruimte door het kooktoestel.
- De afzuigkappen en de andere installaties voor de afvoer van kookdampen kunnen een negatief effect hebben op de veilige werking van de huishoudelijke toestellen die werken op gas of andere brandstoffen (inclusief die in andere ruimtes) vanwege de retourstroom van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na installatie van een afzuigkap of afzuiging voor kookdampen, moet de werking van de

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

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



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



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

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

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

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



WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.



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



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

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

Mogelijke oorzaken van een prestatievermindering:

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

GEBRUIK

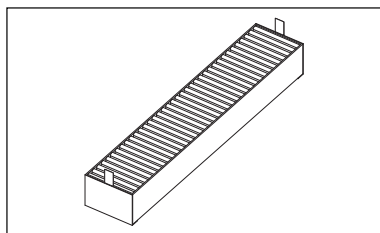
- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitte olie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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

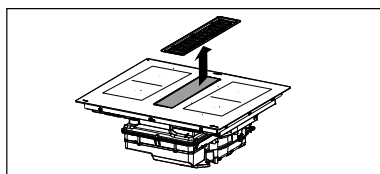
Actieve koolfilter

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



Rooster

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

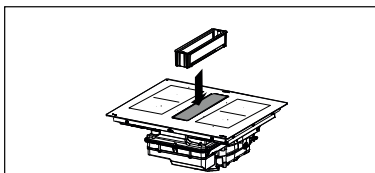


Vetfilter

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

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

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



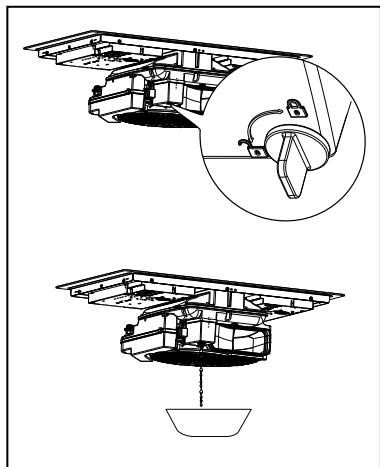
Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

Wateropvangbakje

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

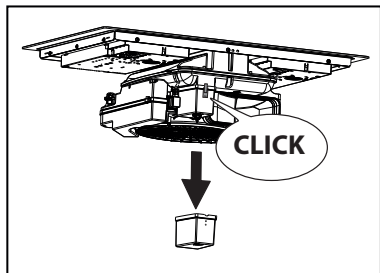
Verwijder de lade voordat u het wateropvangbakje controleert, met name in geval van aanzienlijke vloeistoflekkages. Druk de kraan (oranje) naar boven en draai deze los om het reservoir te legen. Na de lediging van het wateropvangbakje moet de (oranje) kraan omhoog worden dichtgedraaid.

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



Demontage van het hoofdopvangbakje vloeistoffen

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

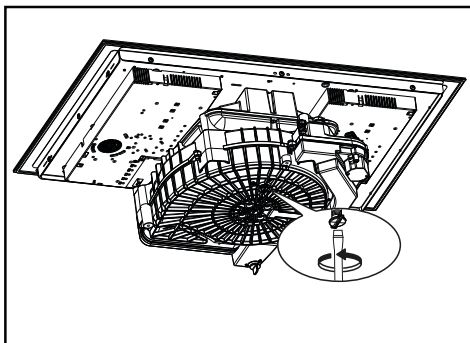


Lediging vloeistoffen box motor

Bij vloeistoflekkages op de kookplaat van meer

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

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



Reiniging van het apparaat

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

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

EISEN VAN DE KASTJES

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

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

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

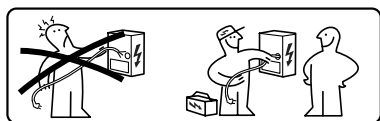
van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden gemonteerd dat er voldoende ruimte beschikbaar is om comfortabel te kunnen werken.

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

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING



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

- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Dit apparaat heeft een aansluiting van het type "Y"; aangeraden wordt om een voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² te gebruiken, EENFASE en TWEETFASE 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!

MILIEUASPECTEN

Verwijdering van huishoudelijke apparaten

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

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

Verwijdering van verpakkingsmaterialen

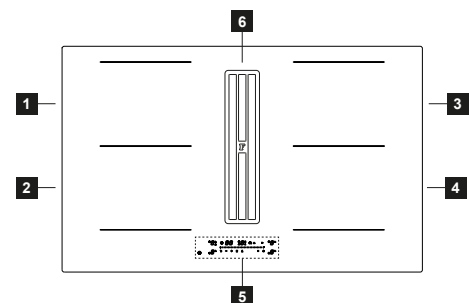
Materialen met het symbool  zijn recycleerbaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energie besparen

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

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

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



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

- 3+** Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm)
4 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.

INDICATOREN

Aanwezigheidsdetectie pannen

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat waarneemt. Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om aan te geven dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50 °C of hoger heeft en dus brandwonden kan veroorzaken als het met blote handen wordt aangeraakt. De digit van de

desbetreffende kookzone toont **H**.

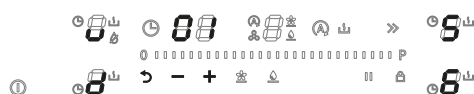
VERMOGENSBEPERKING

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. Dit moet binnen ongeveer 2 minuten gebeuren.

Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met **1** of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Druk op **1**.
- Houd de digit van de kookzone linksboven en het symbool enkele seconden ingedrukt.
- Veeg met uw vinger van rechts naar links over de vermogensbalk met animatie,

tot het volgende wordt weergegeven:



Druk op de digit **0** of **d** om door het menu te navigeren totdat de digits aan de rechterkant ***5** en ***6** weergegeven.

Druk op '+' of '-' om de juiste waarde op de bovenstaande digits te selecteren.

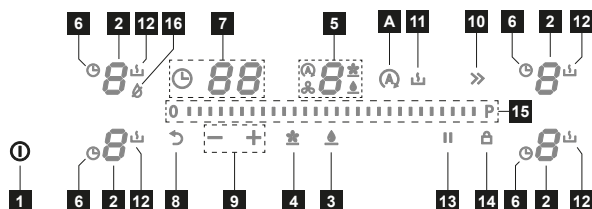
Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

KW	Opmerkingen
7,4	Standaard startinstelling
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Bevestig na het invoeren van de correcte waarde door de toets **1** ingedrukt te houden.

Druk op de toets  om af te sluiten zonder wijzigingen op te slaan.

BESTURINGSPANEEL

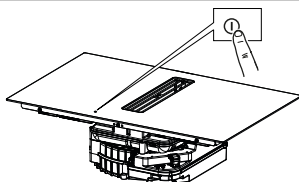


1	Aan/uit-toets
2	Kookzone
3	Toets voor reset van het vetfilter
4	Toets voor reset van het koolstoffilter
5	Bedieningszone afzuigkap
6	Symbool van de timer
7	Timerzone
8	Toets recall-functie
9	Toets timerbeheer
10	Toets boosterfunctie
11	Toets functie Smelten
12	Symbool van de functie Smelten
13	Toets functie Pauze
14	Toets functie Blokkering
15	Vermogensbalk
16	Functie 'Dry'
A	Toets functie Auto

Zodra er een pan op een van de 4 kookzones wordt geplaatst, detecteert de kookplaat deze automatisch en gaat de bijbehorende digit branden om de kookzone te activeren. Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat staan, zijn de digits niet zichtbaar. Op het bedieningspaneel zijn de selecteerbare functies altijd zichtbaar. Selecteer de functies door het bijbehorende symbool aan te raken.

De kookzones kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit  te drukken. De digit gaat feller branden om de handeling te bevestigen.

Inschakeling van het apparaat:



Druk de toets On/Off in en houdt deze ingedrukt om de kookplaat in te schakelen en de functies ervan te activeren.

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

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

Zodra de kookplaat is ingeschakeld, geven de 4 digits van de kookzones het volgende weer:  en  op de
digit van de afzuigkap.

FUNCTIES KOOKPLAAT



Toetsen-blokkering	Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur
	Activeren: schakel de kookplaat in, houd de toets  ingedrukt, druk na het geluidssignaal ook de twee digits aan de linkerkant ongeveer 3 seconden in totdat alle digits  weergeven. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden worden uitgevoerd.
	Deactiveren: schakel de kookplaat in, houd de toets  ingedrukt, druk na het geluidssignaal ook de twee digits aan de linkerkant ongeveer 3 seconden in totdat alle digits  verdwijnen. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden worden uitgevoerd.
Functie Boost	Elke kookzone kan maximaal 5 minuten op het maximale vermogensniveau worden ingesteld.
	Activeren: selecteer één van de 4 kookzones en druk op de toets  om 'Boost' te selecteren. De bijbehorende toets geeft  aan.
	Deactiveren: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk of druk op de toets  . Een pieptoon bevestigt de deactivering.
Timer van de kookzones	Met de timer kan een specifieke kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen afzonderlijk worden geprogrammeerd, omdat ze elk een eigen timer hebben.
	Activeren: druk op de digit van de actieve kookzone om deze te selecteren, druk op het bijbehorende symbool  en stel met de toetsen '+' en '-' de gewenste tijd voor het aftellen in. Raak vervolgens 5 seconden lang niets aan om de ingestelde tijd te bevestigen.
	Deactiveren: wacht tot de aftelling is beëindigd en reset de timerwaarden (druk op het symbool  en vervolgens op '-' tot de 0 is bereikt).
Functie Pauze	Met deze functie kan elke actieve functie op de kookplaat worden pauzeren/opnieuw gestart. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.
	Tijdens de pauze geven alle digits  aan om te signaleren dat:
	- Er in geen van de kookzones energie wordt geproduceerd. - Alle functies zijn gedeactiveerd.
Functie Oproepen	Activeren: druk op de toets  terwijl de kookplaat aan staat. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.
	Deactiveren: druk op de toets  en veeg met uw vinger van links naar rechts over de vermogensbalk met animatie.
	Met deze functie kunnen na een korte, onbedoelde onderbreking de instellingen voor de werking van de kookplaat worden opgeroepen door op de toets  te drukken.

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)
0	Niet beschikbaar
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Niet beschikbaar
Boost	Niet beschikbaar

Functie Verwarmen

Selecteer de kookzone, druk de gewenste waarde (van 0 tot 8) op de vermogensbalk in en houd deze 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. De bijbehorende digit geeft **A** en de ingestelde waarde aan, vervolgens alleen **A**.

Deactiveren: selecteer de bijbehorende digit die **A** aangeeft en breng de waarde van de vermogensbalk naar nul.

Met deze functie kunnen 2 kookzones worden gecombineerd om ze als één grotere te gebruiken en te bedienen. Op deze manier kunnen pannen met een grotere bodem worden gebruikt.

De kookzones links (samen) en rechts (samen) kunnen voor deze functie worden geselecteerd.

Gecombineerde modus (functie "brug")

Activeren: druk tegelijkertijd op beide actieve kookzones totdat een digit **A** aangeeft.

Gebruik de vermogensbalk om het vermogen in te stellen van de zone die in de gecombineerde modus kan worden gebruikt.

Deactiveren: druk tegelijkertijd op de toetsen die worden gebruikt om de functie te activeren totdat er twee pieptonen te horen zijn.

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.

Met deze functie kunnen bereide gerechten warm worden gehouden.

Functie warmhouden

Activeren: selecteer een actieve kookzone druk op **L** (ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon).

Deactiveren: selecteer de kookzone en druk op **L**. Twee pieptonen bevestigen de deactivering.

KOOKTABEL

Vermogensniveau	Kookmethode	Te gebruiken voor	Automatische uitschakeling (uren)
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen	10h
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen	5h
3	Op temperatuur brengen	Rijst	5h
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis	4h
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis	3h
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees	2h

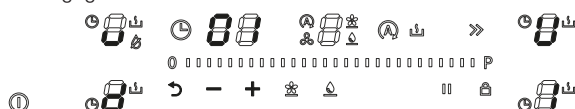
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst	2h
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat	2h
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk	1h
P	Snel verwarmen	Water koken	Niet beschikbaar.

PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

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

- Druk op ①.
- Druk op de digit linksonder en op het symbool  en houd deze samen ingedrukt.
- Veeg met uw vinger van links naar rechts over de vermogensbalk met animatie,

tot het volgende wordt weergegeven:



Druk op de digit  of  om de gewenste parameter te selecteren.
Druk op de toets '-' of '+' om de gewenste waarde te selecteren.
Zie de onderstaande tabel voor de specificaties:

Waarde dig- git Timer	Beschrijving	Waarde digit afzuigkap
U1	Volumetoetsen	0 - geluid geactiveerd. 1 - geluid gedeactiveerd (standaard).
U2	Menu voor het beheer van het einde van de afteltimer	0 - Geluidssignaal gedeactiveerd. 1 - Geluidssignaal actief gedurende 30 seconden. 2 - Geluidssignaal actief gedurende 2 minuten.
U3	Functie 'Dry'	0 - gedeactiveerd. 1 - geactiveerd (standaard).
U4	Koolfilter OPGELET! Te activeren in geval van filterproduct.	0 - gedeactiveerd (standaard). 1 - geactiveerd.
U5	Functie pandetectie	0 - gedeactiveerd. 1 - geactiveerd (standaard).

- Bevestig na het invoeren van de parameter en de correcte waarde door ① in te drukken en ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden.
- Druk ongeveer 2 seconden op de toets  om af te sluiten zonder wijzigingen op te slaan.

FUNCTIES AFZUIGKAP



Druk op de vermogensbalk en verplaats de vinger over de balk tot "b" wordt weergegeven, om de snelheid INTENSIEF 1 in te stellen. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 10 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.

"P"

Druk op de vermogensbalk en verplaats de vinger over de balk tot "P" wordt weergegeven, om de snelheid INTENSIEF 2 in te stellen. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 4:30 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.

Symbool automatisch



Activering/deactivering van de automatische werking: druk op het symbool . Deze functie wordt alleen geactiveerd vanaf kookzone 6.

Functie "Dry"

Elke keer dat de kookplaat na het gebruik van een of meer kookzones wordt uitgeschakeld, zal de motor van de afzuigkap 10 minuten op het eerste snelheidsniveau functioneren. Tijdens de werking



van de functie Dry zijn alle toetsen behalve de toets en de niveautoets '0' van de afzuigkap gedeactiveerd.

Om de functie Dry tijdens de werking te deactiveren, moet de gebruiker de niveautoets van de afzuigkap met de vermogensbalk van '1' naar '0' brengen of 10 minuten wachten.

Symbool onderhoud vetfilter



De signalering voor de reiniging van het vetfilter wordt weergegeven met de betreffende brandende led " naast de digit .

Symbool onderhoud koolstoffilter



De signalering voor de reiniging van het koolstoffilter wordt weergegeven door de betreffende brandende led " naast de digit .

Reset en heractivering van de filters

Na 200 bedrijfsuren van het koolstoffilter en 100 bedrijfsuren van het vetfilter gaan de betreffende pictogrammen branden om aan te geven dat het betreffende filter onderhoud behoeft.



Ga na het uitvoeren van onderhoud aan het filter met een uitgeschakelde kookplaat als volgt te werk:



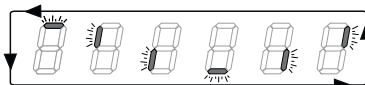
- Voor **het vetfilter**: druk na het onderhoud op het symbool en houd dit ingedrukt. Een geluidssignaal geeft aan dat de reset is uitgevoerd.
- Voor **het koolstoffilter**: druk na het onderhoud op het symbool en houd dit ingedrukt. Een geluidssignaal geeft aan dat de reset is uitgevoerd.

Als u een filterproduct heeft aangeschaft, moet u het koolstoffilterbeheer activeren (raadpleeg

voor activering de paragraaf 'Aanpassing van het gebruikersmenu').

RAAMCONTACTFUNCTIE

Als u een afzuigproduct heeft aangeschaft en deze heeft aangesloten op het 'Raamcontact', geeft deze animatie aan dat u de afzuiger niet kunt gebruiken:



Er moet een raam worden geopend om de digit van de afzuigkap te kunnen zien en het gebruik weer mogelijk te maken.

FUNCTIE VOOR HET BEHEER VAN HET VERMOGEN

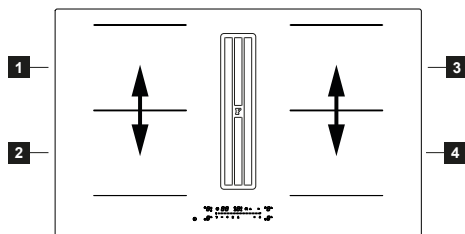
Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelfunctie.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van

het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem.

De functie verdeelt het maximaal beschikbare vermogen over de op gecombineerde manier gebruikte kookzones. Zie de afbeelding. De functie vermindert, indien nodig, het vermogen

van de andere in de gecombineerde modus functionerende kookzone (aan de laatste bediening wordt de hoogste prioriteit toegewezen).



Voorbeeld:

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

GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

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

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

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

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

Hoe de pannen te gebruiken

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

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

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)

Gecombineerd links/rechts	190 mm	230 mm
Enkel links/rechts	110 mm	210 mm

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Normale geluiden bij het gebruik van de kookplaat

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

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Licht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

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

Licht sissend geluid

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de

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

Pruttelen

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

Hard sissend geluid

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

Ventilatorgeluiden

Voor een goede werking van het elektronische

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

gedetecteerd; het display toont **H**.

Ritmische, klokachtige geluiden

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

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

PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Er is een continue activering van de toetsen gedetecteerd. Er is water of een pan aanwezig op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
FE / Ft / Fc	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt.	Gebruik een geschikte pan. Verwarm geen lege pannen. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.
EH	De desbetreffende kookzone gaat uit.	-	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.
E6	De kookzone gaat niet aan.	-	Zodra de netvoeding weer normaal is, verdwijnt de foutmelding. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.

F0 / FC 0
1 / FC 0 2 /
FC 0 4 /
FC 0 8 /
FC 1 0 /
FC 4 0 / - -
FH / F5 /
E5 / E2 /
EA / E4 /
E7 / E8 /
E9

Koppel de kookplaat los van de voeding.
Wacht enkele seconden en sluit de kookplaat dan weer aan.
Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt, onder vermelding van de op het display weergegeven foutcode.

ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFORMITEIT

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

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

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

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

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

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Raadpleeg het identificatieplaatje op de onderkant van het product.

De fabrikant verbetert de producten voortdurend. Om deze reden kunnen de tekst en de illustraties in deze gebruiksaanwijzing zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	7,62 Kw (basisinstelling)
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	4,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,72 Kw

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,02 Kw
Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Aantal kookzones	4
Warmtebron	inductie

INDICE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	64	TABELLA DI COTTURA	73
USO	66	PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE	74
PULIZIA E MANUTENZIONE	67	FUNZIONI ASPIRATORE	74
REQUISITI DEI MOBILI	68	FUNZIONE CONTATTO FINESTRA	75
COLLEGAMENTO ELETTRICO	69	FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA	75
ASPETTI AMBIENTALI	69	GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE	76
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	70	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	77
LIMITAZIONE DI POTENZA	70	MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CON-	
PANNELLO COMANDI	71	FORMITÀ	77
FUNZIONI PIANO COTTURA	72	DATI TECNICI	78

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

effettuate da bambini senza supervisione.

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



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

- Usare solo viti e minuteria idonea per il fissaggio dell'apparecchio.
- Assicurarci che il dispositivo sia installato in modo da poter essere scollegato dall'alimentazione, con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che garantisca la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
- Collegare l'estrattore alla canna fumaria attraverso un tubo di diametro minimo di 120 mm. Il percorso della canna fumaria deve essere il più breve possibile.
- Relativamente alle misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi è importante attenersi scrupolosamente ai regolamenti stabiliti dalle autorità locali.
- Quando questo apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri

combustibili (non applicabile agli apparecchi che scaricano l'aria solo nella stanza), la stanza deve essere adeguatamente ventilata per evitare il riflusso dei gas di scarico.

- Pulire l'apparecchio e sostituire i filtri dopo il periodo di tempo specificato (pericolo di incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Devono essere rispettate le normative relative allo scarico dell'aria.
- L'aria non deve essere espulsa in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi a gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che espellono l'aria solo nella stanza).
- Quando l'apparecchio di cottura e gli apparecchi alimentati con energia diversa dall'elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare i 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), per evitare che i fumi vengano risucchiati nella stanza dall'apparecchio di cottura.
- Le cappe da cucina e gli altri impianti di aspirazione dei fumi di cottura possono influire negativamente sul funzionamento in sicurezza degli elettrodomestici a gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas sono potenzialmente in grado di provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un aspiratore di fumi di cottura, il funzionamento delle apparecchiature a gas fluido dovrebbe essere testato da un esperto per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.
- I sistemi di induzione di questi piani cottura soddisfano i requisiti delle norme EMC e della direttiva EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di

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

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



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



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

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

un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



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



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



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

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

Possibili cause di riduzione delle prestazioni:

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

USO

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

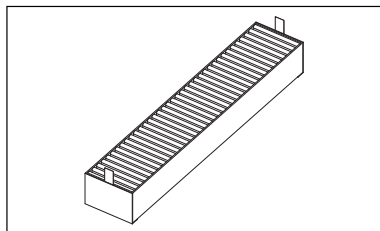
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare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

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

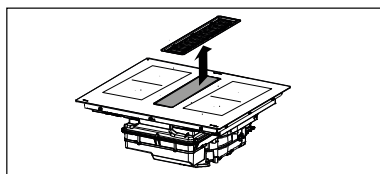
Filtro al carbone attivo

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



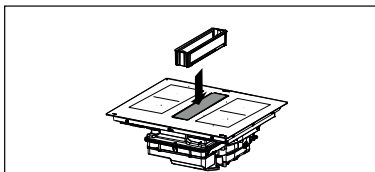
Griglia

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



Filtro antigrasso

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



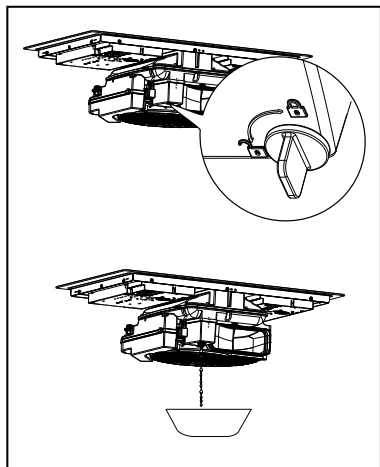
La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

Vaschetta raccolta liquidi

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

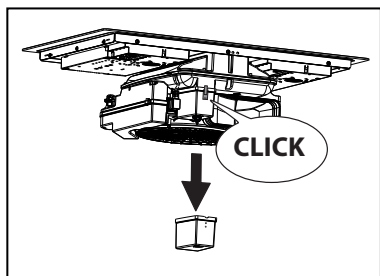
Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l'alto il rubinetto (arancione) e svitarlo per svuotare il recipiente. Una volta svuotata la vaschetta di raccolta acqua, riavvitare premendo verso l'alto il rubinetto (arancione) fino a chiusura.

La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.



Smontaggio vaschetta raccolta liquidi principale

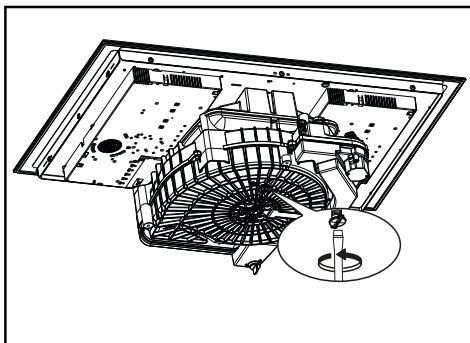
Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



Svuotamento liquidi box motore

Se avvengono versamenti di liquido sul piano

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



Pulizia dell'apparecchio

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

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

REQUISITI DEI MOBILI

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

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

riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.

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

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

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

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO



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

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento 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!

ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

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

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

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

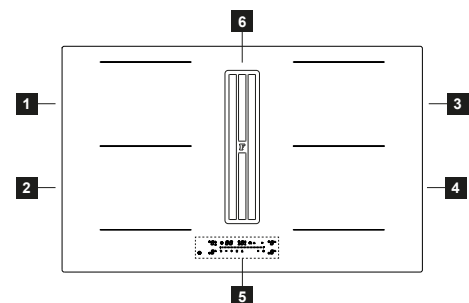
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster 3000 W
2	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster 3000 W
3	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster 3000 W
4	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster 3000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione

1 + 2	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3 + 4	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura. Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione. Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo .

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 .

LIMITAZIONE DI POTENZA

All' 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. Questa operazione deve essere effettuata entro 2 minuti circa.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando , in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Premere .
- Premere e tenere premuto il digit della zona di cottura in alto a sinistra e il simbolo  per alcuni secondi.
- Far scorrere il dito da destra a sinistra lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.

Finchè non verrà visualizzato:



Premere i digit  o  per navigare nel menu finchè i digit a destra non visualizzano  e .

Premere  o  per scegliere il valore corretto visualizzato sui digit sopra.

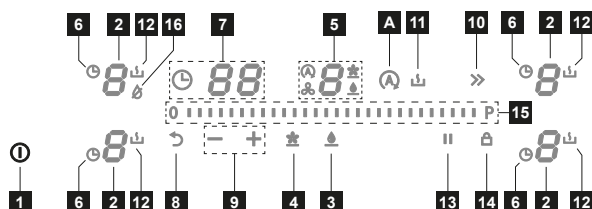
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

KW	Note
7,4	Impostazione iniziale standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuto il tasto .

Per uscire senza salvare alcuna modifica premere il tasto .

PANNELLO COMANDI



1	Tasto Acceso/Spento
2	Zona di cottura
3	Tasto reset filtro antigrasso
4	Tasto reset filtro al carbone
5	Zona comandi aspiratore
6	Simbolo del Timer
7	Zona Timer
8	Tasto della funzione Recall
9	Tasti gestione Timer
10	Tasto della funzione Booster
11	Tasto della funzione Scioglimento
12	Simbolo della funzione Scioglimento
13	Tasto della funzione Pausa
14	Tasto della funzione Blocco
15	Tastiera a scorrimento
16	Funzione Dry
A	Tasto della funzione Auto

Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

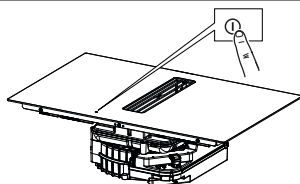
Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Le zone di cottura possono essere attivate

premendo il digit di riferimento **8**.
Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

Accensione dell' apparecchio:



Premere e tenere premuto il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.

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

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

Una volta acceso il piano, i 4 digit delle zone di cottura visualizzeranno: **8** e **8** sul digit dell'aspiratore.

FUNZIONI PIANO COTTURA



Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura

Blocco tastiera

Per attivare: accendere il piano, tenere premuto il tasto , dopo un segnale acustico premere e tenere premuti anche i due digit di sinistra per circa 3 secondi finchè tutti i digit indicano . Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.

Per disattivare: accendere il piano, tenere premuto il tasto , dopo un segnale acustico premere e tenere premuti anche i due digit di sinistra per circa 3 secondi finchè tutti i digit indicano  scompaiono. Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.

Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza massima per un massimo di 5 minuti.

Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" premendo il tasto "»»".

Funzione Boost

Il digit corrispondente indica .

Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento oppure premere il tasto "»»", un bip confermerà la disattivazione.

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.

Timer delle zone di cottura

Per arrivare: selezionare la zona di cottura attiva premendo il digit, premere il simbolo  corrispondente e con i tasti "+" e "-" impostare il tempo desiderato per 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 simbolo  e successivamente il "-" arrivando a 0).

Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.

Funzione Pausa

Durante la pausa, tutti i digit indicano  per segnalare che:

- Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura.
- Tutte le funzioni sono disattivate.

Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere il tasto . Viene emesso un bip per confermare l'operazione.

Per disattivare: premere il tasto  e scorrere il dito da sinistra a destra lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.

Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di un breve arresto involontario usando il tasto .

Funzione di Richiamo

Accendere il piano e premere il tasto  per recuperare le funzioni attive prima dello spegnimento.

Quando il piano cottura si spegne, se non viene riaccessato entro 5 secondi, si perdono le impostazioni delle funzioni attive prima dello spegnimento.

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)
0	Non disponibile
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Non disponibile
Boost	Non disponibile

Funzione Riscaldamento

Selezionare la zona di cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 0 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. Il digit corrispondente indica **A** e il valore impostato, successivamente solo **A**.

Per disattivare: selezionare il digit corrispondente che indica **A** e portare a zero il valore della tastiera a scorrimento.

Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola più ampia. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono sia quelle di sinistra (tra loro) che quelle di destra (tra loro).

Per attivare: premere simultaneamente entrambe le zone di cottura attive finché un digit indica

Modalità combinata (funzione "ponte")

A.

Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata usare la tastiera a scorrimento.

Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione finché non vengono emessi due bip.

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".

Questa funzione serve per mantenere in caldo i cibi cotti.

Funzione mantenimento in caldo

Per attivare: selezionare una zona di cottura attiva e selezionare **L** (viene emesso un bip per confermare l'operazione).

Per disattivare: selezionare la zona di cottura poi, selezionare **L**. Due bip confermeranno la disattivazione.

TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per	Spegnimento automatico (ore)
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse	10h
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse	5h
3	Portare a temperatura	Riso	5h
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce	4h
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce	3h
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata	2h

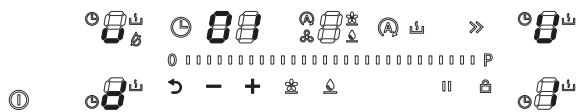
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia	2h
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte	2h
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche	1h
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua	Non disponibile.

PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

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

- Premere ①.
- Premere e mantenere premuto il digit in basso a sinistra e il simbolo .
- Far scorrere il dito da sinistra a destra lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.

Finchè non verrà visualizzato:



Premere il digit  o  per scegliere il parametro desiderato.
Premere i tasti “-” o “+” per scegliere il valore desiderato.
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore digit Timer	Descrizione	Valore digit cappa
U1	Volume tasti	0 - Suono attivato. 1 - Suono disattivato (default).
U2	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia del Timer	0 - Segnale acustico disattivato. 1 - Segnale acustico attivo per 30 secondi. 2 - Segnale acustico attivo per 2 minuti.
U3	Funzione Dry	0 - Disattivato. 1 - Attivato (default).
U4	Filtro al carbone ATTENZIONE! Da attivare in caso di prodotto filtrante.	0 - Disattivato (default). 1 - Attivato.
U5	Funzione rilevamento pentola	0 - Disattivato. 1 - Attivato (default).

- Una volta inserito il parametro e il valore corretto, confermare toccando e tenendo premuto ① per circa 2 secondi.
- Per uscire senza salvare alcuna modifica premere il tasto  per circa 2 secondi.

FUNZIONI ASPIRATORE



“b”	Premere e trascinare il dito sulla barra di potenza finchè non verrà visualizzato “b” per impostare la velocità INTENSIVA 1. Questa impostazione è temporizzata per un’attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.
“P”	Premere e trascinare il dito sulla barra di potenza finchè non verrà visualizzato “P” per impostare la velocità INTENSIVA 2. Questa impostazione è temporizzata per un’attivazione di 4:30 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.

Simbolo automatica



Attivazione/disattivazione della funzione automatica: premere il simbolo . Questa funzione si attiva solo quando una zona di cottura è uguale o maggiore di 6.

Funzione "Dry"



Ogni volta che si spegne il piano, dopo aver utilizzato una o più zone di cottura, il motore dell'aspiratore funzionerà per 10 minuti al primo livello di velocità. Durante il funzionamento della funzione Dry tutti i tasti sono disabilitati eccetto il tasto e il tasto "0" del livello dell'aspiratore. Per disattivare la funzione Dry durante il funzionamento l'utente deve portare da "1" a "0" il tasto livello aspiratore tramite lo slider oppure attendere la fine dei 10 minuti.

Simbolo manutenzione filtro antigrasso



La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il relativo led acceso " " vicino al digit .

Simbolo manutenzione filtro al carbone



La segnalazione relativa alla pulizia del filtro al carbone è visualizzata con il relativo led acceso " " vicino al digit .

Reset e riattivazione dei filtri

Trascorse 200 ore di funzionamento del filtro carbone e 100 ore del filtro grassi l' accensione delle relative icone segnerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro indicato.



Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro a piano spento, procedere come segue:

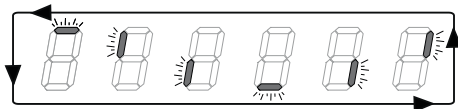
- Per il **filtro antigrasso**, una volta eseguita la manutenzione premere e tenere premuto il simbolo . Un suono acustico indicherà che il reset è stato eseguito.
- Per il **filtro al carbone**, una volta eseguita la manutenzione premere e tenere premuto il simbolo . Un suono acustico indicherà che il reset è stato eseguito.

Se avete acquistato un prodotto filtrante è necessario attivare la gestione per il filtro

carbone (per l'attivazione vedere il paragrafo "Personalizzazione del menu utente").

FUNZIONE CONTATTO FINESTRA

Se avete acquistato un prodotto aspirante e lo avete collegato al "Contatto Finestra", se viene visualizzata questa animazione significa che non potete gestire l'aspiratore:



E' necessario aprire la finestra per visualizzare il digit dell'aspiratore e permetterne l'uso.

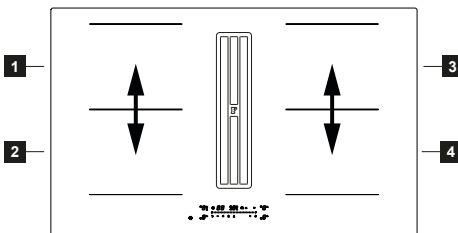
FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

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.

La funzione ripartisce la potenza massima disponibile tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata. Vedere illustrazione. La funzione riduce la potenza dell'altra zona di cottura funzionante in modalità combinata, se

necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).



Esempio:

Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente

superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.

GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

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

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

Per stabilire l'idoneità di una pentola,

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

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

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura. Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

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

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra/destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/destra	110 mm	210 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura

se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

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

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

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

Leggero sibilo

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

Crepitio

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

Forte sibilo

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

Rumori della ventola

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

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

troppo elevata e il display visualizza **H**.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
	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.
FE / Ft / Fc	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 il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea.	Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	-	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
E6	La zona di cottura non si accende.	-	Non appena l'alimentazione di rete torna in condizioni normali, l'errore scompare. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / - FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.

MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

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

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

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

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

identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

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

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

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

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

MODELLO	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Potenza massima totale (piano + cappa)	7,62 Kw (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	4,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,02 Kw

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

CONTENIDO

INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD	79	PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO	89
USO	82	FUNCIONES EXTRACTOR	90
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	82	FUNCIÓN CONTACTO VENTANA	90
REQUISITOS DE LOS MUEBLES	83	FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA	91
CONEXIÓN ELÉCTRICA	84	GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES	91
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	84	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	92
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	85	MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD	93
LIMITACIÓN DE LA POTENCIA	85	DATOS TÉCNICOS	93
PANEL DE MANDOS	86		
FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN	87		
TABLA DE COCCIÓN	88		

INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD

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

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



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

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

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

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

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

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



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



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

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.
- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.



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



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



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

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

Posibles causas de reducción del rendimiento:

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

USO

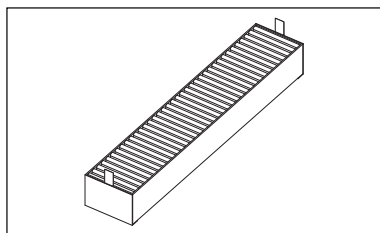
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

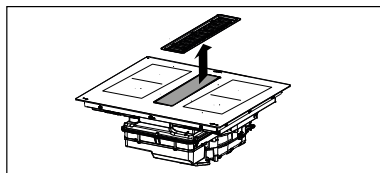
Filtro de carbón activo

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



Rejilla

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

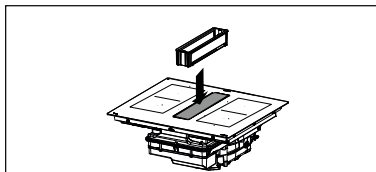


Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo

de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.

- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.



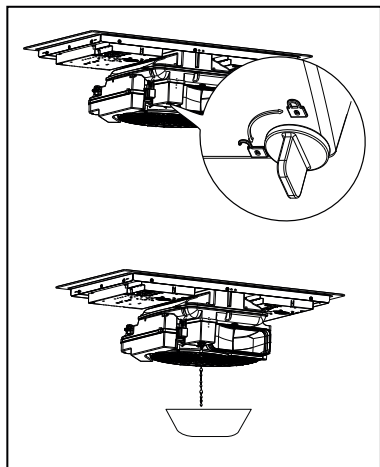
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de líquidos

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

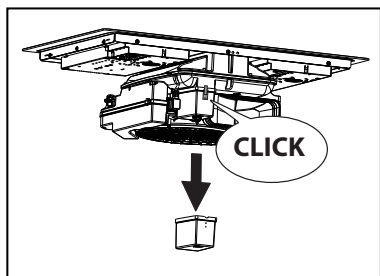
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recoge gotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desénrósquelo para vaciar el recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia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

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



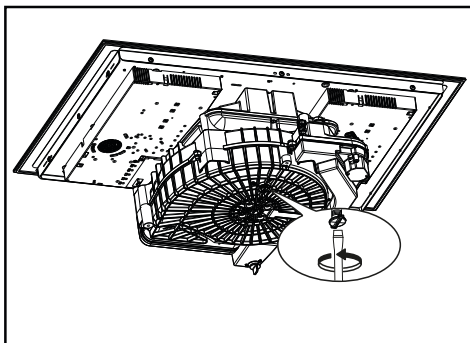
Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal

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



Vaciado de líquidos del compartimiento del motor

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



Limpieza del aparato

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

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

REQUISITOS DE LOS MUEBLES

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

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

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

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

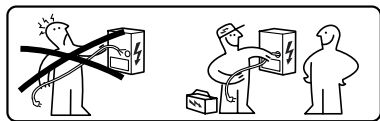
adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.

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

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

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA



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

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5x2,5 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!

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de los electrodomésticos



El símbolo  en el producto o en su envase indica que el producto no debe ser eliminado junto con los residuos normales domésticos. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se 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 ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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

Eliminación de los materiales de embalaje



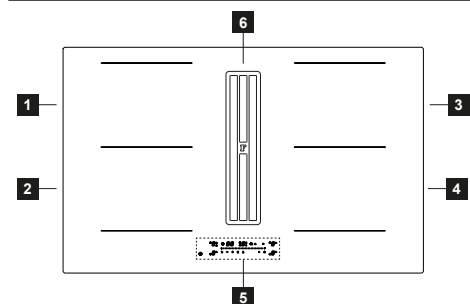
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- | | |
|-----|--|
| 1 | Zona de cocción individual (210x190 mm)
2100 W, con función Booster 3000 W |
| 2 | Zona de cocción individual (210x190 mm)
2100 W, con función Booster 3000 W |
| 3 | Zona de cocción individual (210x190 mm)
2100 W, con función Booster 3000 W |
| 4 | Zona de cocción individual (210x190 mm)
2100 W, con función Booster 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+** Zona de cocción combinable (210 x 380 mm)
4 3000 W, con función Booster 3700 W.

INDICADORES

Detección de presencia olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de una olla en la placa de cocción. El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción. Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual es una función de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción todavía está a una temperatura igual o superior a 50 °C y, por lo tanto, podría causar quemaduras al contacto con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra

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. Esta operación debe ser realizada en un tiempo de 2 minutos aproximadamente.

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).
- Pulse
- Pulse y mantenga pulsado el dígito de la zona de cocción superior a la izquierda y el símbolo durante unos segundos.
- Haga recorrer el dedo de derecha a izquierda a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.

Hasta que no se vea:



Pulse los dígitos para navegar en el menú hasta que los dígitos a la derecha no muestren y .

Pulse “+” o “-” para seleccionar el valor correcto que se muestra en los dígitos superiores.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

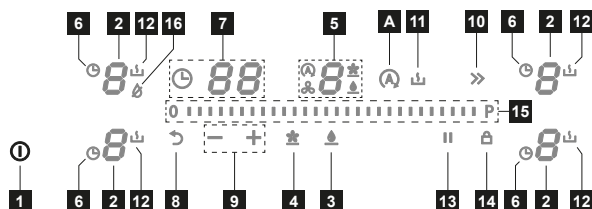
KW	Notas
7,4	Configuración inicial estándar
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsada la tecla .

Para salir sin guardar ningún cambio pulse la

tecla .

PANEL DE MANDOS



1	Tecla Encendido/Apagado
2	Zona de cocción
3	Tecla reinicio filtro de grasa
4	Tecla reinicio filtro de carbón
5	Zona de mandos del extractor
6	Símbolo del Temporizador
7	Zona Temporizador
8	Tecla de la función Recall
9	Teclas control Temporizador
10	Tecla de la función Booster
11	Tecla de la función Derretir
12	Símbolo de la función Derretir
13	Tecla de la función Pausa
14	Tecla de la función Bloqueo
15	Teclado de desplazamiento
16	Función Dry
A	Tecla de la función Automático

Cuando se coloca una olla en una de las 4 zonas de cocción, la placa detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo. Si no hay ollas u otros objetos sobre la placa de cocción, los dígitos no son visibles. En el panel de mando, las funciones seleccionables son siempre las visibles, pero iluminadas con baja intensidad. Seleccione las funciones tocando el símbolo

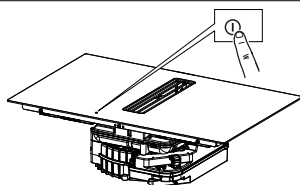
correspondiente.

Las zonas de cocción pueden activarse

pulsando el dígito de referencia .

El dígito se ilumina más intensamente para confirmar la operación.

Encendido del aparato:



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

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

Una vez encendida la placa, los 4 dígitos de las zonas de cocción mostrarán:  y  en el dígito del aspirador.

FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN



Esta función impide el encendido accidental del aparato

Bloqueo del teclado

Para activar: encienda la placa, mantenga pulsada la tecla , después de una señal acústica pulse y mantenga pulsados también los dos dígitos de la izquierda durante aproximadamente 3 segundos hasta que todos los dígitos indiquen . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.

Para desactivar: encienda la placa, mantenga pulsada la tecla , después de una señal acústica pulse y mantenga pulsados también los dos dígitos de la izquierda durante aproximadamente 3 segundos hasta que todos los dígitos indicando  desaparezcan. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.

Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia máxima por un tiempo máximo de 5 minutos.

Función Boost

Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" pulsando la tecla "»".

El dígito correspondiente indica .

Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento o pulse la tecla "»", un pitido confirmará la desactivación.

Temporizador de las zonas de cocción

El temporizador permite apagar una zona de cocción concreta al finalizar el tiempo programado.

Las zonas de cocción se pueden programar individualmente, ya que cada una dispone de su propio temporizador.

Para llegar: seleccione la zona de cocción activa pulsando el dígito, pulse el símbolo  correspondiente y con las teclas "+" y "-" ajuste el tiempo deseado para la cuenta atrás. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo ajustado.

Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulsando el símbolo  y sucesivamente el "-" llegando a 0).

Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Función Pausa

Durante la pausa, todos los dígitos indican  para señalar que:

- No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción.
- Todas las funciones están desactivadas.

Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse la tecla . Se emite un pitido para confirmar la operación.

Para desactivar: pulse la tecla  y haga recorrer el dedo de derecha a izquierda a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.

	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando la tecla  .	
Función de Recuperación	Encienda la placa y pulse la tecla  para recuperar las funciones activas antes del apagado. Cuando la placa de cocción se apaga, si no es reencendida en 5 segundos, se pierden los ajustes de las funciones activas antes del apagado.	
	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:	
Función calentamiento	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
	0	No disponible
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	No disponible
	Boost	No disponible
Seleccione la zona de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 0 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. El dígito correspondiente indica A y el valor ajustado, sucesivamente solo A .		
Para desactivar: seleccione el dígito correspondiente que indica A y lleve a cero el valor del teclado de desplazamiento.		
Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia. Esto permite utilizar ollas con fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función tanto las de la izquierda (entre sí) como las de la derecha (entre sí).		
Modo combinado (función "puente")	Para activar: pulse simultáneamente ambas zonas de cocción activas hasta que un dígito indique A .	
	Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada use el teclado de desplazamiento.	
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función 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".		
Función mantenimiento en calor	Esta función sirve para mantener calientes los alimentos cocinados.	
	Para activar: seleccione una zona de cocción activa y seleccione  (se emite un pitido para confirmar la operación).	
	Para desactivar: seleccione la zona de cocción luego, seleccione  . Dos pitidos confirmarán la desactivación.	

TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para	Apagado automático (horas)
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas	10h
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas	5h
3	Llevar a temperatura	Arroz	5h

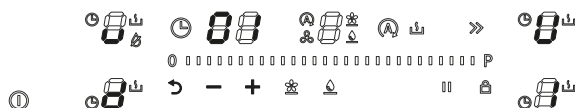
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado	4h
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado	3h
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada	2h
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas	2h
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas	2h
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs	1h
P	Calentamiento rápido	Hervir agua	No disponible.

PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

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

- Pulse .
- Pulse y mantenga pulsado el dígito inferior a la izquierda y el símbolo .
- Haga recorrer el dedo de izquierda a derecha a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.

Hasta que no se vea:



Pulse el dígito  o  para seleccionar el parámetro deseado.

Pulse las teclas “-” o “+” para seleccionar el valor deseado.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor del dígito del Temporizador	Descripción	Valor del dígito de la campana
U1	Volumen tecla	0 - Sonido activado. 1 - Sonido desactivado (default).
U2	Menú de gestión del final de la cuenta atrás del Temporizador	0 - Señal acústica desactivada. 1 - Señal acústica activa durante 30 segundos. 2 - Señal acústica activa durante 2 minutos.
U3	Función Dry	0 - Desactivado. 1 - Activado (default).
U4	Filtro de carbón ¡ATENCIÓN! Activar en caso de producto filtrante.	0 - Desactivado (default). 1 - Activado.
U5	Función detección olla	0 - Desactivado. 1 - Activado (default).

- Una vez introducido el parámetro y el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos.
- Para salir sin guardar ningún cambio pulse la tecla  durante aproximadamente 2 segundos.

FUNCIONES EXTRACTOR



Pulse y arrastre el dedo en la barra de potencia hasta que no se vea "b" para configurar la velocidad INTENSIVA 1. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.

Pulse y arrastre el dedo en la barra de potencia hasta que no se vea "P" para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 4:30 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.

Símbolo automática



Activación/desactivación de la función automática: pulse el símbolo . Esta función se activa solo cuando una zona de cocción es igual o mayor a 6.

Función "Dry"

Cada vez que se apaga la placa de cocción, después de haber utilizado una o más zonas de cocción, el motor de aspiración funcionará durante 10 minutos al primer nivel de velocidad. Durante el



funcionamiento de la función Dry todas las teclas están desactivadas excepto la tecla  y la tecla "0".

Para desactivar la función Dry durante el funcionamiento el usuario debe llevar de "1" a "0" la tecla nivel aspirador mediante el cursor o esperar el fin de los 10 minutos.

Símbolo mantenimiento filtro de grasa



La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza con el relativo led

encendido  "cercano al dígito .

Símbolo mantenimiento filtro de carbón



La señalización relativa a la limpieza del filtro de carbón se visualiza con el relativo led encendido "

 "cercano al dígito .

Reinicio y reactivación de los filtros

Después de 200 horas de funcionamiento del filtro de carbón y 100 horas del filtro de grasa, el encendido de los respectivos iconos indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro indicado.



Después de realizar el mantenimiento del filtro con la placa apagada, proceda como se indica a continuación:



- Para el **filtro de grasa**, una vez realizado el mantenimiento pulsar y mantener pulsado el símbolo . Una señal acústica indicará que el reinicio se ha realizado.

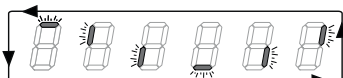
- Para el **filtro de carbón**, una vez realizado el mantenimiento pulsar y mantener pulsado el símbolo . Una señal acústica indicará que el reinicio se ha realizado.

Si ha adquirido un producto filtrante, es necesario activar la gestión para el filtro de

carbón (para la activación, consulte el apartado "Personalización del menú de usuario").

FUNCIÓN CONTACTO VENTANA

Si ha adquirido un producto aspirante y lo ha conectado al "Contacto Ventana", si aparece esta animación significa que no puede manejar el aspirador:



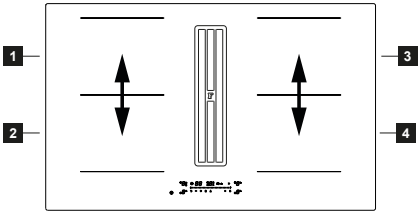
Es necesario abrir la ventana para visualizar el dígito del aspirador y permitir el uso.

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.

La función reparte la potencia máxima disponible entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada. Véase figura. La función reduce la potencia de la otra zona de cocción que funciona en modalidad combinada, si es necesario (con el último mando se asigna la prioridad más alta).



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

GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla/sartén para las diferentes zonas de cocción. Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la

superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	210 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No usar ollas/sartenes vacías o con fondo fino en la placa de cocción porque esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado elevada, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa de cocción. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)
Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

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

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

Fuerte silbido
Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima

potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

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

elevada y la pantalla muestra **H**.

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Detectada una activación continua de las teclas. Agua o recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
FE / Ft / Fc	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje enfriar la placa de cocción. Compruebe si la placa de cocción dispone de suficiente ventilación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado.	Use una olla apropiada. No caliente ollas vacías. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	-	Deje enfriar la placa de cocción. Compruebe si la placa de cocción dispone de suficiente ventilación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
E6	La zona de cocción no se enciende.	-	En cuanto la red eléctrica regresa a condiciones normales, el error desaparece. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.

F0 / FC 0
1 / FC 0 2 /
FC 0 4 /
FC 0 8 /
FC 1 0 /
FC 4 0 / -
FH / F5 /
E5 / E2 /
EA / E4 /
E7 / E8 /
E9

Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica.
Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.

MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD

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

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

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

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

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

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

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

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

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

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

MODELO	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW

CONTEÚDO

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	94	PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZA-	
UTILIZAÇÃO	96	DOR	104
CUIDADO E LIMPEZA	97	FUNÇÃO DO ASPIRADOR	104
REQUISITOS DOS MÓVEIS	98	FUNÇÃO DE CONTACTO COM A JANELA	105
LIGAÇÃO ELÉTRICA	99	FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA	105
QUESTÕES AMBIENTAIS	99	GUIA PARA USO DO TACHO	106
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	100	SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	107
LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA	100	MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMI-	
PAINEL DE COMANDOS	101	DADE	108
FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA	102	DADOS TÉCNICOS	108
TABELA DE COZEDURA	103		

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

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



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

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

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

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

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

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



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



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

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

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



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



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



ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. **NUNCA** tente desligar um incêndio com água; ao contrário, desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.

- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.

Possíveis causas de redução do desempenho:

- Quanto maior for o número de curvas e a distância da tubagem com relação ao motor de aspiração, maior será a perda de carga e a consequente redução do desempenho.
- Respeite a seção mínima da conduta de aspiração; uma seção insuficiente não só reduz o desempenho, mas também pode comprometer o funcionamento correto do motor.

UTILIZAÇÃO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.

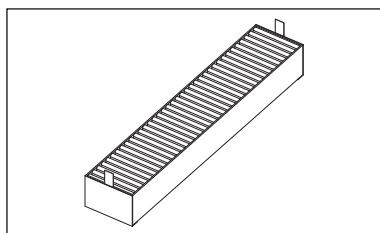
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

CUIDADO E LIMPEZA

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.

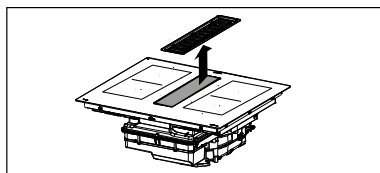
Filtro de carvão ativo

- O filtro de odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) não deve ser lavado nem regenerado, deve ser substituído a cada 12 meses. Para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência.



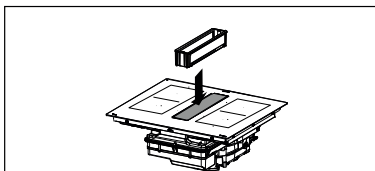
Grelha

- Não lave na máquina de lavar louça. Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem utilizar esponjas abrasivas (não utilize detergentes agressivos ou abrasivos!).



Filtro de gorduras

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

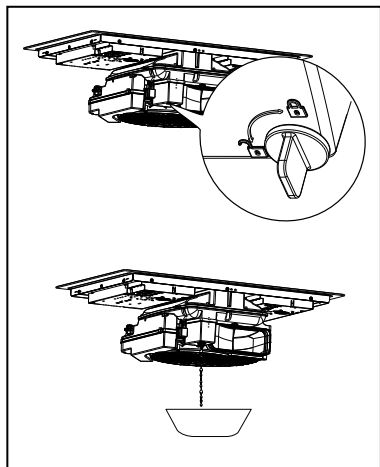


A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhar ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de líquidos

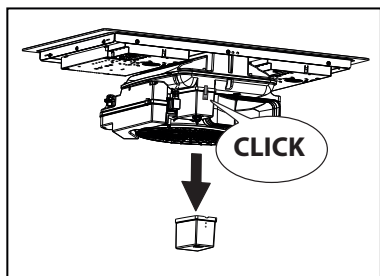
Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.

Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular no caso de notáveis derrames de líquidos. Pressione para cima a torneira (alaranjada) e desenrosque-a para esvaziar o recipiente. Uma vez substituída a bandeja de recolha de água volte a enroscar, premindo a torneira (alaranjada) para cima, até que feche. A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Desmontagem da bandeja de recolha de líquidos principal

Para uma maior limpeza no caso em que caíam líquidos que possam causar maus odores, desengate a bandeja abrindo o gancho indicado.

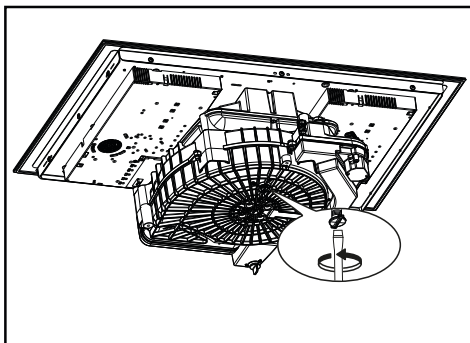


Esvaziamento de líquidos da caixa do motor

Se ocorrerem derrames de líquido na placa de cozinha superiores a 1 litro, desenrosque a

tampa de rosca (alaranjada) como indicado e esvazie a caixa do motor. Uma vez esvaziada a caixa, volte a enroscar a tampa (alaranjada) de rosca até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.

- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

REQUISITOS DOS MÓVEIS

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

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar a

risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.

- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a

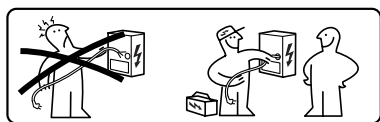
uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.

- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral,

40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonômicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).

- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

LIGAÇÃO ELÉTRICA



ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo "Y"; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA; seção mínima dos condutores: $2,5 \text{ mm}^2$. Diâmetro

externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.

- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).



Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos



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

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

Eliminação dos materiais da embalagem

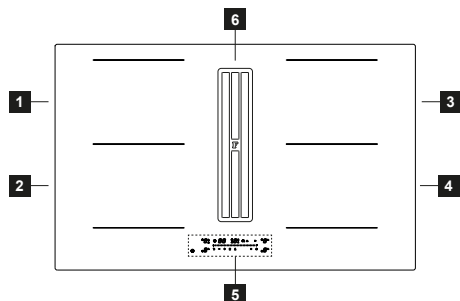
Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

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

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

- 3+** Zona de cozadura combinável (210 x 380 mm)
4 3000 W, com função Booster 3700 W.

INDICADORES

Deteção da presença de panela

Cada zona de cozadura está equipada com um sistema que deteta a presença de uma panela na placa de cozinha. O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozadura 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 assinalar que a superfície da zona de cozadura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 50 °C e pode assim causar queimaduras ao contactar com as mãos nuas. O dígito da zona de cozadura

correspondente indica .

LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

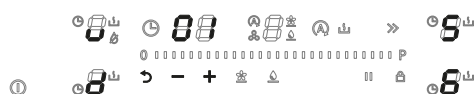
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozadura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico. Esta operação deve ser efetuada dentro de cerca 2 minutos.

Se isso não for necessário, pode-se ligar

diretamente a placa de cozinha utilizando  ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.

- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Prima .
- Prima sem soltar o dígito da zona de cozadura no canto superior esquerdo e o símbolo  por alguns segundos.
- Deslize dedo da direita para a esquerda ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.

Enquanto não for visualizado:



Prima os dígitos  ou  para navegar no menu enquanto os dígitos à direita não visualizarem  e .

Prima "+" ou "-" para escolher o valor correto visualizado nos dígitos acima.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

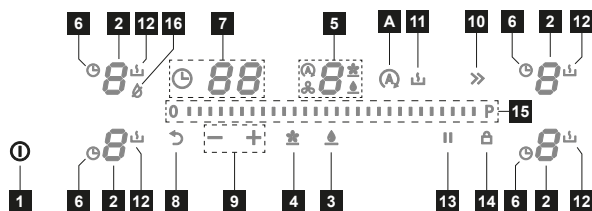
KW	Notas
7,4	Definição inicial padrão
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Uma vez inserido o valor correto, confirme premindo sem soltar a tecla .

Para sair sem guardar qualquer alteração

prima a tecla .

PAINEL DE COMANDOS



1	Tecla Ligada/Desligada
2	Zona de cozedura
3	Tecla de redefinição do filtro de gorduras
4	Tecla de redefinição do filtro de carvão
5	Zona comandos do aspirador
6	Símbolo do Temporizador
7	Zona Temporizador
8	Tecla da função Recall
9	Teclas de gestão do Temporizador
10	Tecla da função Booster
11	Tecla da função de Descongelação
12	Símbolo da função de Descongelação
13	Botão da função Pausa
14	Botão da função Bloqueio
15	Teclado deslizante
16	Função Dry
A	Botão da função Auto

Quando se posiciona uma panela numa das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a sua presença e acende o dígito correspondente para ativá-la. Se não houver panelas ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis. No painel de comandos, as funções seleccionáveis são sempre as visíveis. Selecione as funções tocando no símbolo

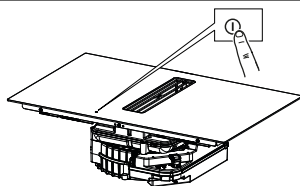
correspondente.

As zonas de cozedura podem ser ativadas

premindo o dígito de referência .

O dígito ilumina-se mais intensamente para confirmar a operação.

Ligação do aparelho:



Prima sem soltar a tecla On/Off para ligar e ativar as funções da placa.

Neste momento, a placa de cozinha está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao após 10 segundos sem utilização.

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Uma vez ligada a placa de cozinha os 4 dígitos das zonas de cozedura visualizarão:  e  no dígito do aspirador.

FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA



Esta função impede o acionamento acidental do aparelho

Bloqueio do teclado

Para ativar: ligue a placa de cozinha e mantenha premida a tecla , após um sinal acústico prima sem soltar também os dois dígitos da esquerda durante 3 segundos até que todos os dígitos indiquem . As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.

Para desativar: ligue a placa de cozinha e mantenha premida a tecla , após um sinal acústico prima sem soltar também os dois dígitos da esquerda durante 3 segundos até que todos os dígitos que indiquem  desapareçam. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.

Cada zona de cozedura pode ser definida para um nível de potência máxima, no máximo até 5 minutos.

Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "Boost" premindo a

Função Boost

tecla " >> ".

O dígito correspondente indica .

Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis no teclado deslizante ou prima a tecla " >> ", um bipe confirmará la desativação.

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 um temporizador próprio.

Temporizador das zonas de cozedura

Para ativar: selecione a zona de cozedura a ativar premindo o dígito, prima o símbolo  correspondente e com a teclas "+" e "-" defina o tempo desejado para 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 o símbolo  e seguidamente o "-" até chegar a 0).

Esta função permite fazer pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.

Função Pausa

Durante a pausa, todos os dígitos indicam  para assinalar que:

- Não é produzida energia em nenhuma das zonas de cozedura.
- Todas as funções estão desativadas.

Para ativar: com a placa de cozinha a funcionar, prima a tecla . É emitido um bip para confirmar a operação.

Para desativar: prima a tecla  e deslize o dedo da esquerda para a direita ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.

	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de uma curta paragem involuntária utilizando a tecla  .	
Função de Recuperação	Acenda a placa de cozinha e prima a tecla  para recuperar as funções ativas antes do desligamento. Quando a placa de cozinha se desliga, se não for religada dentro de 5 segundos, perdem-se as definições das funções ativas antes do desligamento.	
	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)
	0	Não disponível
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
Função de Aquecimento	7	120
	8	192
	9	Não disponível
	Boost	Não disponível
	Selecione a zona de cozedura e prima sem soltar por 3 segundos o valor selecionado (de 0 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. O dígito correspondente indica  e o valor definido, seguidamente só  .	
	Para desativar: selecione o dígito correspondente que indica  e leve a zero o valor do teclado deslizante.	
	Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma única e mais ampla. Isto oferece a possibilidade de utilizar painéis com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são as da esquerda (entre si) e as da direita (entre si).	
Modo combinado (função "ponte")	Para ativar: prima simultaneamente ambas as zonas de cozedura ativas até que um dígito indique  .	
	Para definir a potência da zona utilizável no modo combinado, utilize o teclado deslizante.	
	Para desativar: prima simultaneamente as teclas utilizadas para ativar a função, enquanto não forem emitidos dois bipes.	
	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.	
	Esta função serve para manter quentes os alimentos cozinhados.	
Função Manter Quente	Para ativar: selecione uma zona de cozedura ativa e selecione  (é emitido um bipe para confirmar a operação).	
	Para desativar: selecione a zona de cozedura, de seguida, selecione  . Dois bipes confirmarão a desativação.	

TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para	Desligamento automático (horas)
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos	10h
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos	5h
3	Trazer à temperatura	Arroz	5h

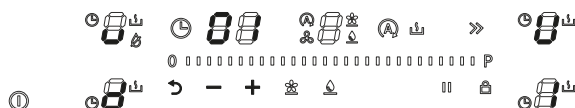
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe	4h
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe	3h
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada	2h
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas	2h
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas	2h
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas	1h
P	Aquecimento veloz	Ferver água	Não disponível.

PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

O utilizador pode efetuar algumas operações de ajuste no produto. Siga o procedimento abaixo para entrar no menu, as operações devem ser feitas dentro de 2 minutos.

- Prima .
- Prima sem soltar o dígito da zona no canto inferior esquerdo e o símbolo .
- Deslize dedo da esquerda para a direita ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.

Enquanto não for visualizado:



Prima o dígito  ou  para escolher o parâmetro desejado.
Prima as teclas "-" ou "+" para escolher o valor desejado.
Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor do dígito do Temporizador	Descrição	Valor do dígito do exaustor
U1	Volume das teclas	0 - Som ativado . 1- Som desativado (padrão).
U2	Menu de gestão do final da contagem decrescente do Temporizador	0 - Sinal acústico desativado. 1- Sinal acústico ativo por 30 segundos. 2 - Sinal acústico ativo por 2 minutos.
U3	Função Dry	0 – Desativado. 1 – Ativado (padrão).
U4	Filtro de carvão ATENÇÃO! A ativar no caso de produto de filtração.	0 – Desativado (padrão). 1 – Ativado.
U5	Função deteção de panela	0 – Desativado. 1 – Ativado (padrão).

- Uma vez inserido o parâmetro e o valor correto, confirme tocando e mantendo premido  por cerca de 2 segundos.
- Para sair sem guardar qualquer alteração prima a tecla  por cerca de 2 segundos.

FUNÇÃO DO ASPIRADOR



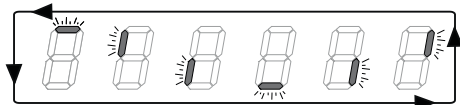
" b "	Prima e arraste o dedo sobre a barra de potência enquanto não for visualizado " b " para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
" p "	Prima e arraste o dedo sobre a barra de potência enquanto não for visualizado " p " para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta definição é temporizada para uma ativação de 04:30 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
	Símbolo de automática Ativação/desativação da função automática: prima o símbolo  Esta função ativa-se apenas quando uma zona de cozedura for igual ou maior que 6.
	Função "Dry" Cada vez que se desliga a placa de cozinha, após ter utilizado uma ou mais zonas de cozedura, o motor do aspirador funcionará durante 10 minutos no primeiro nível de velocidade. Durante o funcionamento da função Dry todas as teclas estão desabilitadas, exceto a tecla  e a tecla "0" do nível do aspirador. Para desativar a função Dry durante o funcionamento, o utilizador deve levar a tecla do nível do aspirador de "1" a "0" utilizando o cursor ou aguardar o fim dos 10 minutos.
	Símbolo manutenção filtro de gorduras A sinalização relativa à limpeza do filtro de gorduras é visualizada com o respetivo LED aceso "  " junto ao dígito  .
	Símbolo manutenção filtro de carvão A sinalização relativa à limpeza do filtro de carvão é visualizada com o respetivo LED aceso "  " junto ao dígito  .
	Redefinição e reativação dos filtros Uma vez decorridas 200 horas de funcionamento do filtro de carvão e 100 horas do filtro de gorduras, o acendimento dos respetivos ícones assinalará que é necessário efetuar a manutenção do filtro indicado. Depois de ter efetuado a manutenção do filtro da placa gasto, proceda conforme se segue: - Para o filtro de gorduras, uma vez realizada a manutenção, prima sem soltar o símbolo . Um som acústico indicará que a redefinição foi executada. - Para o filtro de carvão, uma vez realizada a manutenção, prima sem soltar o símbolo . Um som acústico indicará que a redefinição foi executada.

Se adquiriu um produto de filtração é necessário ativar a gestão para o filtro de

carvão (para a ativação veja o parágrafo "Personalização do menu de utilizador").

FUNÇÃO DE CONTACTO COM A JANELA

Se adquiriu um produto de aspiração e o ligou ao à função de "Contacto com a janela", e se for visualizada esta animação, significa que não pode gerir o aspirador:



É necessário abrir a janela para visualizar o dígito do aspirador e permitir a sua utilização.

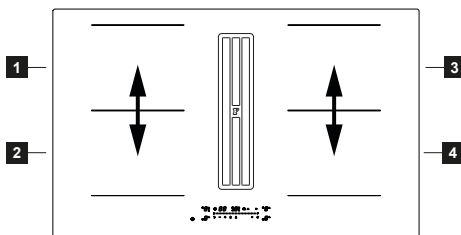
FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

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.

A função recomeça à potência máxima disponível entre as zonas de cozedura utilizadas na modalidade combinada. Ver ilustração. A função reduz a potência de outra zona de cozedura funcional na modalidade combinada, se necessário (ao último comando é atribuída a prioridade mais alta).



Exemplo:
Se, para a zona de cozedura 1, seleccionar o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

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

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

Para determinar a idoneidade de um tacho,

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

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

Como utilizar as panelas

Diâmetro mínimo da panela/frigideira para as diferentes zonas de cozedura. Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

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

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm
Simples esquerdo/direito	110 mm	210 mm

Panelas/frigideiras vazias ou com o fundo fino

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

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

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

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)

Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela

quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as panelas. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo

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

Crepitação

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

Silvo forte

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

Ruídos de ventoinha

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

elevada e o visor visualizar **H**.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

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

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

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua das teclas. Água ou panela sobre o painel de comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
FE / Ft / Fc	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe arrefecer a placa de cozinha. Verifique se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
E3	A zona de cozedura corresponde nte desliga.	Tacho vazio ou não adequado.	Utilize uma panela apropriada. Não aqueça panelas vazias. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
EH	A zona de cozedura corresponde nte desliga.	-	Deixe arrefecer a placa de cozinha. Verifique se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
E6	A zona de cozedura não acende.	-	Assim que a alimentação da rede elétrica volta às condições normais, o erro desaparece. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Desligue a placa de cozinha da alimentação elétrica. Aguarde alguns segundos, de seguida, a placa de cozinha da alimentação elétrica. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.

MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

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

Ao contactar 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.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Consulte a etiqueta de identificação afixada no fundo do produto.

O fabricante faz melhorias contínuas nos produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem ser alteradas sem aviso prévio.

Estão disponíveis mais informações sobre os dados técnicos no sítio web: www.franke.com

MODELO	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Número de zonas de cozedura	4
Fonte de calor	indução

ΔΕΙΚΤΗΣ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	109	ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ	121
ΧΡΗΣΗ	112	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ	121
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	112	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΑΦΗΣ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ	122
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	114	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ	122
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	115	ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥ-	
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ	115	ΩΝ	123
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	116	ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	124
ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ	116	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	117		125
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ	118	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	125
ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	120		

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν καλά τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.
- Η σύνδεση των καλωδίων πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές λόγω μη σωστής εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο εσωτερικό του προϊόντος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες (εάν υπάρχουν).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, αρκεί να επιβλέπονται ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης της συσκευής και να έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της συσκευής από

άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- Συνδέστε το φως σε μια πρίζα που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Τα μέσα για την αποσύνδεση πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άτομα με παρόμοια προσόντα προκειμένου να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Όσον αφορά τις συσκευές Κατηγορίας I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή ηλεκτρική τροφοδοσία διαθέτει κατάλληλη γείωση.
- Μη χρησιμοποιείτε γυμνές φλόγες (κίνδυνος φωτιάς).



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μη τοποθέτηση των βιδών ή των διατάξεων στερέωσης σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες μπορεί να συνεπάγεται τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες βίδες και εξαρτήματα για τη στερέωση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τρόπο ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την τροφοδοσία, με απόσταση ανοίγματος των επαφών (3 mm) ώστε να διασφαλίζεται πλήρης αποσύνδεση σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III.
- Συνδέστε τον εξαεριστήρα στην καπνοδόχο μέσω ενός σωλήνα με

ελάχιστη διάμετρο 120 mm. Η διαδρομή της καπνοδόχου πρέπει να είναι όσο το δυνατό πιο σύντομη.

- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την εκκένωση των απαερίων είναι σημαντικό να τηρούνται αυστηρά οι κανονισμοί που ορίζονται από τις τοπικές αρχές.
- Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές που καίνε αέριο ή άλλες καύσιμες ύλες (δεν ισχύει για τις συσκευές που εκκενώνουν τον αέρα μόνο στο δωμάτιο), το δωμάτιο πρέπει να αερίζεται κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η επιστροφή των καυσαερίων.
- Καθαρίστε τη συσκευή και αντικαταστήστε τα φίλτρα μετά από το χρονικό διάστημα που ορίζεται (κίνδυνος φωτιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την εκκένωση του αέρα.
- Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε καπνοδόχο που χρησιμοποιείται για την εκκένωση του καπνού συσκευών αερίου ή άλλων καυσίμων υλών (δεν ισχύει για τις συσκευές που αποβάλλουν τον αέρα μόνο στο δωμάτιο).
- Όταν η συσκευή μαγειρέματος και οι συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική λειτουργούν ταυτόχρονα, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), έτσι ώστε ο καπνός να μην αναρροφούνται εκ νέου στο δωμάτιο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- Οι απορροφητήρες κουζίνας και οι άλλες εγκαταστάσεις απορρόφησης του καπνού μαγειρέματος μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ασφαλή λειτουργία των οικιακών συσκευών αερίου ή άλλων καυσίμων υλών (συμπεριλαμβανομένων εκείνων που

βρίσκονται σε άλλα δωμάτια) λόγω της αντιστροφής ροής των καυσαερίων. Αυτά τα αέρια υπάρχουν πιθανότητα να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα ή ενός συστήματος εξαγωγής καπνού, η λειτουργία των συσκευών υγραερίου θα πρέπει να ελέγχεται από ειδικό προκειμένου να επιβεβαιώνεται ότι δεν προκαλείται αντιστροφή ροή των καυσαερίων.

- Τα συστήματα επαγωγής αυτών των εστιών μαγειρέματος πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων EMC και της Οδηγίας EMF και δεν πρέπει να παρεμβάλλονται σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές. Τα άτομα με βηματοδότη ή με άλλες εμφυτεύσιμες ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απευθύνονται στον γιατρό τους ή στον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων για να διευκρινίσουν εάν αυτές οι συσκευές είναι επαρκώς ανθεκτικές στις παρεμβολές.
- Προτού πραγματοποιήσετε τη ηλεκτρική σύνδεση, διαβάστε το κεφάλαιο ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.
- Οι φριτζές πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.



Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση ασφαλείας, εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή και μην την ανάβετε για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος φωτιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα απενεργοποιήστε τη συσκευή και έπειτα καλύψτε τη φλόγα, για παράδειγμα με ένα κάλυμμα ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική

πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.

Πιθανές αιτίες μείωσης της απόδοσης:

- Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των καμπύλων και η απόσταση του σωλήνα σε σχέση με το μοτέρ απορρόφησης, τόσο μεγαλύτερη θα

είναι η απώλεια φορτίου και η επακόλουθη μείωση της απόδοσης.

- Τηρείτε την ελάχιστη διατομή του αγωγού απορρόφησης, καθώς σε περίπτωση ανεπαρκούς διατομής όχι μόνο μειώνεται η απόδοση αλλά μπορεί να επηρεαστεί και η σωστή λειτουργία του μοτέρ.

ΧΡΗΣΗ

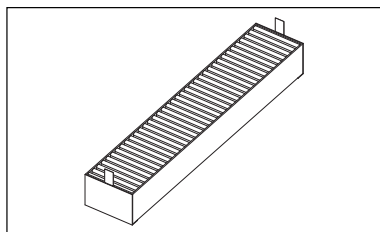
- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Φίλτρο ενεργού άνθρακα

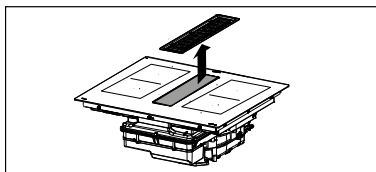
- Το φίλτρο κατά των οσμών ενεργού άνθρακα (ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης) δεν πρέπει να πλένεται ή να ανανεώνεται, πρέπει να αντικαθίσταται κάθε 12 μήνες. Για να παραγγείλετε ένα νέο φίλτρο, επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης.



Σχάρα

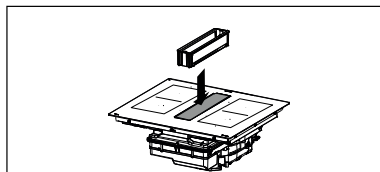
- Δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη σχάρα με ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι, δίχως τη χρήση λειαντικού σφουγγαριού (μη

χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά!).



Φίλτρο για λίπη

- Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα φίλτρα με βάση τη συχνότητα που υποδεικνύεται για να διατηρήσετε τον απορροφητήρα σε καλή κατάσταση λειτουργίας και να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς λόγω υπερβολικής συσσώρευσης λίπους.
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή και συχνότερα σε περίπτωση πολύ έντονης χρήσης, και μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

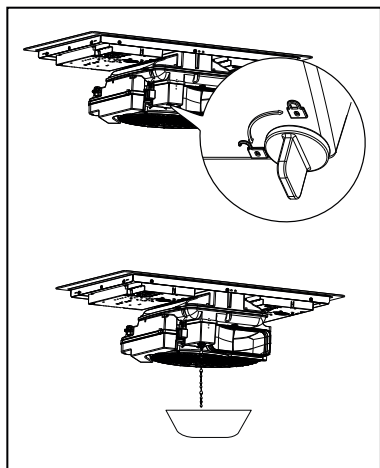


Ο πάνω δίσκος υπερπλήρωσης αποτελεί μέρος του φίλτρου για λίπη και πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε μαγείρεμα ή κάθε φορά που παρατηρείται διαρροή υγρού επάνω στη μονάδα εστίων. Πλύνετε με ζεστό νερό και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών ώστε να μην εγκλωβιστούν οσμές και να μην ξεραθούν τα υπολείμματα.

Δίσκος συλλογής υγρών

Κατά τη συνήθη χρήση, συνιστάται να ελέγχετε και να αδειάζετε τον δίσκο συλλογής υγρών ανά δύο εβδομάδες.

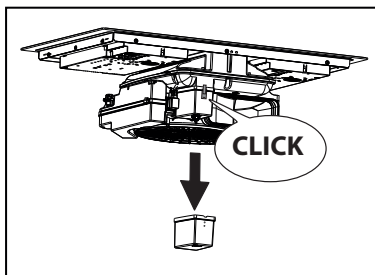
Βγάλτε το συρτάρι προτού εκτελέσετε τους τακτικούς ελέγχους του δίσκου συλλογής νερού, ιδίως στην περίπτωση σημαντικής διαρροής υγρών. Πατήστε προς τα πάνω την (πορτοκαλί) βάνα και ξεβιδώστε την για να αδειάσετε το δοχείο. Αφού αδειάσετε τον δίσκο συλλογής νερού, ξαναβιδώστε πιέζοντας προς τα πάνω τη βάνα (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως. Εάν η βαλβίδα χαθεί ή καταστραφεί, μπορείτε να την αντικαταστήσετε αγοράζοντας μια νέα ως ανταλλακτικό.



Αποσύνδεση κύριου δίσκου συλλογής υγρών

Για καλύτερο καθαρισμό σε περίπτωση που πέσουν υγρά τα οποία μπορεί να προκαλέσουν άσχημη μυρωδιά, αποσυνδέστε

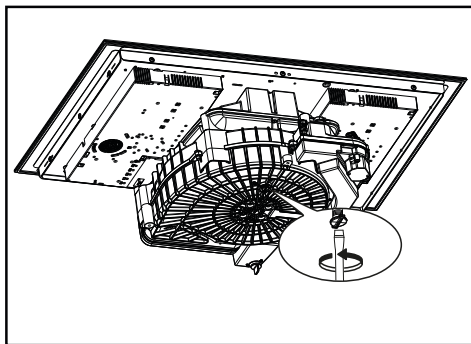
τον δίσκο ανοίγοντας το άγκιστρο που υποδεικνύεται.



Αδειασμα υγρών κιβωτίου κινητήρα

Εάν προκύψουν διαρροές υγρού επάνω στην εστία μαγείρεματος που ξεπερνούν το 1 λίτρο, ξεβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) όπως υποδεικνύεται και αδειάστε το κιβώτιο του κινητήρα. Αφού αδειάσετε το κιβώτιο, ξαναβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως.

Εάν η βαλβίδα χαθεί ή καταστραφεί, μπορείτε να την αντικαταστήσετε αγοράζοντας μια νέα ως ανταλλακτικό.



Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.

- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα

διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών.

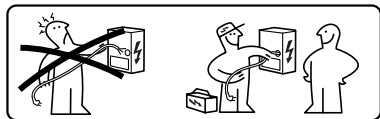
Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα των εστιών προορίζεται για εντοιχιζόμενη εγκατάσταση στον πάγκο της κουζίνας πάνω από ένα ντουλάπι κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Αν η συσκευή τοποθετείται πάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν τις εγκαταστάσεις με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφάλειας.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις και αποκόλληση.
- Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για άνετη εργασία.
- Η χρήση διακοσμητικής μπортούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τον πλευρικό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για τυχόν ντουλάπια που υπάρχουν από πάνω. Για λόγους εργονομίας η ελάχιστη απόσταση που συνιστάται είναι 1000 mm).
- Για να εμποδίζεται η είσοδος υγρών ανάμεσα στο άκρο της μονάδας εστιών και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περιμετρο της μονάδας εστιών πριν την εγκατάσταση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



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

- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» και συνιστάται η χρήση ενός καλωδίου τροφοδοσίας H05V2V2-F των $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ και ΔΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή των αγωγών: $2,5 \text{ mm}^2$.

Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm.

- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού διακλάδωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου).

Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη οικιακών συσκευών

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

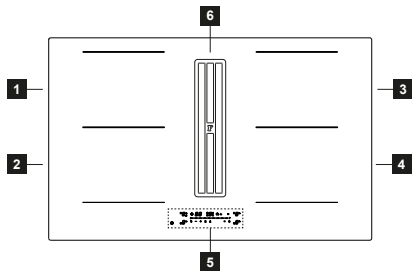
Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

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. Αυτή η ενέργεια πρέπει να πραγματοποιείται εντός 2 λεπτών περίπου.

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών

πιέζοντας το ❶ ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

- Συνδέστε τη μονάδα εστίων στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Πατήστε ①.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ψηφίο της ζώνης μαγνηρέματος επάνω αριστερά και το σύμβολο  για μερικά δευτερόλεπτα.
- Κυλήστε το δάχτυλο από δεξιά προς αριστερά κατά μήκος του κυλιόμενου πληκτρολογίου που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.

ΔΕΙΚΤΕΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη ραγισμέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία του σκεύους επάνω στην εστία. Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκέυη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών. Αν το σκέυος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκέυος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Δείκτης υπολειμματικής θερμότητας

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

Μέχρι να εμφανιστεί:



Πατήστε τα ψηφία  ή  για να πλοηγηθείτε στο μενού μέχρι τα ψηφία στα δεξιά να δείξουν **5th** και **6th**.

Πατήστε « + » ή « - » για να επιλέξετε τη σωστή τιμή που εμφανίζεται στα επάνω ψηφία.

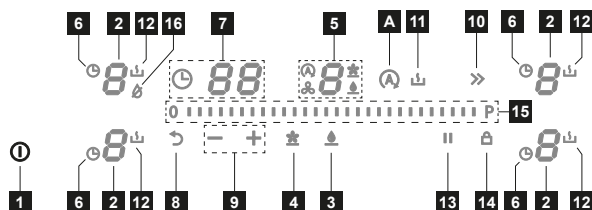
Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

KW	Σημειώσεις
7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ①.

Για να εξέλθετε χωρίς να αποθηκεύσετε κάποια αλλαγή πατήστε το πλήκτρο ↶.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



- | | |
|----|---|
| 1 | Πλήκτρο Αναμμένο/Σβησμένο |
| 2 | Ζώνη μαγειρέματος |
| 3 | Πλήκτρο επαναφοράς φίλτρου συγκράτησης λίπους |
| 4 | Πλήκτρο επαναφοράς φίλτρου άνθρακα |
| 5 | Ζώνη χειριστηρίων απορροφητήρα |
| 6 | Σύμβολο του Χρονοδιακόπτη |
| 7 | Ζώνη Χρονοδιακόπτη |
| 8 | Πλήκτρο λειτουργίας Recall |
| 9 | Πλήκτρα διαχείρισης Χρονοδιακόπτη |
| 10 | Πλήκτρο λειτουργίας Booster |
| 11 | Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης |
| 12 | Σύμβολο της λειτουργίας Τήξης |
| 13 | Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης |
| 14 | Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος |
| 15 | Κυλιόμενο πληκτρολόγιο |
| 16 | Λειτουργία Dry |
| A | Πλήκτρο λειτουργίας Auto |

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος επάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία του και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσετε.

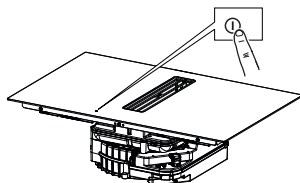
Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα επάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

Στον πίνακα ελέγχου, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές. Επιλέξτε τις λειτουργίες

πατώντας το αντίστοιχο σύμβολο. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο

αναφοράς . Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επιβεβαιώσει την ενέργεια.

Ενεργοποίηση της συσκευής:



Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο On/Off για να ανάψετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών.

Αυτή τη στιγμή η μονάδα είναι ενεργοποιημένη αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι σε μηδενική ισχύ. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί επί 10 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε ανά πάσα στιγμή να σβήσετε την εστία πατώντας το κουμπί On/Off.

Όταν ανάψετε τη μονάδα εστιών, τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος θα δείχνουν:  και  στο ψηφίο του απορροφητήρα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ



Κλείδωμα πληκτρολογίου

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής

Για ενεργοποίηση: ανάψτε τη μονάδα εστιών και κρατήστε πατημένο το

πλήκτρο . Μετά το ηχητικό σήμα πατήστε και κρατήστε πατημένα επίσης τα δύο ψηφία που βρίσκονται αριστερά για περίπου 3 δευτερόλεπτα έως

ότου όλα τα ψηφία δείξουν .

Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρώνονται εντός 10 δευτερολέπτων.

Για απενεργοποίηση: ανάψτε τη μονάδα εστιών και κρατήστε πατημένο το

πλήκτρο . Μετά το ηχητικό σήμα πατήστε και κρατήστε πατημένα επίσης τα δύο ψηφία που βρίσκονται αριστερά για περίπου 3 δευτερόλεπτα έως

ότου όλα τα ψηφία δείξουν  και εξαφανιστούν.

Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρώνονται εντός 10 δευτερολέπτων.

Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα μέγιστο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το ανώτερο.

Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την

τιμή «Boost» πατώντας το πλήκτρο «».

Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει .

Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στο

πληκτρολόγιο κύλισης ή πατήστε το πλήκτρο «», ένα μπιπ θα επιβεβαιώσει την απενεργοποίηση.

Ο χρονοδιακόπτης σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετε μια συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος στο τέλος του χρόνου που έχετε ορίσει.

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, καθώς η καθεμία διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.

Για ενεργοποίηση: επιλέξτε την ενεργή ζώνη μαγειρέματος πατώντας το

Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος

ψηφίο, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο  και με τα πλήκτρα «+» και «-» ορίστε τον χρόνο που επιθυμείτε για την αντίστροφη μέτρηση.

Μην αγγίζετε τίποτα για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος.

Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή

μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε το σύμβολο  και έπειτα το «-» φτάνοντας στο 0).

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να εκτελέσετε παύση/επανεκκίνηση σε οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στη μονάδα εστιών. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.

Λειτουργία Παύσης

Κατά τη διάρκεια της παύσης, όλα τα ψηφία δείχνουν  υποδεικνύοντας ότι:
- Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις ζώνες μαγειρέματος.
- Όλες οι λειτουργίες είναι απενεργοποιημένες.

Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο . Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.

Για απενεργοποίηση: πατήστε το πλήκτρο  και κυλήστε το δάχτυλο από αριστερά προς δεξιά κατά μήκος του κυλιόμενου πληκτρολογίου το οποίο δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση σύντομης ακούσιας παύσης χρησιμοποιώντας το πλήκτρο .

Λειτουργία Ανάκτησης

Ενεργοποιήστε τη μονάδα και πατήστε το πλήκτρο  για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που ήταν ενεργές πριν από την απενεργοποίηση.

Όταν σβήνει η μονάδα εστιών, εάν δεν την επανενεργοποιήσετε εντός 5 δευτερολέπτων, χάνονται οι ρυθμίσεις των λειτουργιών που ήταν ενεργές πριν από την απενεργοποίηση.

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

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

Λειτουργία Θέρμανσης

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 0 έως 8) στο κυλιόμενο πληκτρολόγιο. Η μονάδα εστιών θα φτάσει στη μέγιστη ισχύ κορυφής για χρονικό διάστημα που διαφέρει ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος η οποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει  καθώς και τη ρυθμισμένη τιμή, έπειτα μόνο .

Για απενεργοποίηση: επιλέξτε το αντίστοιχο ψηφίο που δείχνει  και μηδενίστε την τιμή του κυλιόμενου πληκτρολογίου.

Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)	Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος προκειμένου να τις χρησιμοποιείτε και να τις διαχειρίζεστε ως μία ενιαία μεγαλύτερη ζώνη. Αυτό σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με μεγαλύτερη βάση. Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι τόσο εκείνες στα αριστερά (μεταξύ τους) όσο και εκείνες στα δεξιά (μεταξύ τους).		
	Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τις δύο ενεργές ζώνες μαγειρέματος μέχρι κάποιο ψηφίο να δείξει Π . Για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυαστική λειτουργία χρησιμοποιήστε το κυλιόμενο πληκτρολόγιο. Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα που χρησιμοποιήθηκαν για την ενεργοποίηση της λειτουργίας μέχρι να ακουστούν δύο μπιπ.		
	Σημαντικό! Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστίες μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία “γέφυρα”.		
Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας	Αυτή η λειτουργία χρησιμεύει για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των μαγειρεμένων φαγητών. Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία ενεργή ζώνη μαγειρέματος και επιλέξτε ⏸ (εκπέμπεται ένα μπιπ που επιβεβαιώνει την ενέργεια). Για απενεργοποίηση: επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και έπειτα επιλέξτε ⏸ . Δύο μπιπ επιβεβαιώνουν την απενεργοποίηση.		

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

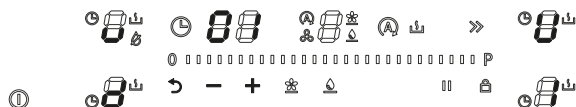
Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για	Αυτόματη απενεργοποίηση (ώρες)
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες	10h
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες	5h
3	Ζέσταμα	Ρύζι	5h
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι	4h
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι	3h
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας	2h
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο	2h
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες	2h
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες	1h
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού	Μη διαθέσιμο.

ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Ο χρήστης μπορεί να διενεργήσει ορισμένες εργασίες ρύθμισης επί του προϊόντος. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία για να μπείτε στο μενού, οι εργασίες πρέπει να γίνουν μέσα σε 2 λεπτά.

- Πατήστε ①.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ψηφίο κάτω αριστερά και το σύμβολο .
- Κυλήστε το δάχτυλο από αριστερά προς δεξιά κατά μήκος του κυλιόμενου πληκτρολογίου που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.

Μέχρι να εμφανιστεί:



Πατήστε το ψηφίο  ή  για να επιλέξετε την παράμετρο που επιθυμείτε. Πατήστε τα πλήκτρα « - » ή « + » για να επιλέξετε την τιμή που επιθυμείτε.

Δείτε τον παρακάτω πίνακα για λεπτομέρειες:

Τιμή ψηφίου-Χρονο-διακόπτη	Περιγραφή	Τιμή ψηφίου απορροφητήρα
U1	Ένταση πλήκτρων	0 - Ήχος ενεργοποιημένος. 1 - Ήχος απενεργοποιημένος (προεπιλογή).
U2	Μενού διαχείρισης του τέλους της αντίστροφης μέτρησης του Χρονοδιακόπτη	0 - Ηχητικό σήμα απενεργοποιημένο. 1 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 30 δευτερόλεπτα. 2 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 2 λεπτά.
U3	Λειτουργία Dry	0 - Απενεργοποιημένη. 1 - Ενεργοποιημένη (προεπιλογή).
U4	Φίλτρο άνθρακα ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ενεργοποίησή του πρέπει να γίνεται σε περίπτωση προϊόντος με φιλτράρισμα.	0 - Απενεργοποιημένο (προεπιλογή). 1 - Ενεργοποιημένο.
U5	Λειτουργία ανίχνευσης σκεύους	0 - Απενεργοποιημένη. 1 - Ενεργοποιημένη (προεπιλογή).
- Αφού εισάγετε την παράμετρο και τη σωστή τιμή, επικυρώστε πατώντας παρατεταμένα το ① για περίπου 2 δευτερόλεπτα. - Για να εξέλθετε χωρίς να αποθηκεύσετε κάποια αλλαγή πατήστε το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα.		

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ



« b »	Πατήστε και κυλήστε το δάχτυλο επάνω στη γραμμή ισχύος μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη « b » για να ρυθμίσετε την ταχύτητα ΕΝΤΑΤΙΚΗ 1. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.
« P »	Πατήστε και κυλήστε το δάχτυλο επάνω στη γραμμή ισχύος μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη « P » για να ρυθμίσετε την ταχύτητα ΕΝΤΑΤΙΚΗ 2. Αυτή η ρύθμιση διαθέτει χρονικό όριο ενεργοποίησης διάρκειας 4:30 λεπτών. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.

Σύμβολο αυτόματης λειτουργίας



Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας: πατήστε το σύμβολο **A**. Αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται μόνο όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ίση ή μεγαλύτερη από 6.

Λειτουργία «Dry»

Κάθε φορά που απενεργοποιείται η μονάδα εστιών, κατόπιν χρήσης μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος, το μοτέρ του απορροφητήρα συνεχίζει να λειτουργεί για 10 λεπτά στο πρώτο επίπεδο ταχύτητας. Κατά τη λειτουργία της επιλογής Dry όλα τα πλήκτρα



απενεργοποιούνται εκτός από το πλήκτρο **1** και το πλήκτρο «0» του επιπέδου του απορροφητήρα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Dry κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο χρήστης πρέπει να ρυθμίσει από το «1» στο «0» το πλήκτρο επιπέδου απορροφητήρα μέσω του διακόπτη κύλισης ή να περιμένει έως ότου ολοκληρωθούν τα 10 λεπτά.

Σύμβολο συντήρησης φίλτρου συγκράτησης λίπους

Η ειδοποίηση που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου συγκράτησης λίπους εμφανίζεται με το



αντίστοιχο led αναμμένο «» κοντά στο ψηφίο .

Σύμβολο συντήρησης φίλτρου άνθρακα

Η ειδοποίηση που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου άνθρακα εμφανίζεται με το αντίστοιχο



led αναμμένο «» κοντά στο ψηφίο .

Επαναφορά και επανενεργοποίηση των φίλτρων

Μόλις συμπληρωθούν 200 ώρες λειτουργίας του φίλτρου άνθρακα και 100 ώρες του φίλτρου συγκράτησης λίπους, ανάβουν τα αντίστοιχα εικονίδια υποδηλώνοντας πως είναι απαραίτητη η εκτέλεση συντήρησης στο φίλτρο που υποδεικνύεται.



Αφού εκτελέσετε συντήρηση στο φίλτρο έχοντας την επιφάνεια εστιών σβησμένη, προχωρήστε ως εξής:



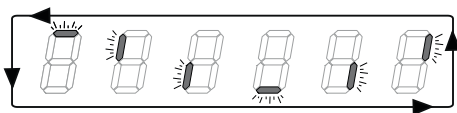
- Για το **φίλτρο συγκράτησης λίπους**, αφού εκτελεστεί η συντήρηση, πατήστε και κρατήστε πατημένο το σύμβολο . Το ηχητικό σήμα που εκπέμπεται υποδηλώνει την εκτέλεση της επαναφοράς.
- Για το **φίλτρο άνθρακα**, αφού εκτελεστεί η συντήρηση, πατήστε και κρατήστε πατημένο το σύμβολο . Το ηχητικό σήμα που εκπέμπεται υποδηλώνει την εκτέλεση της επαναφοράς.

Εάν έχετε αγοράσει ένα προϊόν που διαθέτει σύστημα φιλτραρίσματος είναι απαραίτητο να ενεργοποιήσετε τη διαχείριση για το

φίλτρο άνθρακα (για την ενεργοποίηση δείτε την παράγραφο «Εξατομίκευση του μενού χρήστη»).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΑΦΗΣ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ

Εάν έχετε αγοράσει ένα προϊόν που διαθέτει σύστημα απορρόφησης και το έχετε συνδέσει στην «Επαφή Παραθύρου», εάν εμφανιστεί αυτή η κινούμενη ένδειξη σημαίνει ότι δεν μπορείτε να διαχειριστείτε τον απορροφητή:



Θα πρέπει να ανοίξετε το παράθυρο προκειμένου να εμφανιστεί το ψηφίο του απορροφητήρα και να μπορέσετε να τον χρησιμοποιήσετε.

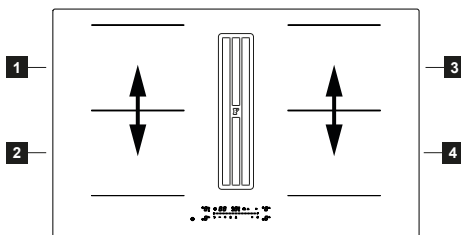
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των

συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος (αριστερή πλευρά και δεξιά πλευρά), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Η λειτουργία κατανέμει τη μέγιστη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας. Δείτε την εικόνα. Η λειτουργία μειώνει την ισχύ της άλλης εστίας μαγειρέματος που λειτουργεί με συνδυαστικό τρόπο, εάν χρειάζεται (δίνεται μεγαλύτερη προτεραιότητα στον τελευταίο χειρισμό).



Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλεγεί το πρόσθετο επίπεδο ισχύος (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν θα μπορεί ταυτόχρονα να υπερβεί το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτόματα.

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 παραμένει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

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

Πώς να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη

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

μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

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

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
Συνδυαστική αριστερά/δεξιά	190 mm	230 mm
Μονές αριστερά/δεξιά	110 mm	210 mm

Άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο

Μην χρησιμοποιείτε άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο στην εστία μαγειρέματος, επειδή αυτό δεν θα επέτρεπε τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή την αυτόματη απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, με κίνδυνο να προκληθεί βλάβη στο σκεύος ή στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος. Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα. Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα "Επίλυση προβλημάτων".

Συνήθεις θόρυβοι λειτουργίας της εστίας

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά πεδία δημιουργούν θερμότητα απευθείας στη βάση του σκεύους. Οι κατασρόλες και τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ποικίλους θορύβους ή

κραδασμούς ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ήπιο βουητό (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το μαγείρεμα γίνεται σε υψηλή θερμοότητα και καθορίζεται από την ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγμός

Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το δοχείο μαγειρέματος είναι άδειο και σταματά μόλις το δοχείο γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Βόμβος

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

Δυνατός συριγμός

Αυτός ο θόρυβος συμβαίνει με σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά

στρωματοποιημένα το ένα πάνω στο άλλο και, επιπλέον, όταν αυτές χρησιμοποιούνται στο μέγιστο και επίσης σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβος ανεμιστήρα

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

οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **H**.

Ρυθμικοί ήχοι και παρόμοιοι με τον ήχο ενός ρολογιού

Αυτός ο θόρυβος εκδηλώνεται αποκλειστικά όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος και εξαφανίζεται ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει κάποια.

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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Παρουσία νερού ή σκεύους επάνω στο πάνελ ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
FE / Ft / Fc	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών διαθέτει επαρκή αερισμό. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος.	Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη. Μη ζεσταίνετε σκεύη που είναι άδεια. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	-	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών διαθέτει επαρκή αερισμό. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

E6

Η ζώνη
μαγειρέματος -
δεν ανάβει.

F0 / FC 01 /
FC 02 / FC 0
4 / FC 0 8 /
FC 10 / FC 4
0 / FH / F5 /
E5 / E2 / EA /
E4 / E7 / E8 /
E9

Μόλις αποκατασταθεί το ηλεκτρικό ρεύμα, το σφάλμα εξαφανίζεται.
Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία.
Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και έπειτα επανασυνδέστε τη μονάδα στην τροφοδοσία.
Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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

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

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

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

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

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ταυτοποίηση προϊόντος

Τύπος: **4300**

Μοντέλο: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Συμβουλευτείτε την πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής πραγματοποιεί συνεχείς βελτιώσεις στα προϊόντα του. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες αυτών των οδηγιών χρήσης μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα στον ιστότοπο: www.franke.com

ΜΟΝΤΕΛΟ	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (βασική ρύθμιση)
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	4,72 Kw

ΜΟΝΤΕΛΟ	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,02 Kw
Παράμετρος	Τιμή
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Πηγή θερμότητας	επαγωγική

INDOHOOLD

OPLYSNINGER OM SIKKERHED	126	TILBEREDNINGSTABEL	135
ANVENDELSE	128	TILPASNING AF BRUGERMENU	135
RENGØRING OG VEDLIGEHODELSE	128	UDSUGNINGSFUNKTION	136
KRAV TIL MØBLERNE	130	VINDUESKONTAKTFUNKTION	137
ELEKTRISK TILSLUTNING	130	EFFEKTSTYRINGSFUNKTION	137
MILJØFORHOLD	131	VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER	137
PRODUKTBESKRIVELSE	131	AFHJÆLPNING AF PROBLEMER	138
EFFEKTBEGRÆNSNING	132	VEDLIGEHODELSE + REPARATION OG	
BETJENINGSPANEL	132	OVERENSSTEMMELSE	139
KOGEPLADENS FUNKTIONER	133	TEKNISKE SPECIFIKATIONER	139

OPLYSNINGER OM SIKKERHED

- Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
- Tilslutningen af kablerne skal udføres af en kompetent tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er inde i produktet.
- ADVARSEL: Fjern den beskyttende folie (hvis til stede) før du installerer apparatet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængelig for børn og kæledyr.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Dette apparat må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de overvåges eller vejledes om sikker brug af apparatet og, at de forstår de forbundne risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden med mindre de er under opsyn eller er instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Der skal holdes øje med børnene for at sørge for, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- Brugers rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Slut stikket til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Der skal indbygges frakoblingsanordninger i den faste

ledningsføring i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For klasse I-udstyr skal man kontrollere, at strømforsyningen i hjemmet garanterer korrekt jordforbindelse.
- Brug ikke åben ild (brandfare).



ADVARSEL: Manglende installation af skruer eller fastgørelseselementer i overensstemmelse med denne vejledning kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Brug kun egnede skruer og fastgørelseselementer til at fastgøre apparatet.
- Sørg for, at enheden er installeret på en sådan måde, at den kan kobles fra strømforsyningen med en kontaktafstand (3 mm), der garanterer fuldstændig frakobling under overspændingsforhold i kategori III.
- Tilslut udsugningsapparatet til trækkanalen gennem et rør med en diameter på mindst 120 mm. Trækkanalens bane skal være så kort som muligt.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med udledning af røg, er det vigtigt at følge de lokale myndigheders regler nøje.
- Når dette apparat bruges samtidig med apparater, der brænder gas eller andre brændbare stoffer (gælder ikke for apparater, der kun sender luft ud i rummet), skal rummet være tilstrækkeligt ventileret for at forhindre tilbagestrømning af udledningssgasser.
- Rengør apparatet og udskift filtrene efter den angivne tidsperiode

(brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

- Bestemmelserne for luftudskiftning skal overholdes.
- Der må ikke ledes luft ind i en trækkanal, der bruges til at lede dampe fra gasapparater eller andre brændbare materialer ud (gælder ikke for apparater, der kun leder luft ud i rummet).
- Når kogepladen og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift på samme tid, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar) for at forhindre, at røgen suges ind i rummet af kogepladen.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have negativ indflydelse på sikker drift af husholdningsapparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en emhætte eller et andet udsugningsapparat til mados, bør funktionen af apparaterne med flydende gas testes af en ekspert for at sikre, at der ikke er nogen returstrømning af forbrændingsgasser.
- Disse kogepladers induktionssystemer opfylder kravene i EMC- og EMF-direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør afklare med deres læge eller producenten af implantaterne, om disse enheder er tilstrækkeligt modstandsdygtige over for interferens.
- Læs kapitlet ELEKTRISK TILSLUTNING inden de elektriske tilslutninger udføres.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.

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



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



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

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



ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.



ADVARSEL:

Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.



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

- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.

Mulige årsager til nedsat ydelse:

- Jo flere bøjninger og jo længere rørledning er i forhold til sugemotoren, desto større er tryktabet og den deraf følgende nedsættelse af ydelsen.
- Overhold minimumstværsnittet for sugeslangen, da et utilstrækkeligt tværsnit ikke kun nedsætter ydelsen, men også kan kompromittere motorens korrekte funktion.

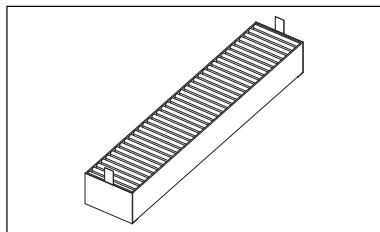
ANVENDELSE

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

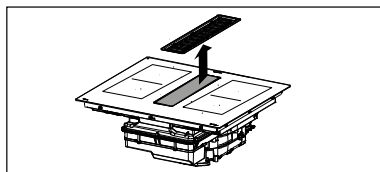
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Det luftfiltrerende filtre i aktivt kul (se monteringsvejledningen) kan hverken vaskes eller regenereres, men skal udskiftes hver 12. måned. Kontakt Servicecenteret for at bestille et nyt filter.

Aktivt kulfilter



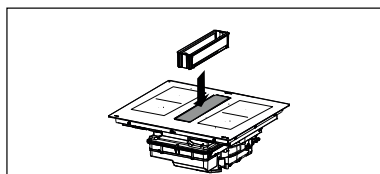
Rist

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



Fedtfilter

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



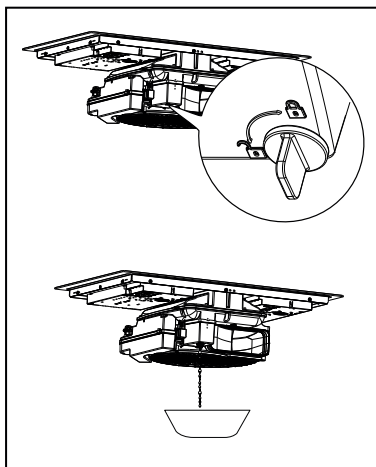
Det øverste overløbskar er en del af fedtfiltret og skal kontrolleres efter hver brug eller hver gang der er spildt væske på kogepladen. Vask med varmt vand og fjern madrester for at undgå dårlig lugt og aflejringer.

Væskeopsamlingsbakke

Ved normal brug anbefales det kontrollere og tømme opsamlingsbakken med to ugers mellemrum.

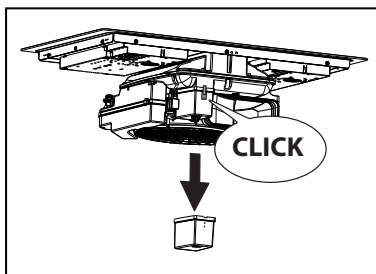
Fjern skuffen før du foretager regelmæssig kontrol af væskeopsamlingsbakken, især i tilfælde af større spild. Tryk hanen (orange) opad, og skru den af for at tømme beholderen. Når væskeopsamlingsbakken er tømt, skrues hanen (orange) fast igen ved at trykke den opad.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Afmontering af den primære væskeopsamlingsbakke

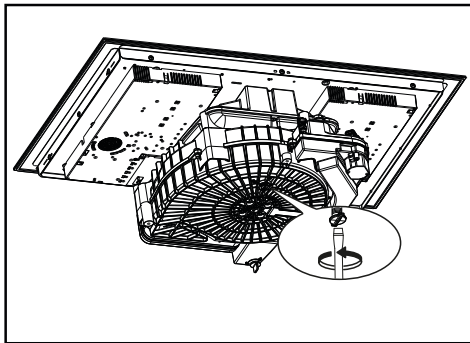
For bedre rengøring i tilfælde af, at der spildes væsker, der kan medføre dårlig lugt, skal bakken løsnes ved at åbne den angivne krog.



Tøm væskerne i motorrummet

Hvis der spildes mere end 1 liter væske på kogepladen, skrues skrueproppen (orange) af som angivet, og motorrummet tømmes. Når rummet er tømt, skrues skrueproppen (orange) fast igen.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Rengøring af apparatet

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

- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

KRAV TIL MØBLERNE

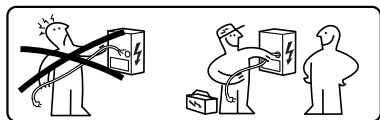
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger.

Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.

- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

ELEKTRISK TILSLUTNING



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

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og

TO-FASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.

- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for

gældende netspænding på nationalt niveau).

Vigtigt! Svejs ikke kabler!

MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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

Bortskaffelse af emballagemateriale

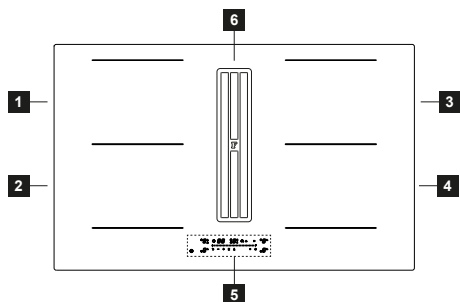
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

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

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

PRODUKTBESKRIVELSE



- 1 Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
- 2 Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
- 3 Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
- 4 Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
- 5 Betjeningspanel
- 6 Udsugningsrist

1 + 2 Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

3 + 4 Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Registrering af gryde

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

Indikator for restvarme

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

tilsvarende kogezone angiver .

EFFEKTBEGRÆNSNING

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system. Dette indgreb skal udføres inden for ca. 2 minutter.

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

- Tilslut kogepladen til husholdningens elnet (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Tryk på .
- Tryk og hold på kogezonens tal øverst til venstre og symbolet  i nogle sekunder.
- Lad fingeren glide fra højre til venstre langs rullestaturet, der viser en animering.

Indtil følgende vises:



Tryk på tallet  eller  for at navigere i menuen indtil tallet til højre viser **5st** og **6st**.

Tryk på "+" eller "-" for at vælge den korrekte værdi, der vises på tallene ovenfor.

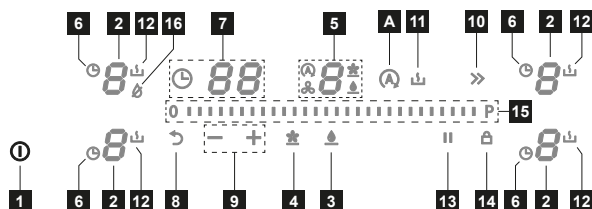
Se tabellen nedenfor for specifikationer:

KW	Bemærkning
7,4	Standard startindstilling
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

Tryk på knappen  for at forlade uden at gemme nogen ændringer.

BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket-knap
2	Kogezone
3	Knap til nulstilling af fedtfilter
4	Knap til nulstilling af kulfilter
5	Område med betjeningsanordninger til udsugningsenhed
6	Timersymbol
7	Timer-zone
8	Knap til Recall-funktion
9	knapper til Timerstyring
10	Knap til Boosterfunktion
11	Knap for smeltefunktion
12	Symbol for smeltefunktion
13	Knap for Pausefunktion
14	Knap for Låsefunktion
15	Rulletastatur

16 Dry-funktion**A** Knap for Autofunktion

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezone, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.

Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

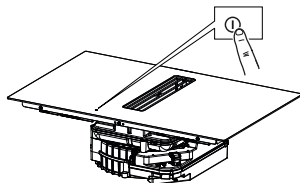
På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige. Vælg funktionerne ved at røre det

tilsvarende symbol.

Kogezone kan aktiveres ved at indtaste

referencetallet **8**.

Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Tænding af apparatet:

Tryk og hold på tasten On/Off for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 10 sekunders inaktivitet.

Vigtigt: Af sikkerhedsmæssige årsager vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off.

Når pladen er tændt viser de 4 kogezonetal følgende: og **8** på udsugningsenhedens tal.

KOGEPLADENS FUNKTIONER



Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet

Tastaturlås

For at aktivere: tænd pladen, hold knappen trykket, tryk efter et lydsignal også på de to venstre tal og hold dem nede i ca. 3 sekunder, indtil alle tallene viser **8**.
De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.

For at deaktivere: tænd pladen, hold knappen trykket, tryk efter et lydsignal også på de to venstre tal og hold dem nede i ca. 3 sekunder, indtil alle tallene **8** forsvinder.
De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.

Hver kogezone kan indstilles til et maksimalt effektniveau i op til 5 minutter.

Boost-funktion

For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "BOOST"-værdien på ved at trykke på knappen "**>>**".

Det tilsvarende tal angiver **P**.

For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rulletastaturet eller tryk på knappen "**>>**", et bip bekræfter deaktivering.

Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber.

Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.

Sådan kommer du dertil: vælg den aktive kogezone ved at trykke på tallet, tryk på det

Timer til kogezonerne

tilsvarende symbol  og indstil den ønskede tid til nedtælling med knapperne '+' og '-'. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.

For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på symbolet  og derefter på "-" indtil 0).

Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.

Under pausen angiver alle tallene  for at signalere, at:

Pausefunktion

- Der ikke produceres energi i nogen af kogezonerne.

- Alle funktioner er deaktiveret.

For at aktivere: Tryk på og hold  nede, mens kogepladen er i funktion. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.

For at deaktivere: tryk på knappen  og lad fingeren glide fra venstre til højre langs rullestatuaret, der viser en animering.

Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af

Tilbagekal-delsesfunktion

kortvarig utilsigtet nedlukning med knappen .

Tænd pladen og tryk på knappen  for at tilbagekalde de aktive funktioner fra før slukningen.

Hvis kogepladen slukker og ikke tændes igen inden for 5 sekunder, går funktionsindstillingerne, der var aktive før slukningen, tabt.

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

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

Opvarm-ningsfunktion

Vælg kogezone, tryk på den valgte værdi (0 til 8) på rullestatuaret og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev

indstillet i starten. Det tilsvarende tal angiver  og den indstillede værdi, derefter kun .

For at deaktivere: vælg det tilsvarende tal, der angiver , og sæt rullestatuarets værdi til nul.

	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt, større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan både vælges kogezone til venstre (blandt dem) og til højre (blandt dem) til denne funktion.
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	For at aktivere: Tryk på begge kogezone samtidigt, indtil et tal viser . Brug rulle tastaturet til at indstille effekten på zonen der kan bruges i kombi-tilstand. For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere funktionen, indtil der lyder to bip. Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezone, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.
Funktion til at holde varm	Denne funktion bruges til at holde tilberedt mad varm. For at aktivere: vælg en aktiv kogezone og vælg  (der udsendes et bip for at bekræfte handlingen). For at deaktivere: vælg kogezone og vælg derefter . To bip bekræfter deaktivering.

TILBEREDNINGSTABEL

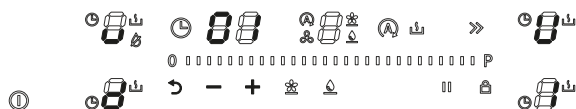
Effektniveau	Tilberedning	Til at	Automatisk slukning (timer)
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer	10h
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer	5h
3	Brig til temperatur	Ris	5h
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk	4h
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk	3h
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød	2h
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser	2h
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter	2h
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks	1h
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand	Ikke tilgængelig.

TILPASNING AF BRUGERMENU

Brugeren kan foretage nogle justeringsindgreb på produktet. Følg proceduren nedenfor for at åbne menuen, operationerne skal foretages indenfor 2 minutter.

- Tryk på .
- Tryk og hold på tallet nederst til venstre og symbolet .
- Lad fingeren glide fra venstre til højre langs rulle tastaturet, der viser en animering.

Indtil følgende vises:



Tryk på tallet  eller  for at vælge den ønskede parameter.
 Tryk på knapperne "-" eller "+" for at vælge den ønskede værdi.
 Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på Timerens ciffer	Beskrivelse	Værdi på emhættens ciffer
U1	Knappernes lydstyrke	0 - Lyd aktiveret. 1 – Lyd deaktiveret (standard).
U2	Menu til styring af nedtællingens afslutning for timeren	0 – Lydsignal deaktiveret. 1 - Lydsignal aktivt i 30 sekunder. 2 - Lydsignal aktivt i 2 minutter.
U3	Dry-funktion	0 – Deaktiveret. 1 – Aktiveret (standard).
U4	Aktivt kulfilter VIGTIGT! Skal deaktiveres i tilfælde af filterprodukt.	0 – Deaktiveret (standard). 1 – Aktiveret.
U5	Funktion til detektering af gryde	0 – Deaktiveret. 1 – Aktiveret (standard).

- Bekræft ved at berøre og holde  i ca. 2 sekunder, når den korrekte parameter og værdi er indtastet.
- Tryk på knappen  i ca. 2 sekunder for at forlade uden at gemme nogen ændringer.

UDSUGNINGSFUNKTION



" b "	Tryk og træk fingeren på effektbjælken indtil " b " vises for at indstille hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
" P "	Tryk og træk fingeren på effektbjælken indtil " P " vises for at indstille hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 4:30 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.

Automatisk symbol



Aktivering/deaktivering af den automatiske funktion: Tryk på symbolet . Denne funktion aktiveres kun, når en kogeplade er lig med eller større end 6.

"Dry"-funktion



Hver gang kogepladen slukkes, efter en eller flere kogezone, kører emhættens motor i 10 minutter på første hastighedsniveau. Under brug af Dry-funktionen er alle taster deaktiveret.

undtagen tasten  og tasten "0" for udsugningsenhedens hastighed.

For at deaktivere Dry-funktionen under brug skal brugeren flytte tasten til udsugningshastighed fra "1" til "0" eller vente til de 10 minutter er gået.

Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter



Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med den tilhørende LED tændt "  ".



ved siden af tallet

Symbol for vedligeholdelse af kulfilter



Signaleringen vedrørende rengøring af kulfilteret vises den tilhørende LED tændt "  " ved

siden af tallet

Nulstilling og genaktivering af filtre

Efter 200 timers drift af kulfilteret og 100 timers brug af fedtfilteret, vil tændingen af de tilhørende ikoner signalere, at vedligeholdelse af det angivne filter er påkrævet.



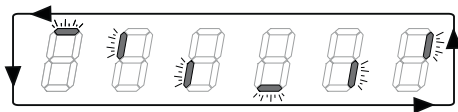
Efter at have udført vedligeholdelse på filteret med kogepladen slukket, fortsæt som følger:

- For **fedtfilteret** skal du, når vedligeholdelsen er udført, trykke på symbolet  og holde det nede. Et lydsignal angiver, at nulstillingen er udført.
- For **kulfilteret** skal du, når vedligeholdelsen er udført, trykke på symbolet  og holde det nede. Et lydsignal angiver, at nulstillingen er udført.

Hvis du har købt et filterprodukt, skal du aktivere styringen for kulfilteret (se afsnittet "Indstilling af brugermenu" for aktivering).

VINDUESKONTAKTFUNKTION

Hvis du har købt et udsugningsprodukt og har tilsluttet det til "Vindueskontakt", betyder denne animation, at du ikke kan styre udsugningen:



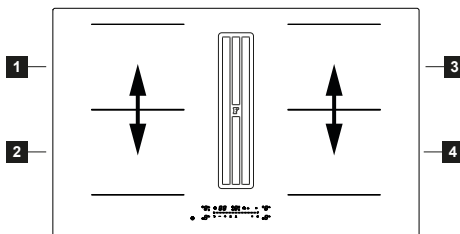
Du skal åbne vinduet for at se udsugningsenhedens tal og gøre det muligt at bruge den.

EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Funktionen fordeler den maks. tilgængelige effekt imellem de anvendte kogezone på kombineret vis. Se illustrationen. Funktionen mindsker effekten på den anden kogezone i kombineret tilstand, om nødvendigt (ved sidste betjening har den højeste prioritet).



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

VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål

- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du

kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en

magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

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

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm	230 mm
Enkelt venstre/højre	110 mm	210 mm

Tomme eller tyndbundede gryder/pander

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

Normale driftslyde fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Lav summen (som lyden fra en transformer)

Denne støj opstår, når man laver mad ved et højt varmeniveau, og bestemmes af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let susen

Denne støj høres, når gryden er tom, og ophører, når den fyldes med vand eller mad.

Knitrrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Høj susen

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezoner. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren

For korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj, og

displayet viser **H**.

Rytmske lyde og tikkende lyde som et ur

Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder eller mindskes, så snart en af dem slukkes.

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

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af knapperne. Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.

FE / Ft / Fc	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet.	Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
EH	Den tilsvarende kogezone slukker.	-	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
E6	Kogezonen tænder ikke.	-	Så snart strømforsyningen vender tilbage til normale forhold, forsvinder fejlen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent nogle sekunder og tilslut igen kogepladen til strømforsyningen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.

VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

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

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

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

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktidentifikation

Type: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 RHI

Se identifikationsskiltet i bunden af produktet. Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og

illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Du kan finde flere oplysninger om tekniske data på webstedet: www.franke.com

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/- frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Antal kogezone	4
Varmekilde	induktion

INNIHOLD

SIKKERHETSINFORMASJON	141	EGENDEFINERT BRUKERMENY	150
BRUK	143	AVTREKKSFUNKSJONER	151
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	143	VINDUSKONTAKTFUNKSJON	152
KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL	145	FUNKSJON FOR STYRING AV EFTEKTNIVÅ	152
ELEKTRISK TILKOBLING	146	VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER	152
MILJØASPEKTER	146	PROBLEMLØSNING	153
BESKRIVELSE AV PRODUKTET	146	VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAM-	
EFFEKTBEGRENSER	147	SVAR	154
BETJENINGSPANEL	147	TEKNISKE DATA	154
PLATETOPPFUNKSJONER	148		
TILBEREDNINGSTABELL	150		

SIKKERHETSINFORMASJON

- For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhendelse til tredjepart. Brukere må være godt kjent med apparatets funksjoner og sikkerhetsegenskaper.
- Tilkobling av ledninger må gjøres av en faglært tekniker.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet på innsiden av produktet.
- ADVARSEL: Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet (hvis den finnes).
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Apparatet kan ta skade hvis man står på det.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet og farene dette medfører.
- Dette apparatet kan ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de ikke blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Hold barn under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke overlates til barn uten tilsyn.
- Koble til støpslet i en stikkontakt på et tilgjengelig sted som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Utkoblingsinnretninger må være integrert i det faste ledningsnettet i

samsvar med gjeldende relevante forskrifter.

- Hvis strømkabelen skades må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert representant, eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- For apparater tilhørende Klasse I må du kontrollere at strømmettet i boligen er utstyrt med en korrekt jordingsforbindelse.
- Ikke bruk åpne flammer (fare for antenner).



ADVARSEL: Hvis det ikke settes på skruer eller festemidler som er vist i disse anvisningene, kan dette medføre risikoer for elektriske støt.

- Bruk kun skruer og tilbehør som er egnet for apparatet.
- Se til at enheten er blitt installert på en måte som muliggjør frakobling av strømforsyningen, med en kontaktåpning (3mm) som garanterer fullstendig frakobling tilsvarende overspenningskategori III.
- Koble sammen avtrekket og røykkanalen ved hjelp av et rør med diameter på minst 120 mm. Røykkanalen må være så kort som overhodet mulig.
- Angående tekniske og sikkerhetsrelaterte foranstaltninger som må følges for avtrekk av røyk, er det viktig å følge samtlige retningslinjer som er fastsatt av lokale myndigheter.
- Når dette apparatet brukes sammen med et apparat som brenner gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet), må rommet være godt ventilert for å unngå tilbakestrømning av avgass.
- Rengjør apparatet og bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Alle forskrifter som angår avtrekk av luft må etterfølges.
- Luften må ikke føres inn i en røykkanal som brukes til avtrekk av røyk fra apparater som brukes gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet).
- Når stekeapparater og apparater som forsynes av ikke-elektriske kilder er i funksjon samtidig, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar), for å unngå at røyk suges tilbake i rommet av stekeapparatet.
- Kjøkkenventilatorer og andre røykavtrekksanlegg kan påvirke sikkerhetsfunksjonen til gass- og brennstoffdrevne husholdningsapparater (inkludert apparater seg i andre rom) som følge av retur av forbrenningsgass. Disse gassene kan potensielt forårsake forgiftning med karbonmonoksid. Etter montering av en ventilator eller et røykavtrekk, må funksjonen til apparater som drives av flytende gass testes av en ekspert for å garantere at det ikke finnes noen form for returflyt av forbrenningsgass.
- Induksjonssystemet i disse platetoppene tilfredsstiller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet og skal i teorien ikke virke forstyrrende på andre elektroniske enheter. Brukere av pacemaker eller andre elektroniske apparater må kontakte lege eller produsenten av utstyret for å finne ut om de er tilstrekkelig motstandsdyktige.
- Før man foretar elektrisk tilkobling må man lese kapittelet ELEKTRISK TILKOBLING.
- Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke sett kjeler og stekepanner langs kanten, da dette kan skade silikontetningen.

 Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk. Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand, gitt at de ikke holdes under konstant oppsyn.

 ADVARSEL: Hvis overflaten har skraper må man slå av apparatet og ikke slå det på, for å unngå risiko for elektriske støt.

- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.
- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

 ADVARSEL: Brannfare: ikke legg gjenstander på stekeflaten.

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

 ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Man må aldri slukke branner med vann, men slå av apparatet og deretter dekke til faller, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overoppheting.

Mulige årsaker for nedsatt ytelse:

- Jo flere bøyer og jo større avstand mellom røret og avtrekksmotoren, desto større blir trykkfallet og dermed reduksjonen i ytelsen.
- Overhold minimum tverrsnitt for avtrekkskanalen. Et utilstrekkelig tverrsnitt reduserer ikke bare ytelsen, men kan også sette motorens normale drift i fare.

BRUK

- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlaging i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.

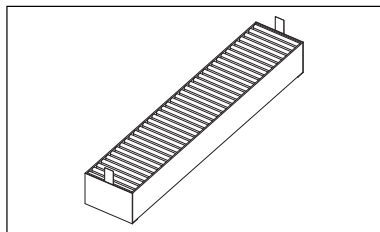
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.

hver 12. måned. For å bestille et nytt filter må man kontakte kundeservice.

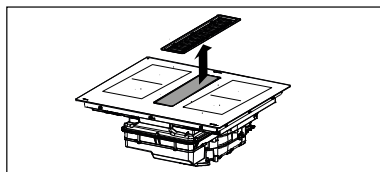
Aktivt karbonfilter

- Luktfilter med aktivt karbon (det henvises til monteringsanvisningene) må hverken vaskes eller regenereres, men skiftes ut



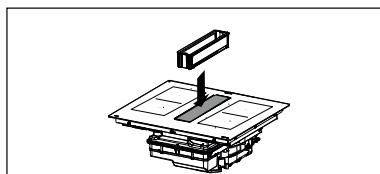
Rist

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



Fettfilter

- Rengjør eller skift ut filtre i henhold til de oppgitte tidsintervallene, slik at hetten holdes i god driftsmessig stand og man unngår risiko for antenner som følge av fettakkumuleringer.
- Fettfiltrene kan vaskes i oppvaskmaskin og må rengjøres etter hver 2 måneders drift, eller hyppigere hvis de brukes veldig intenst.

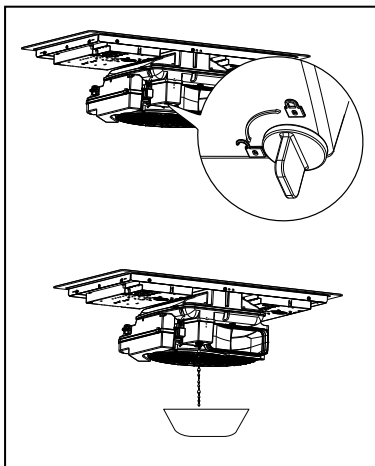


Overløpsfatet er en del av fettfilteret og må kontrolleres etter hver gang det stekes, eller hvis det oppdages væskesøl på platetoppen. Vask med varmt vann og fjern matrester for å unngå at det slippes ut dårlig lukt og dannes skorper.

Væskeoppsamlingsfat

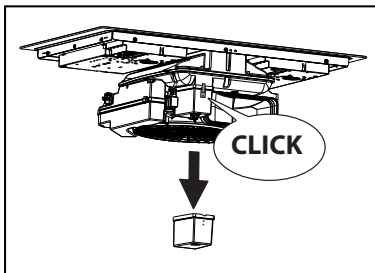
Ved vanlig bruk anbefales det å kontrollere og tømme oppsamlingsfatet hver andre uke. Ta ut skuffen før det utføres vanlige kontroller av vannopsamlingsfatet, særlig hvis det lekker ut mye væske. Trekk kranen oppover (oransje) og skru den løs for å tømme beholderen. Når vannopsamlingsfatet er blitt tømt skade man sette på kranen (oransje) igjen ved å presse den oppover til den sitter.

Ventilen kan skiftes ut hvis den er skadet eller går tapt, og er tilgjengelig som reservedel.



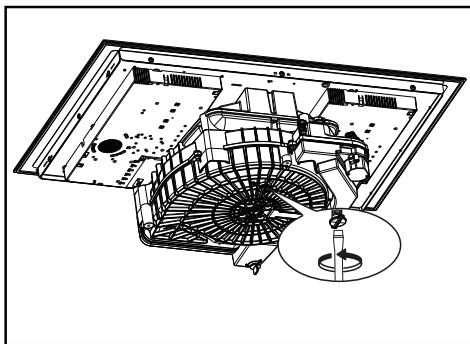
Demontering av primært væskeoppsamlingsfat

For et bedre renhold hvis det faller væsker som kan forårsake vond lukt, kan fatet løsnes ved å åpne den anviste kroken.



Tømming av væske fra motorboks

Hvis det lekker mer enn 1 liter væske på platetoppen må man løsne skrulokket (oransje) og tømme motorboksen. Når boksen er blitt tømt, må man vri kranen (oransje) til den sitter. Ventilen kan skiftes ut og hvis den går tapt eller er skadet, og er tilgjengelig som reservedel.



Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk for å unngå at eventuelle matrester forkulles. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.

- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

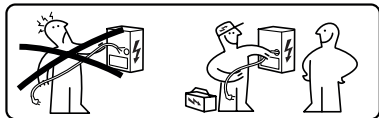
For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsinstallasjoner og brannvernkrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 °C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger.

Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.

- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggeneheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

ELEKTRISK TILKOBLING



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

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-type tilkobling. Det anbefales å bruke en H05V2V2-F forsyningskabel på 5 x 2,5 mm², ENFASE og TOFASE forbindelse: minimalt

ledertverrsnitt: 2,5 mm². Utvendig diameter på forsyningskabel: min 8 mm - max 12 mm.

- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).

⚠ OBS! Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

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

Apparatet er utviklet i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer som brukes i elektrisk og elektronisk utstyr, samt kassering av avfall.

Kasting av emballasjemateriale

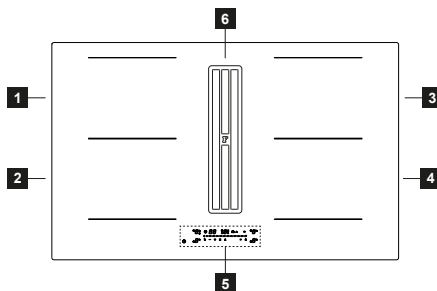
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnete beholdere for gjenvinning.

Energisparing

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

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

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



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

Gryte indikator

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

Restvarmeindikator

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

kokesonen indikerer .

EFFEKTBEGRENSER

Når du kobler apparatet til strømmettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget. Denne operasjonen må fullføres innen cirka 2 minutter.

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

- Koble platetoppen til strømmettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Trykk på .
- Trykk og hold nede digit-tastene til øvre venstre kokesone og symbolet  i noen sekunder.
- Dra fingeren over glidetasten fra høyre mot venstre. Det vil vises en animasjon.

Hvis den ikke vises:



Trykk på digit-tasten  eller  for å navigere i menyen til de høyre digit-tastene viser  og .

Trykk på "+" eller "-" for å velge korrekt verdi vist på digit-tasten over.

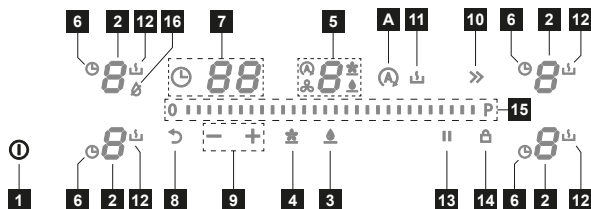
Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

KW	Merknader
7,4	Standard startinnstilling
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på tasten .

BETJENINGSPANEL



1	På/Av-tast
2	Kokesone
3	Tilbakestillingstast for fettfilter
4	Tilbakestillingstast for karbonfilter
5	Betjeningssone for avtrekk

6	Timer-symbol
7	Timer-sone
8	Recall-funksjonstast
9	Taster for styring av Timer-enhet
10	Booster-funksjonstast
11	Smeltefunksjonstast
12	Smeltefunksjonssymbol
13	Pausefunksjonstast
14	Blokkeringsfunksjonstast
15	Glidetaster
16	Dry-funksjon
A	Auto-funksjonstast

Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den.

Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende

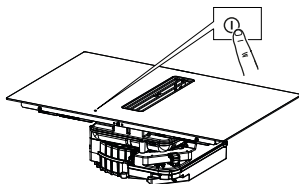
symbolet.

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den

aktuelle digit-tasten .

Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

Slå på apparatet:



Trykk og hold inne På/Av-knappen for å slå på og aktivere platetoppfunksjonene.

På dette tidspunkt er platetoppen påslått, men alle kokesonene og hetten har null effekt. Platetoppen vil slå seg av automatisk etter 10 sekunders inaktivitet.

OBS: Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av platetoppen ved å bruke På/Av-tasten.

Når platetoppen er påslått, vil de 4 digit-tastene til kokesonen vise:  og  på digit-tasten til avtrekket.

PLATETOPPFUNKSJONER



Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet

For å aktivere: slå på platetoppen, hold inne tasten , vent på lydsignalet og trykk og hold inne

de to digit-tastene til venstre i cirka 3 sekunder til alle digit-tastene viser .

Tastelås

Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.

For å deaktivere: slå på platetoppen, hold inne tasten , vent på lydsignalet og trykk og hold

inne de to digit-tastene til venstre i cirka 3 sekunder til alle digit-tastene som viser  slukker. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.

Hver kokesone kan stilles inn til høyeste effektivnivå i maksimalt 5 minutter.

Boost-funksjon

For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "Boost" ved å trykke på tasten " »

Den aktuelle digit-tasten viser **P**.

For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på glidetastene, eller trykk på tasten " »
". En pipelyd vil bekrefte deaktivering.

Kokesone-Timer

Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden.

Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.

For å aktivere: velg den aktive kokesonen ved å trykke på digit-tasten. Trykk deretter på

symbolet **L** og still inn ønsket nedtellingstid med tastene "+" og "-".
Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid.

For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på

symbolet **L** og deretter "-" til man kommer til 0).

Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen.
Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk.

Pause-funksjon

Under pausen vil alle digit-tastene vise **II** for å varsle om at:

- Det ikke produseres noen form for energi i kokesonene.

- Alle funksjoner er deaktiverte.

For å aktivere: med platetoppen i funksjon, trykk på tasten **II**. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.

For å deaktivere: Trykk på tasten **II** og dra fingeren over glidetastene fra venstre til høyre. Det vil vises en animasjon.

Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet

Tilbakekal-lingsfunksjon

frakobling med tasten **↶**.

Slå på platetoppen og hold inne tasten **↶** for å hente opp aktive funksjoner før den slår seg av.
Når platetoppen slår seg av og ikke slår seg på igjen innen 5 sekunder, vil innstillingene til de forrige funksjonene gå tapt.

Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:

Oppvar-mingsfunksjon

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

Velg kokesonen, trykk og hold inne den valgte verdien (fra 0 til 8) på glidetastene i 3 sekunder. Platetoppen vil være gjenstand for en toppeffekt som varer i en tidsperiode varierer i henhold til kokeeffekten som er blitt innstilt tidligere, og vil deretter går tilbake til verdien som innstilt på

starten. Den tilhørende digit-tasten viser **A** og den innstilte verdien, deretter kun **A**.

For å deaktivere: velg den tilhørende digit-tasten som viser **A** og bring verdien til 0 med glidetastene.

Kombinert modus ("bro"-funksjon)

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

For å aktivere: trykk samtidig på begge kokesonene til venstre inntil en digit-tast viser . For å stille inn en effektverdi i sonen som kan brukes i kombinert modus, bruk glidetastene. For å deaktivere: trykk samtidig på tastene som ble brukt til å aktivere funksjonen, inntil det høres to pipelyder.

Viktig! Platetoppen vil automatisk gjenkjenne når det brukes et større kokekar som dekker to kokesoner, men vil fortsette å styre sonene separat, gitt at ikke "bro"-funksjonen er blitt aktivert. Denne funksjonen er nyttig for å holde ferdige retter varme.

Varmeholdingsfunksjon

For å aktivere: Velg en aktiv kokesone og velg  (det vil avgis en pipelyd for å bekrefte operasjonen).

For å deaktivere: Velg en av kokesonene og trykk på . To pipelyder for å bekrefte deaktiveringen.

TILBEREDNINGSTABELL

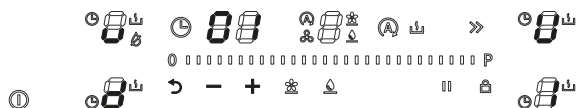
Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til	Automatisk stopp (timer)
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser	10h
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser	5h
3	Varme opp	Ris	5h
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk	4h
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk	3h
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter	2h
7	Lett frityr	Røstpoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøttpølser	2h
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommefrittes	2h
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer	1h
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann	Ikke tilgjengelig.

EGENDEFINERT BRUKERMENY

Brukeren kan foreta noen reguleringsoperasjoner på produktet. Følg prosedyren under for å gå inn i menyen. Operasjonene må gjøres innen 2 minutter.

- Trykk på .
- Trykk og hold nede digit-tastene nederst til venstre og symbolet .
- Dra fingeren over glidetasten fra venstre mot høyre. Det vil vises en animasjon.

Hvis den ikke vises:



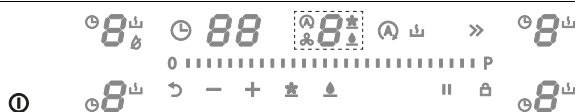
Trykk på digit-tasten  eller  for å velge ønsket parameter. Trykk på tasten "-" eller "+" for å velge ønsket verdi. Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi for Timerens digit-tast	Beskrivelse	Verdi for ventilatorens digit-tast
U1	Tastevolum	0 - Lyd aktivert. 1 - Lyd deaktivert (standard).
U2	Meny med funksjonsvalg for endt Timer-nedteilling	0 - Akustisk signal deaktivert. 1 - Akustisk signal aktivt i 30 sekunder. 2 - Akustisk signal aktivt i 2 minutter.
U3	Dry-funksjon	0 - Deaktivert. 1 - Aktivert (standard).
U4	Karbonfilter OBS! Må aktiveres på filtreringsprodukter.	0 - Deaktivert (standard). 1 - Aktivert.
U5	Gjenkjenningssfunksjon	0 - Deaktivert. 1 - Aktivert (standard).

– Når korrekt parameter og verdi er blitt valgt, bekrefter man ved å trykke og holde inne ① i cirka 2 sekunder.

– For å gå ut av menyen uten å lagre endringene, trykker man på tasten  i cirka 2 sekunder.

AVTREKKSFUNKSJONER



“b” Trykk og dra fingeren over effektlinjen inntil det vises en “b” for å stille inn hastighet INTENSIV 1. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 10 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.

“P” Trykk og dra fingeren over effektlinjen inntil det vises en “P” for å stille inn hastighet INTENSIV 2. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 4:30 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.

Symbol for automatisk funksjon

 Aktivisering/deaktivering av automatisk funksjon: Trykk på symbolet . Denne funksjonen er kun aktiv når kokesonen er lik eller høyere enn 6.

“Dry”-funksjon

 Hver gang man slår av platetoppen, etter å ha brukt en eller flere kokesoner, vil avtrekksmotoren fortsette å gå i 10 minutter ved første hastighet. Når Dry-funksjonen kjører er alle tastene deaktivert, bortsett fra tasten ① og tasten “0” til avtrekksnivået. For å deaktivere Dry-funksjonen må brukeren sette avtrekksnivået fra “1” til “0” via glidebryteren, eller vente 10 minutter til den avsluttes av seg selv.

Symbol for vedlikehold av fettfilter

 Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en tent LED-lampe  “ ” ved siden av digit-tasten .

Symbol for vedlikehold av kullfilter

 Kullfilterets rengjøringsvarsel vises med en tent LED-lampe  “ ” ved siden av digit-tasten .

Tilbakestilling og reaktivering av filtre

Når kullfilteret har vært i bruk i 200 timer og fettfilteret i 100 timer, vil de enkelte ikonene varsle om at det aktuelle filtrene må vedlikeholdes.



Etter å ha foretatt vedlikehold av filter med platetoppen avslått, gjør man som følger:



- For **fettfilteret**, trykk og hold inne symbolet  når vedlikeholdet er blitt fullført. Et lydsignal varsler om at tilbakestillingen er fullført.

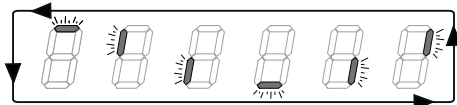


- For **kullfilter**, trykk og hold inne symbolet  når vedlikeholdet er blitt fullført. Et lydsignal varsler om at tilbakestillingen er fullført.

Hvis det brukes et filtrerende produkt må man aktivere bruk av kullfilter (for aktivering se avsnittet “egendefinert brukermeny”).

VINDUSKONTAKTFUNKSJON

Hvis det brukes et produkt med avtrekk og dere har koblet til “Vinduskontakt”, betyr visningen av denne animasjonen at avtrekket ikke kan anvendes for øyeblikket:



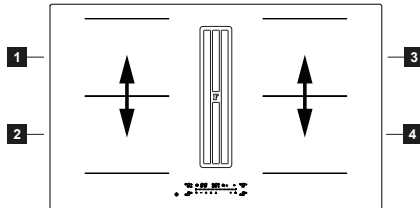
Det er nødvendig å åpne vinduet for å digit-tasten til avtrekket og mulig gjøre bruk.

FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Funksjonen setter tilbake maksimal tilgjengelig effekt mellom kokesonene som brukes i kombinert modus. Se illustrasjon. Funksjonen reduserer effekten til den andre kokesonen i kombinert modus, hvis nødvendig (høyeste prioritet gis til siste kommandoen).



Eksempel:

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

VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

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

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)

- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for

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

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

Hvordan bruke grytene

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

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

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	190 mm	230 mm
Enkel venstre/høyre	110 mm	210 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflatene på platetoppen. Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte. Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder når platetoppen er i bruk

Induksjonsteknologien baserer seg på dannelsen av elektromagnetiske felt. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte på bunnen av gryten. Gryter og panner kan produsere en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er blitt konstruert.

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støy fra transformator)

Denne lyden produseres når man tilbereder

mat ved svært høy varme og skyldes mengden energi som overføres fra platetoppen til kjelene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lett vislelyd

Denne lyden produseres når kokekaret er tomt og opphører med en gang kokekaret fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som er satt oppå hverandre, og er forårsaket av vibrasjonene på overflatene der de forskjellige materialene møtes. Støyen kommer fra grytene og kan variere avhengig av mengde og type matlaging.

Kraftig vislelyd

Denne lyden er vanlig når kjelen består av flere forskjellige materialer lagvis oppå hverandre, når disse brukes ved maksimal effekt og på to forskjellige kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy og displayet

viser **H**.

Rytmsk lyd som ligner tikking fra en klokke

Denne lyden oppstår utelukkende når minst tre soner er i funksjon og forsvinner eller reduseres når noen av dem slås av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
	Pladetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivisering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.

FE / Ft / Fc	Patetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte.	La apparatet kjøle seg ned. Ikke varm opp tomme gryter. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.
EH	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	-	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	-	Når nettforsyningen går tilbake til normale forhold vil feilen forsvinne. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 -	-	-	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Vent noen sekunder og koble platetoppen til og fra strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer bes man kontakte kundeservice og oppgi feilkoden som vises i displayet.
0 / FH F5 / E5 E2 / EA E4 / E7 E8 / E9	-	-	

VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

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

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

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

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

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten foretar kontinuerlige forbedringer på sine produkter. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon om tekniske data finnes på siden: www.franke.com

MODELL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,02 Kw

Parameter	Verdi
Spending/ forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Antall kokesoner	4
Varmekilde	induksjon

INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION	156	PERSONALISERING AV ANVÄNDARME- ANVÄNDNING	158	NYN	165
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	158	FLÄKTFUNKTIONER	166		
KRAV PÅ MÖBLERNA	160	FUNKTION FÖNSTERKONTAKT	167		
ELANSLUTNING	160	FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEK- TEN	167		
MILJÖASPEKTER	161	VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KAST- RULLERNA	167		
BESKRIVNING AV PRODUKTEN	161	FELSÖKNING	169		
EFFEKTBEGRÄNSNING	162	UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVER- ENSSTÄMMELSE	169		
KONTROLLPANELEN	162	TEKNISKA DATA	169		
SPISHÄLLENS FUNKTIONER	163				
TILLAGNINGSTABELL	165				

SÄKERHETSINFORMATION

- För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper.
- Anslutningen av kablarna ska utföras av en kompetent tekniker.
- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- VARNING: Innan du installerar apparaten, avlägsna skyddsfilmerna (om de fortfarande finns).
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningssladdar för att ansluta enheten.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Anslut stickkontakten till ett lättillgängligt vägguttag som är i överensstämmelse med gällande bestämmelser.

- Medel för frångkoppling måste införlivas i den fasta kabeldragningen i enlighet med relevanta föreskrifter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- För Klass I-apparater, se till att hushålllets elförsörjning är ordentligt jordad.
- Använd inte öppen låga (brandrisk).



VARNING: Om det inte installeras skruvar och fästelement som överensstämmer med dessa anvisningar kan det leda till risk för elektrisk stöt.

- Använd endast lämpliga skruvar och små delar för att fästa apparaten.
- Se till att enheten är installerad så att den kan kopplas bort från strömförsörjningen, med ett kontaktöppningsavstånd (3 mm) som säkerställer fullständig frångkoppling under överspänningsförhållanden kategori III.
- Anslut utsugaren till rökkanalen med ett rör med en minsta diameter på 120 mm. Rökkanalens väg måste vara så kort som möjligt.
- Vad beträffar de tekniska måtten och säkerheten att iaktta för utsläpp av röken, är det viktigt att skrupulöst iaktta föreskrifterna som fastställts av de lokala myndigheterna.
- När denna apparat används samtidigt med apparater som förbränner gas eller andra bränslen (gäller inte apparater som endast släpper ut luft i rummet), måste rummet vara tillräckligt ventilerat för att förhindra återflöde av avgaser.
- Rengör apparaten och byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- Reglerna för luftutsläpp måste följas.
- Luft får inte släppas ut i en rökkanal som används för utsläpp av rök från gas- eller andra bränsleförbränningsapparater (gäller inte apparater som endast driver ut luft i rummet).
- När matlagingsapparaten och apparater som drivs med annan energi än el är i drift samtidigt, får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), för att förhindra att ångor sugs in i rummet av matlagingsapparaten.
- Köksfläktkåpor och andra utsugssystem för matlagingsrök kan negativt påverka den säkra driften av gas- eller andra bränsleförbrännande apparater (inklusive de i andra rum) på grund av återflödet av förbränningsgaser. Dessa gaser kan eventuellt orsaka kolmonoxidförgiftning. Efter att en fläktkåpa eller fläkt har installerats bör gasolapparaternas funktion testas av en expert för att säkerställa att det inte uppstår något återflöde av rökgaser.
- Induktionssystemen för dessa hållar uppfyller kraven i EMC-standarderna och EMF-direktivet och borde inte störa andra elektroniska enheter. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av implantatet om dessa enheter är tillräckligt resistent mot störningar.
- Innan du gör den elektriska anslutningen, läs kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.



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



WARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten och slå inte på den för att undvika risken för elektriska stötar.

- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.
- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



WARNING: Brandrisk: placera inte föremål på kokyterna.



OBSERVERA:

Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.



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

- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.

Möjliga orsaker till att prestandan reduceras:

- Ju fler böjar det finns och ju större avstånd det är mellan röret och sugmotorn, desto högre blir tryckfallet och därmed reduceras prestandan.
- Respektera insugskanalens minsta tvärsnitt, eftersom ett otillräckligt tvärsnitt inte bara reducerar prestandan, utan kan äventyra motorns korrekta funktion.

ANVÄNDNING

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

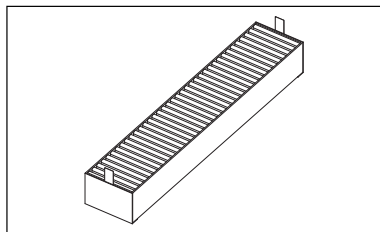
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

månad. Kontakt kundtjänstavdelningen för att beställa ett nytt filter.

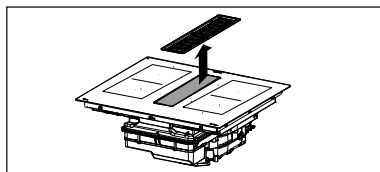
Aktivt kolfilter

- Det lukthämmande aktiva kolfiltret (se monteringsanvisningarna) får inte tvättas eller regenereras utan ska bytas ut var 12:e



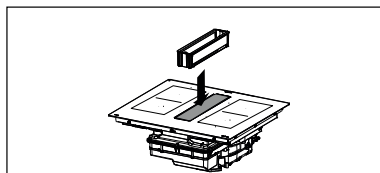
Galler

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



Fettfilter

- Rengör eller byt ut filtren vid de angivna tidsintervallen för att hålla fläktkåpan i gott skick och undvika risk för brand på grund av överdriven ansamling av fett.
- Fettfiltren ska rengöras varannan driftsmånad eller oftare i händelse av en mycket intensiv användning och kan diskas i diskmaskin.



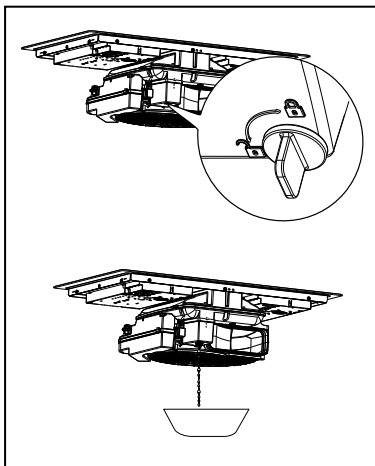
Det övre överflödeskaret är en del av fettfiltret och måste kontrolleras efter varje tillagning eller när vätska spillts på hällen. Diska med varmt vatten och avlägsna matrester för att förhindra att lukt och avlagringar bildas.

Vätskeuppsamlingsbehållare

Vid normal användning rekommenderas att kontrollera och tömma uppsamlingskaret med två veckors mellanrum.

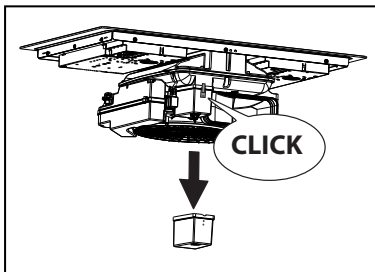
Ta bort lådan innan du utför de regelbundna kontrollerna av uppsamlingskaret för vatten, särskilt vid stora vätskemängder. Tryck kranen (orange) uppåt och skruva av den för att tömma behållaren. När vattenuppsamlingsbrickan är tömd, skruva fast den igen genom att trycka kranen (orange) uppåt tills den stängs.

Ventilen är utbytbar om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



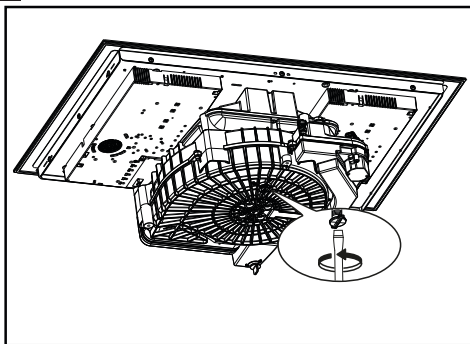
Ta bort huvuduppsamlingsbrickan för vätskor

För ökad renhet om vätskor som kan orsaka dålig lukt faller ner, haka loss brickan genom att öppna den angivna kroken.



Tömning av motorns vätskelåda

Om mer än 1 l vätska har hamnat på spishällen, skruva av skruvlocket (orange) enligt anvisningarna och töm motorns vätskelåda. När behållaren har tömts, skruva tillbaka skruvlocket (orange) tills det stängs. Ventilen är utbytbar om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Rengöring av apparaten

Rengör apparaten efter varje användning för

KRAV PÅ MÖBLERNA

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

- Använd inte 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 iaktas 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 elanslutning.

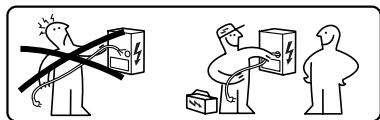
att förhindra att matrester karboniserar. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.

- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.

- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Minimiavståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatsens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimiavstånd på 1000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

ELANSLUTNING



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 5x2,5 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!

MILJÖASPEKTER

Kassering av hushållsapparater

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

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

Bortskaftning av förpackningsmaterial

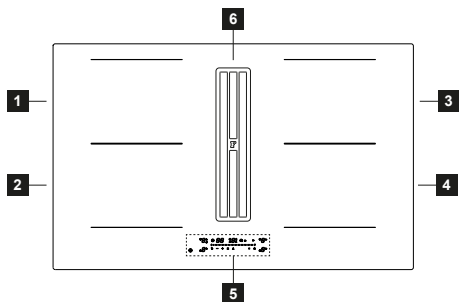
Material med symbolen  är återvinningsbara. Bortskafta förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

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

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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1 Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W

2 Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W

3 Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W

4 Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W

5 Manöverpanel

6 Fläktgaller

1 + 2 Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

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

INDIKATORER

Detektering av närvaro av kastrull

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

Restvärmeindikator

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

indikerar .

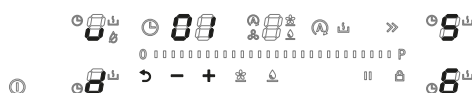
EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk. Denna åtgärd måste utföras inom cirka 2 minuter.

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

- Anslut hällen till hemmets elnät (denna proceduren ska utföras vid varje åtkomst till menyn).
- Tryck in ❶.
- Tryck och håll ner kokzonens siffror längst upp till vänster och symbolen  i några sekunder.
- Låt fingret glida från höger till vänster längs panelen med rullknapparna som visar en animering.

Tills följande visas:



Tryck på siffrorna  eller  för att navigera i menyn tills siffrorna på den högra displayen visar *5* och *6*.

Tryck på "+" eller "-" för att välja rätt värde som visas på siffrorna ovan.

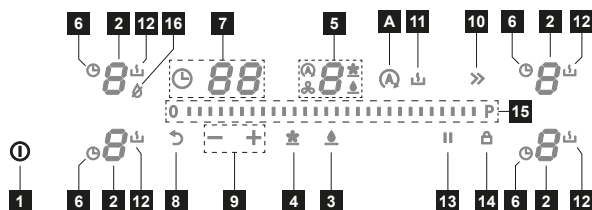
Se tabellen nedan för specifikationer:

KW	Anmärkningar
7,4	Ursprunglig standardinställning
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

När det korrekta värdet har matats in, ska du bekräfta genom att trycka in knappen ❶ och hålla den intryckt.

För att lämna menyn utan att spara någon ändring, tryck på knappen .

KONTROLLPANELEN



1	Knapp På/Av
2	Kokzon
3	Knapp för att nollställa fettfiltret
4	Knapp för att nollställa kolfiltret
5	Zon med reglage för köksfläkt
6	Symbol för timern
7	Timer-zon
8	Knapp för Recall-funktion
9	Knapp för timerhantering
10	Knapp för Booster-funktion
11	Knapp för Smältfunktion
12	Symbol för Smältfunktionen
13	Knapp för Paus-funktion
14	Knapp för Låsfunktion

- 15** Rullknappar
16 Funktion Dry
A Knapp för Auto-funktionen

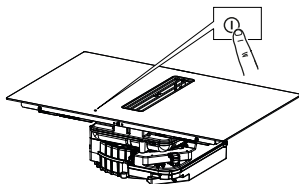
När du placerar en kastrull på en av de fyra kokzonerna, detekterar spishällen automatiskt dess närvaro och motsvarande siffra täds för att aktivera kokzonen.

Om det inte finns några kastruller eller andra föremål på spishällen, syns inte siffrorna. De valbara funktionerna på kontrollpanelen är alltid de som syns. Välj funktioner genom att trycka på motsvarande symbol.

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka på referenssiffran

8 Siffran lyser starkare för att bekräfta åtgärden.

Påslagning av apparaten:



Tryck in På/Av-knappen för att slå på och aktivera spishällens funktioner.

Just nu är spishällen påslagen men alla kokzoner och fläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt efter 10 sekunders inaktivitet.

Warning: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen.

När kokhällen är avstängd, visar de fyra siffrorna för kokzonen följande: och **8** på insugsenhetens siffra.

SPISHÄLLENS FUNKTIONER



Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten

Låsning av knappsats

För att aktivera funktionen: slå på spishällen, knappen nedtryckt. Efter pipljudet trycker du även på de två vänstra siffrorna och håller dem intryckta i cirka 3 sekunder tills

alla siffror anger **L**.

Dessa åtgärder måste slutföras inom 10 sekunder.

För att avaktivera funktionen: slå på spishällen, knappen nedtryckt. Efter pipljudet trycker du även på de två vänstra siffrorna och håller dem intryckta i cirka 3 sekunder tills

alla siffror som anger **L** försvinner.

Dessa åtgärder måste slutföras inom 10 sekunder.

Varje kokzon kan ställas in med en extra maximal effektnivå i högst 5 minuter.

För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj "Boost" värdet genom att trycka på **>>>**.

Boost-funktion

Motsvarande siffra indikerar **P**.

För att inaktivera funktionen: välj ett av de möjliga värdena med rullknapparna eller tryck på knappen **>>>**. Ett pipljud bekräftar avaktiveringen.

Timern låter dig stänga av en viss kokzon i slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras individuellt, eftersom var och en har sin egen timer. För att komma dit: välj den aktiva kokzonen genom att trycka på siffran, tryck på

Timer för kokzoner

motsvarande symbol  och använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad nedräkningstid. Rör inte vid något i 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut eller nollställ timerns värden (tryck på symbolen  och därefter på "-" för att komma till 0).

Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.

Paus-funktion

Under pausen anger alla siffrorna  för att ange att:

- Ingen energi produceras av någon av kokzonerna.
- Alla funktioner är avaktiverade.

För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck på knappen . Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.

För att inaktivera: tryck in och håll intryckt  och låt fingret glida från vänster till höger längs panelen med rullknapparna som visar en animering.

Återkallnings-funktion

Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i händelse av oavsiktligt kort, med användning av knappen .

Slå på spishällen och tryck på -knappen för att återställa de aktiva funktionerna innan du stänger av den.

När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 5 sekunder, förlorar du de föregående funktionsinställningarna som var inställda före avstängningen.

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

Uppvärmnings-funktion

Välj en av kokzonerna och tryck in valt värde (mellan 0 och 8) och håll det nedtryckt i 3 sekunder på panelen 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. Motsvarande siffra anger  och det inställda värdet. Därefter endast .

För att avaktivera: välj motsvarande siffra som anger  och nollställ värdet på panelen med rullknapparna.

Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda större kokzon. Det ger dig möjlighet att använda kârl med en bredare botten. De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster (mellan dem) och de till höger (mellan dem).

Kombinerat läge ("överbrygg- nings" -funktion)

För att aktivera: tryck på båda aktiva kokzonerna samtidigt tills en siffra indikerar .
För att ställa in effekten för kokzonen som kan användas i kombinerat läge, använd den skjutbara knappsetsen.

För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen tills två pipljud hörs.

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.

Denna funktion används för att hålla tillagad mat varm.

Varmhållnings- funktion

För att aktivera den: välj en aktiv kokzon och välj  (en ljudsignal bekräftar åtgärden).

För att avaktivera funktionen: välj en kokzon och välj sedan . Två pipsignaler bekräftar avaktiveringen.

TILLAGNINGSTABELL

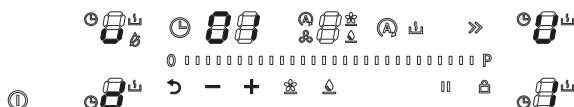
Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för	Automatisk avstängning (timmar)
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser	10h
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser	5h
3	Föra till temperatur	Ris	5h
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk	4h
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk	3h
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött	2h
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv	2h
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites	2h
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar	1h
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten	Inte tillgänglig.

PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Användaren kan utföra vissa justeringar på produkten. Följ förfarandet nedan för att öppna menyn. Åtgärderna måste utföras inom 2 minuter.

- Tryck in .
- Tryck och håll nere siffran längst ner till vänster och symbolen .
- Låt fingret glida från vänster till höger längs panelen med rullknapparna som visar en animering.

Tills följande visas:



Tryck på siffran  eller  för att välja önskad parameter.

Tryck på knappen "-" eller "+" för att välja önskat värde.

Se följande tabell för specifikationer:

Siffravärde för Timer	Beskrivning	Siffravärde för köksfläkten
U1	Knappvolym	0 – Ljud aktiverat. 1 – Ljud avaktiverat (standard).
U2	Meny för hantering av avslutad timernedräkning.	0 – Ljudsignal avaktiverad. 1 – Ljudsignal aktiv i 30 sekunder. 2 – Ljudsignal aktiv i 2 minuter.
U3	Funktion Dry	0 – Avaktiverad. 1 – Aktiverad (standard).
U4	Aktivt kolfilter OBSERVERA! Ska aktiveras om filtreringsprodukt används.	0 – Avaktiverad (standard). 1 – Aktiverad.
U5	Funktion för detektering av kokkär	0 – Avaktiverad. 1 – Aktiverad (standard).

- När korrekt inställning har matats in, ska du bekräfta genom att röra vid knappen ① och hålla den intryckt i cirka 2 sekunder.
- Tryck på ↺-knappen i cirka 2 sekunder för att gå ut utan att spara någon ändring.

FLÄKTFUNKTIONER



- "b"** Tryck och dra fingret i effektfältet tills "b" visas för att ställa in hastigheten INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
- "P"** Tryck och dra fingret i effektfältet tills "P" visas för att ställa in hastigheten INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd för aktivering på 4:30 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.

Symbol för automatisk funktion

- Aktivera/avaktivera den automatiska funktionen: tryck på symbolen . Denna funktion aktiveras endast när en kokzon är lika med eller större än 6.

Funktionen "Dry"

- Varje gång som spishällen stängs av sedan en eller flera kokzoner har använts, körs suganordningens motor i 10 minuter med den första hastighetsnivån. Under driften av torkfunktionen är alla knappar inaktiverade förutom knappen ① och knappen "0" för insugsnivån. För att inaktivera Dry-funktionen under drift, måste användaren flytta fläktnivåknappen från "I" till "0" med hjälp av reglaget eller vänta tills de 10 minuterna har gått.

Symbol för underhåll av fettfiltret

- Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas med motsvarande lysdiod som lyser " " nära siffran .

Symbol för underhåll av kolfiltret

- Signaleringen för rengöring av kolfiltret visas med motsvarande lysdiod som lyser " " nära siffran .

Återställning och återaktivering av filtren

Efter 200 funktionstimmar för kolfiltret och 100 timmar för fettfiltret anger deras tillhörande ikoner att underhåll krävs.



Efter att ha utfört underhållet av filtret, utför följande med avstängd spishäll:



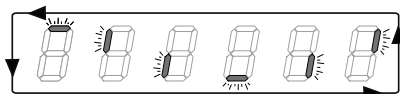
– Efter att ha utfört underhållet ska du för **fettfiltret** trycka på symbolen  och hålla den intryckt. En ljudsignal indikerar att nollställningen har utförts.

– Efter att ha utfört underhållet ska du för **kolfiltret** trycka på symbolen  och hålla den intryckt. En ljudsignal indikerar att nollställningen har utförts.

Om du har köpt en filterprodukt måste du aktivera hanteringen av kolfiltret (för aktivering se stycket "Anpassa användarmenyn").

FUNKTION FÖNSTERKONTAKT

Om du har köpt en sugenhet och anslutit den till "Fönsterkontakten", om den här animationen visas, betyder det att du inte kan styra sugenheten:



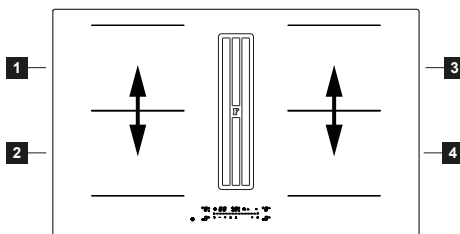
Det är nödvändigt att öppna fönstret för att visa sugenhetens siffra och tillåta dess användning.

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 optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.

Funktionen fördelar den maximalt tillgängliga effekten mellan kokzonerna som används i kombinerat läge. Se illustrationen. Funktionen minskar vid behov effekten i den andra kokzonen som arbetar i kombinerat läge (högsta prioritet tilldelas det sista kommandot).



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

VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

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

- gjutjärn
- emaljerat stål

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

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

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

Så använder du kastrullerna

Minsta möjliga diameter på kastrull/stekpanna för de olika kokzonerna. För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

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

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	210 mm

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

Använd inte kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten på spishällen eftersom det då blir omöjligt att kontrollera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen är för hög. Risken är att kastrullen och/eller spishällens yta skadas. Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat. Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normala funktionsljud för spishällen

Induktionstekniken bygger på skapandet av elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Svagt surrande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud skapas när man lagar mat med hög värme och beror på mängden energi som överförs av spishällen till kastrullerna. Ljudet

upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Svagt visslande ljud

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

Knäppande ljud

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

Starkt visslande ljud

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

Ljud från fläkten

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

och displayen visar indikationen .

Rytmiska ljud som liknar tickandet från en klocka

Detta ljud skapas endast när minst tre kokzoner används och försvinner eller minskar när någon av dem stängs av.

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

FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	Kontinuerlig knappaktivering upptäckt. Vatten eller ett kokkärl finns på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
FE / Ft / Fc	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt hällen svalna. Kontrollera att spishällen har tillräcklig ventilation. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull.	Använd lämpligt kokkärl. Värm inte tomma kokkärl. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	-	Låt hällen svalna. Kontrollera att spishällen har tillräcklig ventilation. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
E6	Kokzonen tänds inte.	-	Så snart strömmen återgår till det normala försvinner felet. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Koppla ifrån hällen från strömförsörjningen. Vänta några sekunder och anslut sedan spishällen till strömförsörjningen igen. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.

UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

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

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

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISKA DATA

Identifiering av produkten

Typ: **4300**

Modell: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Se identifieringsskylten som sitter på produktens undersida.

Tillverkaren förbättrar ständigt sina produkter. Av denna anledning kan texten och

illustrationerna i dessa bruksanvisningar ändras utan föregående meddelande.
Mer information om tekniska data finns på hemsidan: www.franke.com

MODELL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Max total effekt (håll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (håll + fläkt)	4,72 kW
Max total effekt (håll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (håll + fläkt)	3,02 kW

Parameter	Värde
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Antal kokzoner	4
Värmekälla	induktion

SISÄLLYS

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

TURVALLISUUSTIETOJA

- Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet.
- Johtojen liittäminen saa tehdä vain pätevä teknikko.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolella olevassa kilvessä kerrottua jännitettä.
- VAROITUS: Poista suojakalvot ennen laitteen asennusta (jos on).
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Älä käytä adaptoreita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Älä seiso laitteen päällä, koska se saattaa vaurioitua.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, kunhan heitä valvotaan ja ohjeistetaan laitteen turvallisesta käytöstä ja kunhan he tiedostavat käyttöön liittyvät riskit.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käyttöön, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai elleivät he ole saaneet ohjeita laitteen käyttöön.
- Valvo lapsia ja varmista, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Kytke pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen ja saavutettavissa olevaan pistorasiaan.

- Irtikytkentävälineiden tulee olla sisäänrakennettuina kiinteässä johdotuksessa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön tulee vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista luokan I laitteiden kohdalla, että kotitalouden virransyöttö takaa oikeaoppisen maadoituksen.
- Älä käytä avoliekejä (tulipalovaara).



VAROITUS: Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

- Käytä vain laitteen kiinnitykseen soveltuvia ruuveja ja kiinnitysosia.
- Varmista, että laite on asennettu siten, että se voidaan kytkeä irti virransyötöstä kosketinten avausvälillä (3 mm), joka takaa täydellisen irrotuksen luokan III ylijännitteen tapauksessa.
- Liitä tuuletin hormiin putkella, jonka halkaisija on vähintään 120 mm. Hormen kanavan tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Mitä savujen poistossa käytettäviin turvallisuutta koskeviin ja teknisiin menetelmiin tulee, paikallisten viranomaisten määrittämiä asetuksia tulee noudattaa tarkasti.
- Kun tätä laitetta käytetään samanaikaisesti kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden kanssa (ei päde laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen), huoneen tulee olla asianmukaisesti tuuletettu pakokaasun takaisinvirtauksen estämiseksi.
- Puhdista laite ja vaihda suodattimet määritetyn ajan kuluessa (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- Ilmanpoiston määräyksiä tulee noudattaa.
- Ilmaa ei tule poistaa hormiin, jota käytetään kaasulla tai muilla polttoaineilla käyvien laitteiden savujen poistoon (ei sovellettavissa laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen).
- Kun kypsennyslaite ja muulla kuin sähköenergialla syötetyt laitteet ovat samanaikaisesti käytössä, huoneen negatiivisen paineen ei tule olla yli 4 Pa (4×10^{-5} bar), jotta vältetään savujen takaisinimu huoneeseen kypsennyslaitteen toimesta.
- Keittiön liesituulettimet ja muut kypsennyssavujen imulaitteistot saattavat vaikuttaa kielteisesti kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien (myös muissa huoneissa olevien) kodinkoneiden turvalliseen toimintaan palamiskaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut saattavat aiheuttaa häämyrkytyksen. Kun liesituuletin tai kypsennyssavujen imulaite on asennettu, asiantuntijan tulee testata nestekaasulaitteiden toiminta, jotta voidaan taata, että palamiskaasut eivät virtaa takaisin.
- Näiden keittotasojen induktiojärjestelmät vastaavat EMC-standardien ja EMF-direktiivin vaatimuksia, eikä niiden pitäisi häiritä muita elektroniikkalaitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita elektronisista implantteja, tulee kysyä lääkäriltään tai implanttien valmistajalta, kestävätkö kyseiset laitteet riittävästi häiriöitä.
- Ennen sähköliitäntää tutustu lukuun SÄHKÖLIITÄNTÄ.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä laita kattiloita tai paistinpannuja reunalle, koska silikonitiivisteet saattavat vaurioitua.



Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon. Ole tarkkana, ettet koske vastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.



VAROITUS: Jos pinta on säröillä, sähköiskujen välttämiseksi sammuta laite äläkä käynnistä sitä.

- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.
- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



VAROITUS: Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittopinnoille.



HUOMIO: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.



VAROITUS: Keittotason vartioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- Jotta laite ei pääsisi ylikuumentumaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.

Mahdolliset syyt suorituskyvyn heikkenemiselle:

- Mitä enemmän on kaarteita ja mitä suurempi putken etäisyys on imumoottoriin nähden, sitä suurempi on kuorman häviö ja tästä johtuva suorituskyvyn heikkeneminen.
- Noudata imukanavan minimiläpimittaa. Riittämätön läpimitta heikentää suorituskykyä ja voi lisäksi vaarantaa moottorin oikeaoppisen toiminnan.

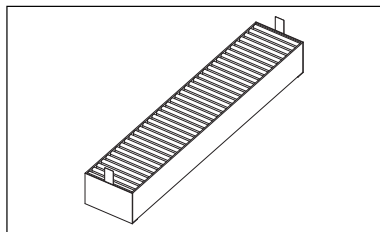
KÄYTTÖ

- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumentumisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

PUHDISTUS JA HUOLTO

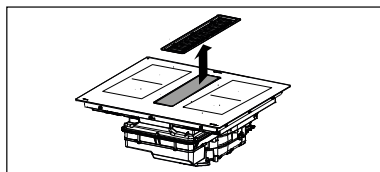
- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huoltotoimenpiteitä.
- Hajuja poistavaa aktiivihiihluodattinta (tutustu asennusohjeisiin) ei tule pestä eikä regeneroida: se tulee vaihtaa 12 kuukauden välein. Uuden suodattimen tilaamista varten ota yhteys huoltopalveluun.

Aktiivihiihluodatin



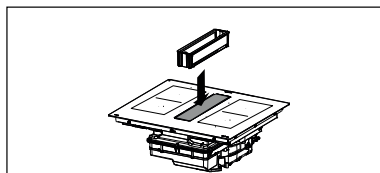
Ritilä

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



Rasvasuodatin

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



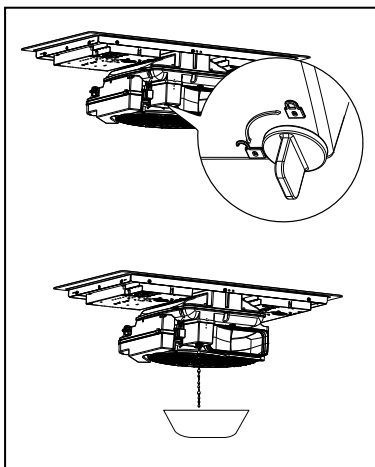
Ylempi ylivirtausalusta kuuluu rasvasuodattimeen ja se on tarkastettava jokaisen kypsennyksen jälkeen tai joka kerta kun nesteen valumista havaitaan keittotasolle. Pese lämpimällä vedellä ota ruokajäämät pois, jotta voitaisiin välttää pahoja hajuja ja jäämien syntymistä.

Nestealusta

Tavallisessa käytössä suositellaan nestealustan tarkistusta ja tyhjennystä kahden viikon välein.

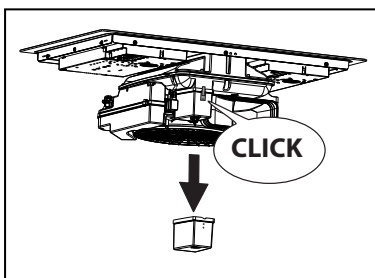
Poista laatikko ennen vesialustan säännöllisiä tarkistuksia erityisesti siinä tapauksessa, että nestettä vuotaa paljon. Paina ylöspäin hanaa (oranssi) ja kierrä se auki astian tyhjentämiseksi. Kun vesialusta on tyhjennetty,

kierrä kiinni uudelleen painamalla (oranssia) hanaa ylöspäin, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



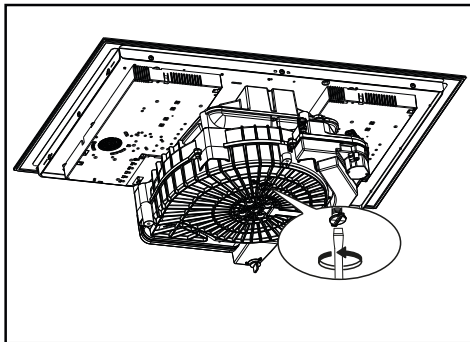
Päänestealustan irrotus

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



Moottoritilan nesteiden tyhjennys

Jos keittotasolle valuu yli 1 litra nestettä, kierrä auki kierrekorkki (oranssi) näytetysti ja tyhjennä moottoritila. Kun tila on tyhjennetty, kierrä kiinni (oranssi) kierretappi, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



Laitteen puhdistus

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

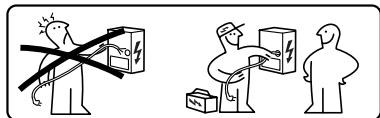
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveään keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöille varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa HO5V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja

YKSI- ja KAKSIVAIHEIliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohdon ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.

- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

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

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

Pakkausmateriaalien hävittäminen

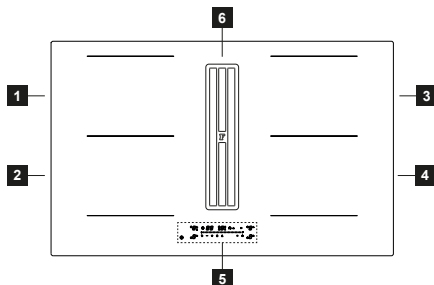
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

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

TUOTTEEN KUVAUS



- 1 Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto

- 2 Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto

- 3 Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto

- 4 Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto

- 5 Ohjauspaneeli

- 6 Imuritila

- 1+2 Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

- 3+4 Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

ILMAISIMET

Kattilan läsnäolon tunnistus

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

TEHON RAJOITUS

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella. Tämä toimenpide tulee suorittaa loppuun noin 2 minuutin kuluessa.

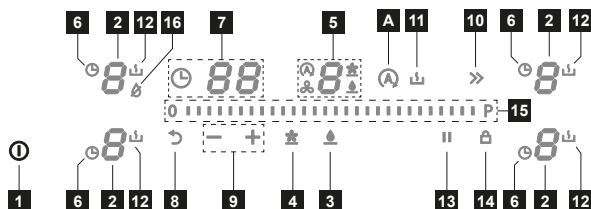
Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta **I** tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

- Liitä keittotaso kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirrytään).
- Paina ①.
- Paina ja pidä painettuna vasemmalla ylhäällä olevan keittoalueen numeronäyttöä ja symbolia  muutaman sekunnin ajan.
- Liitä uutta sormea oikealta vasemmalle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.

Tee näin, kunnes näytössä näkyy:



OHJAUSPANEELI



- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Päällä/pois päältä -näppäin |
| 2 | Keittoalue |
| 3 | Rasvasuodattimen nollausnäppäin |

Jäännöslämmön ilmainen

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

keittoalueen numeronäytössä näkyy **8**.

Paina numeronäyttöä  tai  selataksesi valikkoa, kunnes oikeanpuoleisissa numeronäyttöissä näkyvät  ja .

Paina "+" tai "-" valitaksesi oikean arvon, joka näkyy yllä olevissa numeronäyttöissä.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

KW	Huomiot
7,4	Alun vakioasetus
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuina näppäintä **I**.

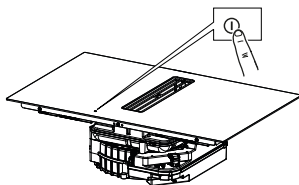
Jos tahdot poistua tallentamatta muutoksia,
paina näppäintä .

- 4 Hiiliuodattimen nollausnäppäin
- 5 Imulaitteen kytkinalue
- 6 Ajastimen symboli
- 7 Ajastimen alue
- 8 Recall-toiminnon näppäin
- 9 Ajastimen hallinnointinäppäimet
- 10 Booster-toiminnon näppäin
- 11 Sulatustoiminnon näppäin
- 12 Sulatustoiminnon symboli
- 13 Taukotoiminnon näppäin
- 14 Lukitustoiminnon näppäin
- 15 Liukunäppäimistö
- 16 Dry-toiminto
- A Automaattisen toiminnon näppäin

Kun kattila asetetaan yhdelle neljstä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen läsnäolon välittömästi ja valaisee vastaavan numeronäytön aktivoitua varten. Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäytöt eivät näy. Valittavissa olevat toiminnot ovat näkyvissä ohjauspaneelissa. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä **8**. Numeronäyttö syttyy voimakkaammin toimenpiteen vahvistamiseksi.

Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna tason käynnistämiseksi ja toimintojen kytkemiseksi päälle. Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 10 sekuntia.

Varoitus: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

Kun taso on päällä, keittoalueiden 4 numeronäyttöä näyttävät seuraavaa: ja **88** imurin numeronäytössä.

KEITTOTASON TOIMINNOT



Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.

Näppäimistön lukitus

Päälle kytkemiseksi: laita taso päälle, pidä painettuna näppäintä ja äänimerkin jälkeen paina ja pidä painettuna myös kahta vasemmanpuoleista numeronäyttöä noin 3 sekunnin ajan, kunnes kaikissa numeronäytöissä näkyy **L**. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.

Pois päältä kytkemiseksi: laita taso päälle, pidä painettuna näppäintä ja äänimerkin jälkeen paina ja pidä painettuna myös kahta vasemmanpuoleista numeronäyttöä noin 3 sekunnin ajan, kunnes kaikki numeronäytöt, jotka osoittavat **L**, sammuvat. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.

Yhdistelmä-tila ("silta"-tila)

Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempuna alueena. Tämä mahdollistaa leveämpipohjaisten kattiloiden käytön. Tälle toiminnolle valittavissa olevat keittoalueet ovat sekä vasemmalla (keskenään) että oikealla olevat alueet (keskenään).

Aktivoiminen: paina samanaikaisesti molempia aktiivisia keittotasoja, kunnes

numeronäytössä näkyy .

Asettaaksesi yhdistelmätilassa käytettävissä olevan alueen tehon käytä liukunäppäimistöä.

Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin toiminnon aktivointiin, kunnes kuuluu kaksi piippausta.

Tärkeää! Keittotaso tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktivoituna.

Tällä toiminnolla kypsennetyt ruoat pidetään lämpiminä.

Lämpimänä pidon toiminto

Aktivointi: valitse yksi aktiivinen keittoalue ja valitse  (piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi).

Pois päältä kytkentä: valitse keittoalue ja valitse sitten . Pois päältä kytkentä vahvistetaan kahdella piippauksella.

KYPSENNYSTAULUKKO

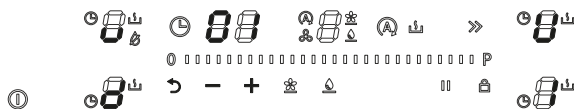
Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö	Automaattinen sammutus (tunnit)
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet	10h
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet	5h
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi	5h
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala	4h
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala	3h
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha	2h
7	Kevyt paistaminen	Röstitperunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruoat, makkara	2h
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat	2h
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit	1h
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen	Ei saatavilla.

KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Käyttäjä voi suorittaa joitakin tuotteen säätötoimintoja. Noudata alla olevaa menettelyä päästäksesi valikkoon, toimenpiteet on suoritettava kahden minuutin kuluessa.

- Paina .
- Paina ja pidä painettuna vasemmalla alhaalla näkyvää numeronäyttöä ja symbolia .
- Liu'uta sormeasi vasemmalta oikealle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.

Tee näin, kunnes näytössä näkyy:



Paina numeronäyttöä  tai  valitaksesi haluamasi parametrin.

Paina näppäimiä " - " tai " + " valitaksesi haluamasi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Ajastimen numero-näytön arvo	Kuvaus	Liesituulettimen numeronäytön arvo
U1	Näppäinten äänenvoimakkuus	0 - Ääni päällä. 1 - Ääni pois päältä (oletus).
U2	Ajastimen lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko	0 - Äänimerkki pois päältä. 1 - Äänimerkki toiminnassa 30 sekuntia. 2 - Äänimerkki päällä 2 minuuttia.
U3	Dry-toiminto	0 - Pois päältä. 1 - Päällä (oletus).
U4	Hiilisuodatin VAROITUS! Aktivoitava suodattavan tuotteen tapauksessa.	0 - Pois päältä (oletus). 1 - Päällä.
U5	Kattilan tunnistustoiminto	0 - Pois päältä. 1 - Päällä (oletus).

– Kun oikea parametri ja arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa ① ja pitämällä sitä painettuna noin 2 sekunnin ajan.

– Jos tahdot poistua tallentamatta muutoksia, pidä näppäintä  painettuna noin 2 sekuntia.

IMULAITTEEN TOIMINNOT

	
"b"	Paina tehopalkkia ja vedä sitä sormella, kunnes näkyy "b", TEHONOPEUDEN 1 asettamiseksi. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
"P"	Paina tehopalkkia ja vedä siinä sormea, kunnes näkyy "P", TEHONOPEUDEN 2 asettamiseksi. Tämä asetus on ajastettu 4:30 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
	Automaattinen symboli Automaattisen toiminnon kytkentä päälle/pois: paina symbolia  . Tämä toiminto aktivoituu vain kun keittoalue on yhtäsuuri tai suurempi kuin 6.
	Dry-toiminto Aina kun taso sammuu yhden tai useamman keittoalueen käytön jälkeen, imurin moottori toimii 10 minuutin ajan ensimmäisellä nopeustasolla. Dry-toiminnon käytön aikana kaikki näppäimet ovat poissa käytöstä, poikkeuksena näppäin ① ja näppäin "0", joka liittyy imurin tasoon. Dry-toiminnon pois käytöstä ottamiseksi toiminnan aikana käyttäjän on tuotava imurin tasonäppäin arvosta "1" arvoon "0" liukusäätimestä tai odotettava, että 10 minuuttia kuluvat.
	Rasvasuodattimen huoltosymboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää palava merkkivalo  lähellä numeronäyttöä  .
	Hiilisuodattimen huoltosymboli Hiilisuodattimen puhdistustarpeen näyttää palava merkkivalo  , joka on lähellä numeronäyttöä  .

Suodatinten nollaus ja uudelleenaktivointi

Kun hiilisuodatin on toiminut 200 tuntia ja rasvasuodatin on toiminut 100 tuntia, vastaavat kuvakkeet syttyvät, mikä tarkoittaa, että suodatin tulee huoltaa.



Kun suodatinten huolto on tehty tason ollessa sammuksissa, toimi seuraavasti:

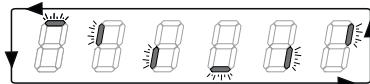
- Kun **rasvasuodattimen** huolto on suoritettu, paina ja pidä painettuna symbolia . Äänimerkki osoittaa, että nollaus on suoritettu.
- Kun **hiilisuodattimen** huolto on suoritettu, paina ja pidä painettuna symbolia . Äänimerkki osoittaa, että nollaus on suoritettu.

Jos olet ostanut suodatavan tuotteen, on aktivoitava hiilisuodattimen hallinnointi

(aktivointia varten tutustu kappaleeseen ”Käyttäjävalikon mukautus”).

IKKUNAKOSKETUKSEN TOIMINTO

Jos olet ostanut imevän tuotteen ja liittänyt sen ”Ikkunakosketukseen” ja tämä animaatio näkyy, imuria ei voida hallinnoida:



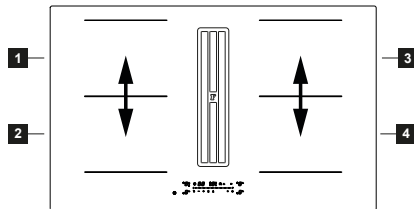
Ikkuna on avattava imurin numeronäytön näkemiseksi ja käytön mahdollistamiseksi.

TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Toiminto jakaa käytössä olevan maksimitähon yhdistelmäkeittotason käytettyjen keittoalueiden välille. Ks. kuva. Toiminto vähentää toisen käynnissä olevan keittotason tehoa yhdistelmäkeittotavassa, jos tarpeen (ensimmäiselle ohjaukselle annetaan korkein prioriteetti).



Esimerkki:

Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9, ja sitä rajoitetaan automaattisesti.

KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi

tarkista, että siinä on symboli  (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole

täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistin pannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille. Jotta voidaan taata, että keittotasoa toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	210 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa: tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen. Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon "Vianmäärittäminen".

Keittotason normaalit toiminnan äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien syntymiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

Tämä ääni kuuluu, kun kypsennetään suurella lämmöllä, ja se syntyy keittotasosta kattiloihin

siirretyn energian määrän perusteella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Kevyt sihinä

Tämä ääni kuuluu, kun keittoastia on tyhjä, ja lakkaa, kun astiaan lisätään vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyyppin mukaan.

Voimakas sihinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja lisäksi, kun niitä käytetään täydellä voimakkuudella ja myös kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaoppista toimintaa varten keittotason lämpötilaa tulee säätää. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätämiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea. Tällöin

näytössä näkyy **H**.

Rytmiikkää, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

Tämä ääni kuuluu ainoastaan, kun käytössä on vähintään kolme keittoaluetta, ja se häviää tai katoaa, kun jokin alueista sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Keittotasoa sammuttaa automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi on havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
FE / Ft / Fc	Keittotasoa sammuttaa.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotasossa riittävä tuuletus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.

E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva.	Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
EH	Vastaava keittoalue sammuu.	-	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotasossa riittävä tuuletus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
E6	Keittoalue ei syty.	-	Heti kun verkkovirta normalisoituu, virhe häviää. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja kytke keittotaso sitten uudelleen sähköverkkoon. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytölle ilmestyvä virhekoodi.

HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus

Tyyppi: **4300**

Malli: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Näin ollen näiden käyttöohjeiden teksti ja kuvat voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta. Tarkempia teknisiä lisätietoja on saatavilla sivustolla: www.franke.com

MALLI	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	4,72 Kw

MALLI	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,02 Kw
Parametri	Arvo
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Keittoalueiden määrä	4
Lämmönlähde	induktio

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ	185	ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	194
ВИКОРИСТАННЯ	187	ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА	195
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	188	ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ	196
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ	189	ФУНКЦІЯ КОНТАКТУ З ВІКНОМ	196
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	190	ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ	197
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	190	КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ	197
ОПИС ТОВАРУ	191	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	198
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ	191	ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПО-	
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	192	ВІДНІСТЬ	199
ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	193	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	199

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

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

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



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

- Для кріплення приладу використовуйте лише відповідні гвинти та дрібні деталі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено таким чином, щоб його можна було відключити від джерела живлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка забезпечує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- Підключіть витяжку до димоходу за допомогою труби з мінімальним діаметром 120 мм. Шлях димоходу повинен бути якомога коротшим.
- Що стосується технічних заходів та заходів безпеки, яких треба вжити для виводу димових газів, важливо суворо дотримуватись норм, встановлених місцевою владою.
- Якщо цей прилад використовується одночасно з приладами, що працюють на газі або іншому паливі (не стосується приладів, які виводять

повітря лише в приміщення), кімната має бути належним чином провітрювана, щоб запобігти зворотному потоку вихлопних газів.

- Очищайте прилад і замінюйте фільтри через зазначений період часу (небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Необхідно дотримуватися норм, що стосуються випуску повітря.
- Повітря не можна виводити в димохід, який використовується для відведення диму від газових або інших приладів, що працюють на паливі (не стосується приладів, які випускають повітря лише в приміщення).
- Коли прилад для приготування їжі та прилади, що живляться від енергії, відмінної від електрики, працюють одночасно, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар), щоб запобігти всмоктуванню диму в приміщення приладом для приготування їжі.
- Кухонні витяжки та інші системи відведення диму можуть негативно вплинути на безпечну роботу газових або інших приладів, що працюють на паливі (в тому числі в інших приміщеннях) через зворотний потік газів, що утворюються при згорянні. Ці гази можуть викликати отруєння оксидом вуглецю (чадним газом). Після встановлення витяжки або приладу для всмоктування фахівець повинен перевірити роботу газових приладів, щоб переконатися у відсутності зворотного потоку димових газів.
- Індукційні системи цих варильних поверхонь відповідають вимогам стандартів електромагнітної сумісності та директиви щодо електромагнітних навантажень і не повинні створювати перешкод для інших електронних пристроїв. Люди з

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

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



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



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

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

або окремої системи дистанційного керування.



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



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



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

- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.

Можливі причини зниження продуктивності:

- Чим більша кількість вигинів і чим більшою є відстань трубопроводу від двигуна всмоктування, тим більшою буде втрата тиску і, відповідно, зниження продуктивності.
- Необхідно дотримуватися мінімального перерізу всмоктувального каналу, оскільки недостатній переріз не лише знижує продуктивність, але й може призвести до порушення правильної роботи двигуна.

ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.

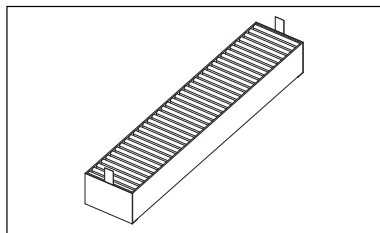
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

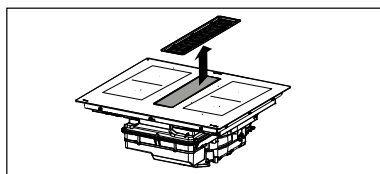
Фільтр з активованим вугіллям

- Фільтр проти запахів з активованим вугіллям (див. інструкцію з монтажу) не можна мити або регенерувати, його необхідно замінювати кожні 12 місяців. Щоб замовити новий фільтр, зверніться до служби підтримки.



Решітка

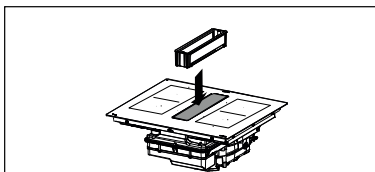
- Не мийте в посудомийній машині. Мийте решітку гарячою водою з нейтральним милом, не використовуючи абразивні губки (не використовуйте агресивні чи абразивні мийні засоби!).



Жировий фільтр

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

інтенсивного використання, їх можна мити в посудомийній машині.



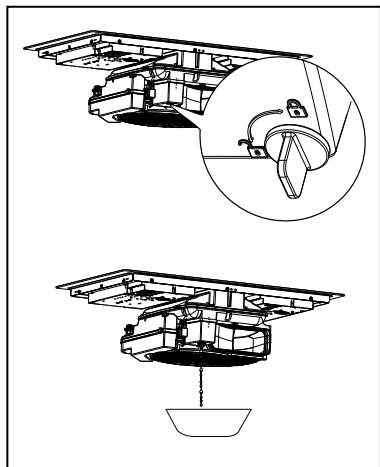
Верхній переливний лоток є частиною жироловлювального фільтра, і його необхідно перевіряти після кожного готування або кожного разу, коли ви помітите витік рідини на варильну поверхню. Промийте гарячою водою та видаліть залишки їжі, щоб запобігти утворенню запаху та нальоту.

Лоток для збору рідини

При звичайному використанні рекомендується кожні два тижні перевіряти та спорожнити його.

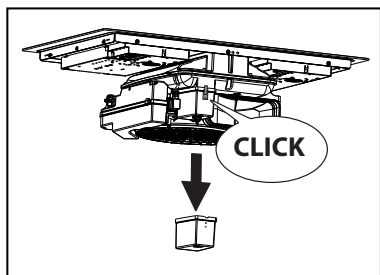
Вийміть шухляду, перш ніж проводити регулярні перевірки лотка для збору води, особливо у випадку розливу значної кількості рідини. Натисніть кран (помаранчевий) догори та відкритіть його, щоб спорожнити контейнер. Після спорожнення лотка для збору води, закрутіть кран (помаранчевий), притискаючи його доверху до повного закриття.

Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



Зняття основного лотка для збору рідини

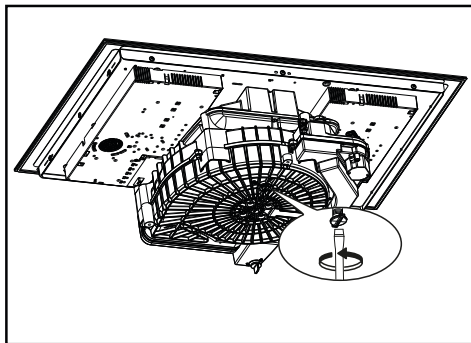
Для більш ретельного очищення у разі потрапляння рідини, яка може спричинити неприємний запах, зніміть піддон, відчепивши зазначений гачок.



Спожнення рідини з відсіку двигуна

Якщо на варильну поверхню пролито більше 1 літра рідини, відкрутіть гвинтову кришку (помаранчеву), як показано, і відсік двигуна.

Після спорожнення відсіку закрутіть кришку (помаранчеву) до повного закриття. Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



Очищення приладу

Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвуглюванню будь-яких залишків їжі. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.

- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

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

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.

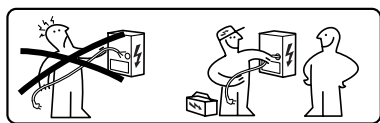
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпонувану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення

електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.

- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.

- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

- Дотримуйтесь схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення:

мінімальний перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.

- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).



Увага! Не зв'яжіть кабелі!

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки



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

Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС стосовно зменшення використання небезпечних речовин, використовуваних у електричних та

електронних пристроях, а також утилізації відходів.

Утилізація пакувальних матеріалів



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

Енергозбереження

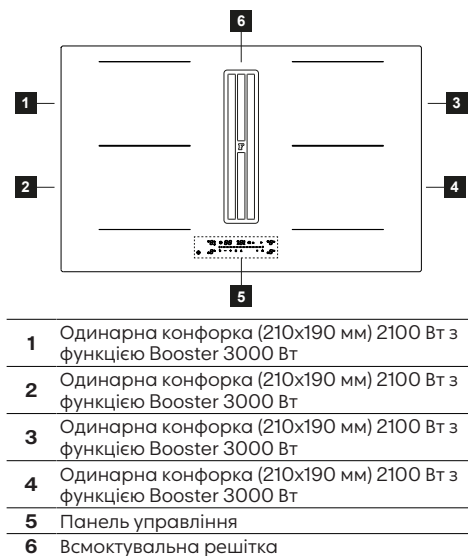
Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

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

- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.

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

ОПИС ТОВАРУ



- 1+2 Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
- 3+4 Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення наявності посуду

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

Індикатор залишкового тепла

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

Сенсор відповідної конфорки вказує

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі. Цю операцію необхідно виконати приблизно протягом 2 хвилин.

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

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Натисніть .
- Натисніть і утримуйте сенсор зони приготування у верхньому лівому куті та символ протягом кількох секунд.
- Проведіть пальцем справа наліво вздовж смуги прокрутки, на якій відобразиться анімація.

Доки не з'явиться наступне:



Натискайте сенсор або , щоб переміщатися по меню, доки праворуч не відобразяться сенсор та .

Натисніть "+" або "-", щоб вибрати правильне значення, що відображається на сенсорах вище.

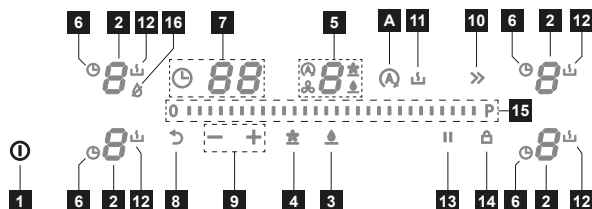
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

кВт	Примітки
7,4	Стандартне початкове налаштування
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи клавішу ①.

Щоб вийти без збереження змін, натисніть кнопку ↶.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

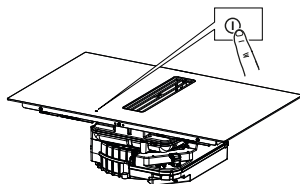


1	Кнопка Увімкнений/вимкнений
2	Зона приготування
3	Кнопка скидання фільтра-жировловлювача
4	Кнопка скидання вугільного фільтра
5	Зона керування витяжною
6	Символ Таймера
7	Зона Таймера
8	Кнопка функції Recall
9	Зона управління Таймером
10	Кнопка функції Booster
11	Кнопка функції Розморожування
12	Символ функції Розморожування
13	Кнопка функції Пауза
14	Кнопка функції Блокування
15	Висувна клавіатура
16	Функція Dry
A	Кнопка функції Авто

Коли ви ставите посуд на одну з 4 конфорок, варильна поверхня автоматично виявляє її присутність і засвічує відповідний сенсор, щоб активувати її. Якщо на варильній поверхні немає каструль або інших предметів, сенсори не світяться. На панелі управління завжди світяться функції, які можна обрати. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

Конфорки можна активувати, натиснувши відповідний сенсор 8. Сенсор засвітиться яскравіше, щоб підтвердити операцію.

Увімкнення приладу:



Натисніть та утримуйте кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні. В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі конфорки і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 10 секунд.
Увага: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання.

Після ввімкнення варильної поверхні на 4 цифрах конфорок відобразиться:  та  на сенсорі витяжки.

ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання

Блокування кнопок

Щоб активувати: увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку . Після звукового сигналу натисніть і утримуйте два ліві сенсори приблизно 3 секунди, доки не всі сенсори не вказуватимуть . Описані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

Щоб вимкнути: увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку . Після звукового сигналу натисніть і утримуйте два ліві сенсори приблизно 3 секунди, доки не всі сенсори не згаснуть . Описані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

Кожну конфорку можна налаштувати на максимальний рівень потужності на час до 5 хвилин.

Щоб активувати: виберіть одну з 4 конфорок та виберіть значення «Boost», натиснувши

Функція Boost

кнопку .

Відповідний сенсор відобразить .

Щоб вимкнути: виберіть одне з інших можливих значень на смугі прокрутки або натисніть

кнопку . Звуковий сигнал підтвердить вимкнення.

Функція Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна програмувати окремо, оскільки кожна з них має власний таймер.

Таймери зон приготування

Щоб активувати: виберіть активну конфорку, натиснувши сенсор, натисніть відповідний

символ  і за допомогою кнопок «+» та «-» встановіть потрібний час зворотного відліку. Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.

Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера

(натисніть символ , а потім «-» до 0).

Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.

Функція Пауза

Під час паузи всі сенсори вказують , що означає:

- Жодна з конфорок не виробляє енергію.

- Усі функції вимкнені.

Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть кнопку . У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.

Щоб вимкнути: натисніть кнопку  та проведіть пальцем зліва направо вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.

Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі короткої випадкової зупинки за допомогою кнопки .

Функція виклику

Увімкніть варильну поверхню та натисніть кнопку , щоб відновити функції, що були активні до її вимкнення.

Якщо після вимкнення варильної поверхні її не увімкнути протягом 5 секунд, налаштування функцій, активних до її вимкнення, будуть втрачені.

Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:

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

Функція розігріву

Виберіть одну з конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 0 до 8) на смузі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку.

Відповідний сенсор вказує  та встановлене значення, потім лише .

Щоб вимкнути: виберіть відповідний сенсор, що вказує  та встановіть значення на смузі прокрутки на нуль.

Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати посуд з більш широким дном.

Для цієї функції можна вибрати конфорки як ліворуч (серед них), так і праворуч (серед них).

Щоб активувати: одночасно натисніть обидві активні конфорки, доки на сенсорі не

відображатиметься .

Щоб встановити потужність конфорки, яку можна використовувати в комбінованому режимі, застосуйте смугу прокрутки.

Щоб вимкнути: одночасно натисніть кнопки, що використовуються для активації функції, доки не почуєте два звукові сигнали.

Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.

Ця функція використовується для підтримки температури приготованих страв.

Функція підтримання температури

Щоб активувати: виберіть активну конфорку та виберіть  (пролунає звуковий сигнал на підтвердження операції).

Щоб вимкнути: виберіть конфорку, потім оберіть . Два звукові сигнали підтверджують вимкнення.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

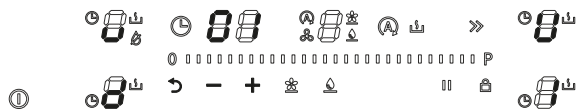
Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується	Автоматичне вимкнення (години)
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси	10h

2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси	5h
3	Доведення до потрібної температури	Рис	5h
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба	4h
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба	3h
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо	2h
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьшті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса	2h
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси	2h
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки	1h
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води	Недоступно.

ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Користувач може виконувати певні операції налаштування виробу. Дотримуйтесь наведеної нижче процедури, щоб увійти в меню: операції необхідно виконати протягом 2 хвилин.

- Натисніть ①.
 - Натисніть і утримуйте нижній лівий сенсор та символ .
 - Проведіть пальцем зліва направо вздовж смуги прокрутки, на якій відобразиться анімація.
- Доки не з'явиться наступне:



Натисніть сенсор  або , щоб вибрати потрібний параметр.
Натискайте кнопки «-» або «+», щоб вибрати потрібне значення.
Пояснення див. в таблиці нижче:

Значення на сенсорах Timer	Опис	Значення на сенсорах витяжки
U1	Гучність клавіш	0 – Звук увімкнено. 1 – Звук вимкнено (за замовчуванням).
U2	Меню керування зворотним відліком таймера	0 – Звуковий сигнал вимкнено. 1 – Звуковий сигнал увімкнено на 30 секунд. 2 – Звуковий сигнал увімкнено на 2 хвилини.
U3	Функція Dry	0 – Вимкнено. 1 – Увімкнено (за замовчуванням).
U4	Вугільний фільтр УВАГА! Активуйте у разі використання фільтрувального елементу.	0 – Вимкнено (за замовчуванням). 1 – Увімкнено.
U5	Функція виявлення посуду	0 – Вимкнено. 1 – Увімкнено (за замовчуванням).

- Після введення правильного параметра та значення підтвердьте його, натиснувши та утримуючи ① протягом приблизно 2 секунд.
- Щоб вийти без збереження змін, натисніть кнопку  приблизно на 2 секунди.

ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ



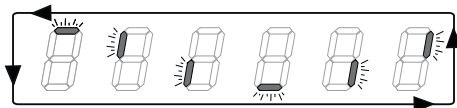
"b"	Торкніться і протягніть палець по смузі потужності, поки не з'явиться «b», щоб встановити швидкість ІНТЕНСИВНА 1. Робота в цьому режимі обмежується 10 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
"P"	Торкніться і протягніть палець по смузі потужності, поки не з'явиться «P», щоб встановити швидкість ІНТЕНСИВНА 2. Робота в цьому режимі обмежується 4:30 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
	Символ автоматичного режиму Активація/вимкнення функції автоматичного режиму: натисніть символ . Ця функція активується лише тоді, коли потужність конфорики дорівнює або перевищує 6.
	Функція «Dry» Щоразу після вимкнення варильної поверхні вимикається, після використання однієї або кількох конфорок, двигун витяжки працюватиме протягом 10 хвилин на першому рівні швидкості. Під час роботи функції «Dry» усі кнопки вимкнені, крім кнопки і кнопки «0» рівня витяжки. Щоб вимкнути функцію «Dry» під час роботи, користувач повинен перемістити кнопку рівня витяжки з "I" на "0" за допомогою повзунка або зачекати 10 хвилин.
	Символ обслуговування жирового фільтра Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається відповідним світлодіодом «», що горить поруч із сенсором .
	Символ обслуговування вугільного фільтра Сигнал необхідності очищення вугільного фільтра відображається відповідним світлодіодом «», що горить поруч із сенсором .
	Скидання та реактивація фільтрів Через 200 годин роботи вугільного фільтра і 100 годин роботи жировловлюючого фільтра загоряння відповідних значків сигналізуватиме про необхідність проведення технічного обслуговування зазначеного фільтра. Після виконання технічного обслуговування фільтра при вимкненій поверхні, виконайте наступне: – Для фільтра-жировловлювача після виконання технічного обслуговування натисніть і утримуйте символ . Звуковий сигнал означатиме, що скидання налаштувань було виконано. – Для вугільного фільтра після виконання технічного обслуговування натисніть і утримуйте символ . Звуковий сигнал означатиме, що скидання налаштувань було виконано.

Якщо ви придбали фільтрувальний елемент, вам необхідно активувати керування

вугільним фільтром (для активації див. розділ "Налаштування меню користувача").

ФУНКЦІЯ КОНТАКТУ З ВІКНОМ

Якщо ви придбали витяжку та підключили її до "Контакту з вікном", якщо з'являється ця анімація, це означає, що ви не можете керувати витяжкою:



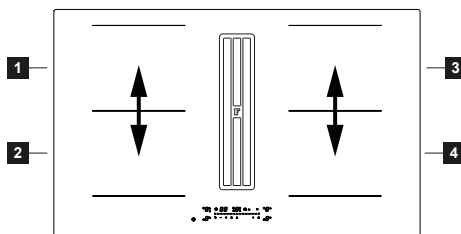
Ви повинні відкрити вікно, щоб відобразились сенсори витяжки, та дозволити її використання.

ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

Ця функція контролює подачу максимальної потужності 3700 Вт між комбінованими конфорками (ліва та права сторони), оптимізуючи розподіл потужності та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Функція розподіляє максимальну потужність між варильні зонами, що використовуються в комбінованому режимі. Див. ілюстрацію. Ця функція при необхідності знижує потужність другої варильної зони, що працює в комбінованому режимі (останній команді присвоюється вищий пріоритет).



Приклад:
Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена.

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

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

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

Щоб визначити придатність посуду,

перевірте наявність символу  (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, це означає, що сковороду можна використовувати на індукційній плиті.

Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, які можуть рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як користуватися посудом

Мінімальний діаметр каструлі/сковорідки для різних конфорок. Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд

слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

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

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм
Окремі ліві/праві	110 мм	210 мм

Порожній або посуд з тонким дном

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

Звичайний шум під час роботи варильної поверхні

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

Ці шуми можна описати так:

Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)

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

Легкий свист

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

Потріскування

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

Гучний свист

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

Шум вентилятора

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

відображається **H**.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три конфорки, і зникає або зменшується, коли одна з них вимикається.

Наведені вище шуми — це є нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Виявлено безперервне натискання кнопок. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
FE / Ft / Fc	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній поверхні охолонути. Перевірте, чи має варильна поверхня достатню вентиляцію. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний.	Використовуйте відповідний посуд. Не нагрівайте порожній посуд. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	-	Дайте варильній поверхні охолонути. Перевірте, чи має варильна поверхня достатню вентиляцію. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

E6

Конфорка не
вмикається.

-

Щойно живлення від мережі повернеться до нормального стану, помилка зникне.
Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

F0 / FC 01 /
FC 02 / FC 0
4 / FC 0 8 /
FC 10 / FC 4
0 / FH / F5 /
E5 / E2 / EA /
E4 / E7 / E8 /
E9

-

-

Від'єднайте варильну поверхню від електромережі.
Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до електромережі.
Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: **4300**

Модель: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Будь ласка, див. ідентифікаційну табличку, закріплену на нижній частині виробу. Виробник постійно вдосконалює свою продукцію. Тому текст та ілюстрації в цій інструкції з експлуатації можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Більш детальну інформацію про технічні характеристики можна знайти на сайті: www.franke.com

МОДЕЛЬ	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт

МОДЕЛЬ	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт
Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль

