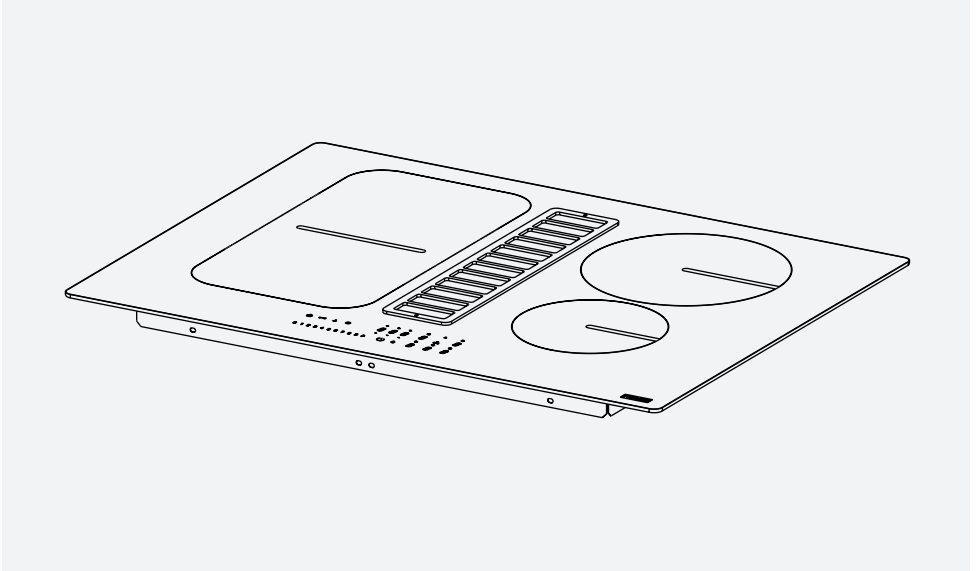


SMART



FSM 709 HI FSM 709 HI LL KIT


| | |
|----|------------------------------|
| EN | User manual |
| DE | Bedienungsanleitung |
| FR | Manuel d'utilisation |
| NL | Gebruikershandleiding |
| IT | Istruzioni per l'uso |
| ES | Manual del usuario |
| PT | Manual do utilizador |
| SV | Bruksanvisning |
| FI | Käyttöohjeet |
| NO | Brukerveiledning |


*Make
it
Wonderful*

FRANKE

| | |
|----|-----|
| EN | 3 |
| DE | 19 |
| FR | 37 |
| NL | 55 |
| IT | 73 |
| ES | 90 |
| PT | 107 |
| SV | 125 |
| FI | 141 |
| NO | 158 |

1. SAFETY INFORMATION

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

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


For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the

cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.


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

gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust back-flow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.


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

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

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

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appli-

ance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the paragraph on Cleaning and maintenance.
- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).

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

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan sensors.

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

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

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

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

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the back-flow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there

is no backflow of combustion gases.

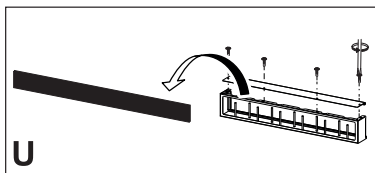
2. USE

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

3. CLEANING AND MAINTENANCE

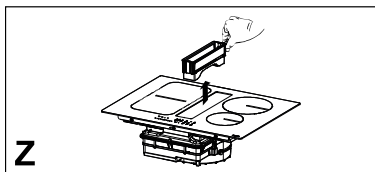
- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.
- If the Activated Charcoal odour filter is not supplied, follow the instructions provided with the kit for both the regeneration procedure and the replacement times.
- If the Activated Charcoal odour filter is supplied and is of type (U) (refer to the assembly instructions) it can be regenerated. The Activated Charcoal odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is subject to intensive use), up to a Max. of 8 regeneration cycles (in case of particularly

intensive use it is recommended that you do not exceed 5 cycles). To order a new "U" filter, please contact the assistance service.



Regeneration procedure:

- Wash in the dishwasher at a MAX temperature of 70° or hand wash in hot water without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Dry in the oven at a MAX temperature of 70° for 2 hours (it is advisable to carefully read the user manual and the assembly instructions of the oven you own).
- The grease filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher. (Z).



General recommendations

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

Cleaning the device

- Clean the hob after each use to prevent any food residues from carbonising. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent.

Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.

- Remove encrusted dirt, for example milk that has overflowed during boiling, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

4. INSTALLATION REQUIREMENTS

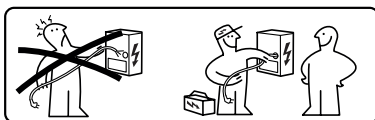
The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is mounted 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).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

5. ELECTRICAL CONNECTIONS



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


- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a Y-type connection. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring 5 x 2.5 mm², SINGLE AND TOW-PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm². External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm.

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

⚠ Attention! Do not weld any of the cables!


6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

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

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

Disposal of packaging materials

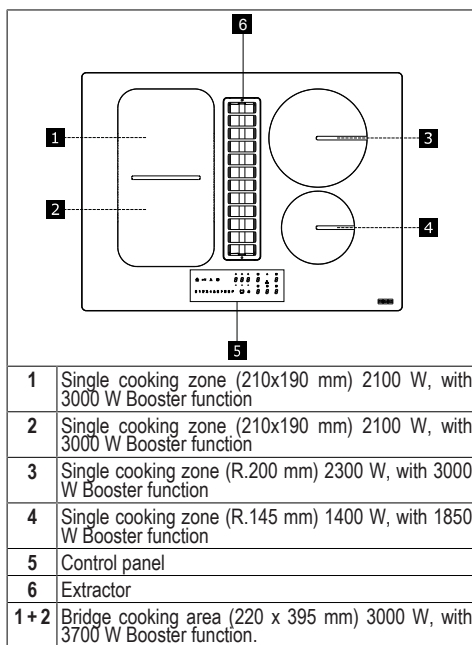
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

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

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

7. PRODUCT DESCRIPTION




INDICATORS


Pan detection

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

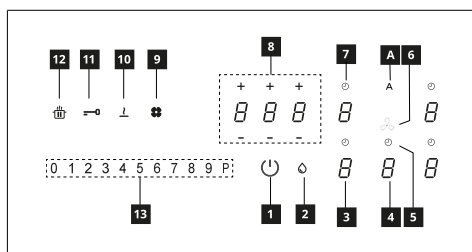
The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

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


Residual heat indicator

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

8. CONTROL PANEL



| | |
|----|--|
| 1 | On/Off |
| 2 | Grease filter saturation indicator |
| 3 | Cooking zone power level indicator |
| 4 | Extractor power level indicator |
| 5 | Extractor timer control |
| 6 | Extractor controls zone symbol |
| 7 | Cooking zone timer control |
| 8 | Timer management zone |
| 9 | Activated carbon filter saturation indicator |
| 10 | Melting |
| 11 | Lock key |
| 12 | Pause key |
| 13 | Scroll keypad |
| A | Auto key |

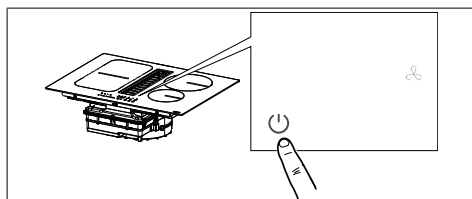
The cooking zones can be activated by pressing the reference digit . The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

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

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

Turning on the appliance:



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and activate its 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 20 seconds if it is not being used.

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


Warning: The functions that can be selected will always be the ones that are illuminated/visible on the control panel, and these will always be the only ones that can be activated.

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




The Digit lights up more intensely to confirm the operation.


9. POWER LIMITATION

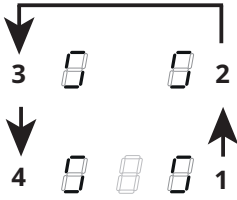
When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.


If this is not necessary, the hob can be turned on directly using , otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only  keeps flashing.
2. Press and hold : the digits in the cooking area indicate .

3. While holding down , start pressing the zone digits, proceeding anti-clockwise.




The rear left digit indicates  and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with  and press “8” in the power bar.

Select the front left digit and select the correct setting.













See the following table for the specifications:

| Value on the power bar | KW | Notes |
|------------------------|-----|--------------------------|
| 0 | 7.4 | Standard initial setting |
| 1 | 4.5 | |
| 2 | 3.5 | |
| 3 | 2.8 | |

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding .

10. HOB FUNCTIONS

| | |
|---------------------------|--|
| | |
| Child lock | <p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: remove all cookware from the appliance, turn the appliance off. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the digits (not visible) next to point on the left side. Release and slowly swipe along the power bar from 0 to BOOST. All the digits that indicate . The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: turn the appliance on and then press and hold any of the 5 digits for 3 seconds. Release and slowly swipe along the power bar from BOOST to 0. The 5 digit displays will lit up indicating and 0 power level. The operations described must be completed within 10 seconds.</p> |
| Lock | <p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again. If the electricity supply is cut, the function is disabled.</p> <p>To enable: press and hold for 1 second.</p> <p>To disable: press .</p> |
| Boost function | <p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "P" on the power bar. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the power bar.</p> |
| Cooking zone timer | <p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone. The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <p style="text-align: center;"> Hours - Tenths - Minutes </p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p> <p>To deactivate: with the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone. Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-" or press the On/Off key.</p> |

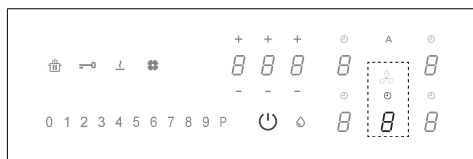
| Timer (generic) | <p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show “- - -”. Press the digit to access the timer menu and display “0 0 0”. Press “+” or “-” to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Hours - Tenths - Minutes</p> </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.</p> <p>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use “+” and “-” to set the display to “0 0 0” “-” or press the On/Off key.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------------|-----------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|---------------|---|---------------|
| Melting | <p>To enable: select one of the 4 cooking zones and press .</p> <p>The digit of the selected zone shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heating function | <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 598 1037 895"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking zone indicates “A”.</p> <p>The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding down the key of the cooking zone in question for 3 seconds.</p> | Power level | Timer (seconds) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Not available | P | Not available |
| Power level | Timer (seconds) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Not available | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Not available | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pause function | <p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</p> <p>To enable: With a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show .</p> <p>To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recall function | <p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.</p> <p>When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Combo mode (“bridge” function) | <p>This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base.</p> <p>Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.</p> <p>To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking zones at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--------------------------|---|
| AUTO function "A" | The standard setting when the hob/suction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED "A" brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than "1". It is deactivated by pressing the LED "A" which changes intensity from bright to dim in confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than "1", on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED "A" changes intensity from bright to dim. It is reactivated by pressing the LED "A" which changes to brightly lit. |
|--------------------------|---|


11. COOKING TABLE

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

12. SUCTION HOOD FUNCTIONS



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

| | |
|--|--|
| "9" | Press "9" on the power bar to set INTENSIVE 1 speed. 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 "9" on the power bar twice to set INTENSIVE 2 speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed. |
| Function Delay | This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing "A". Press the suction hood Digit and set a speed on the power bar. Press the Timer management Digit, which was displaying "CL" but will change to the countdown. This is pre-set to 15 minutes. |
| | Timer symbol After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown. |
|  | Grease filter maintenance symbol The grease filter cleaning signal is displayed by LED and it is always enabled. |



Charcoal filter maintenance symbol

The hood is set by default to ducting mode. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Press and hold the Digit again for 5 seconds to:

Activate the charcoal filter:

The charcoal (odour) filter symbol lights up for 1 second.

Deactivate the charcoal filter:

The charcoal (odour) filter symbol flashes twice.

After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter.







Reset and reactivation of the charcoal filter

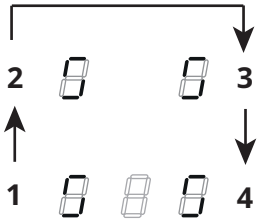
After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the grease filter will turn off and the countdown will restart.


press and hold for 5 seconds. - The LED of the anti-odour filter will turn off and the countdown will restart.

13. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

- Press .
- Press again and hold  for 3 seconds.
- The  key starts flashing.
- Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
- Hold  and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.





The rear left digit alternately indicates  and a number from 2 to 7 indicating the menu code.
The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.

See the following table for the specifications:

| Menu code | Description | Value |
|-----------|--|---|
| U2 | Key sound volume control menu. | 0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max. |
| U3 | Countdown beeper volume control menu. | 0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max. |
| U4 | Display brightness level control menu. | 0 - Max. 9 - Min. |
| U5 | Countdown display control menu. | 0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled |
| U6 | Pan detection menu. | 0 - Enabled 1 - Disabled |
| U7 | Countdown end management menu. | 0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down |

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding  for 2 seconds.
 - To exit the menu without saving, press .
- If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left side and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when necessary. If it is not possible to supply the total power required, a control element reduces by a predefined amount the power in another cooking element so that it is at a level immediately below its respective power curve. This ensures that the current absorption of 16 A is not exceeded.

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

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

Example:


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

15. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

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

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

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

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

How to use

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

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

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

| Cooking areas | Pan base diameter | |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| | Ø min.(recommended) | Ø max (recommended) |
| Combined left | 190 mm | 230 mm |
| Single left | 110 mm | 190 mm |
| Single front right | 110 mm | 145 mm |
| Single rear right | 110 mm | 200 mm |

Empty pots/pans or with thin base

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

thus damaging the pan or the hob surface.

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

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

Normal working noises in the hob

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

These types of noise can be described as follows:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

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

Light whistle

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

Crackle

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

Loud whistle

This noise occurs with pans made up of layers of different materials, and also when these are used at maximum level and on two cooking areas. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is

activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds like a clock ticking

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

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

16. TROUBLESHOOTING

| Error code | Description | Possible causes of the error | Solution |
|--|---|--|--|
| "Acoustic signal upon ignition. No error code displayed" | The hood command does not work | LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board | check connection/replace the LIN cable |
| ER03 | Hob switches off after 10 sec. | Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel. | Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel. |
| ER21 | Hob switches off. | The internal temperature of electronic parts is too high. | Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service. |
| E2 | Corresponding cooking area switches off. | Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high. | Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans. |
| E3 | Corresponding cooking area switches off. | Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob. | Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service. |
| E6 | Hob does not switch on. | Power supply voltage and/or frequency is out of range. | Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service. |
| E8 | Cooking areas are turned off. | Fan fault. Fan blocked by dust or fibres. | Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display. | | |

17. 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 EEC Directives.

18. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

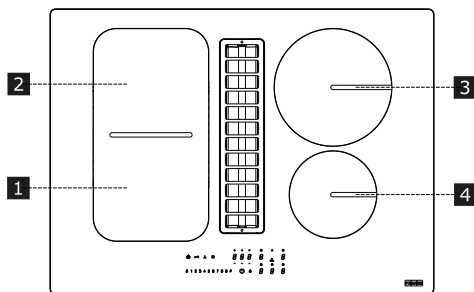
Model: FSM 709 HI

Model: FSM 709 HI LL KIT

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

The manufacturer makes continual improvements to products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.


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




| 1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge | | |
|--|---|-------------------|
| 3,4 Flexible cooking area | | |
| Parameter | Value | Dimensions (mm) |
| Working dimensions | - | 700 x 520 (W x D) |
| Power supply voltage/frequency | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Electrical and heating element data | | |
| Cooking area 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Cooking area 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Cooking area 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Flexible cooking area 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parameter | Value | Dimensions (mm) |
| Weight of the device | 21 | kg |
| Number of cooking areas | 4 | |
| Heat source | induction | |

| MODEL | FSM 709 HI |
|------------------------------------|-------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Total maximum power (hob and hood) | 7.62 Kw (basic setting) |
| Total maximum power (hob and hood) | 4.72 Kw |
| Total maximum power (hob and hood) | 3.72 Kw |
| Total maximum power (hob and hood) | 3.02 Kw |

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

 Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

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


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

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbares Zubehör (für Rundrohre: Mindestdurchmesser 120 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung sollte so kurz wie möglich sein.

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

eine verantwortliche Person eingewiesen.

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

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

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

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

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

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschal-

ten, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

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

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

steuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

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

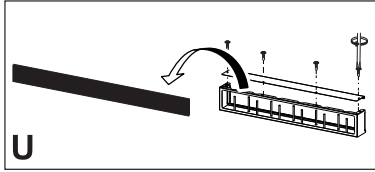
2. VERWENDUNG

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwe-cke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitz-tes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit ei-nem externen Timer oder einem se-paraten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer de-korativen 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 Beschädi-gung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegen-stände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

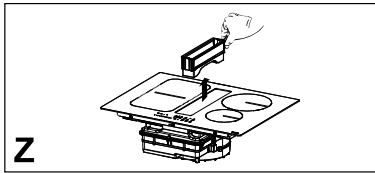
- Schalten Sie das Gerät ab oder neh-men Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Falls der Aktivkohle-Geruchsfilter nicht mitgeliefert wird, befolgen Sie die mit dem Bausatz gelieferte Anlei-tung sowohl für das Regenerieren als auch für den Austauschzeitpunkt.
- Falls der Kohle-Geruchsfilter mitge-liefert wird und vom Typ (U) ist (siehe Montageanleitung), kann dieser rege-neriert werden. Der Aktivkohle-Ge-ruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder häufiger bei intensivem Gebrauch der Abzugshaube) gewaschen und bis zu maximal 8 mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5 mal zu regenerieren). Wenden

Sie sich an den Kundendienst für die Bestellung eines neuen Filters (U).



Regenerierungsverfahren:

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!).
- 2 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Geben Sie die Grills nicht in die Spülmaschine. (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

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

Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.

- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

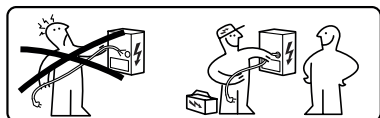
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

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

einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.

- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen montiertem Gerät und Rückwand ist in der Einbauzeichnung des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



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

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).

⚠ Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!


6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

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

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

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

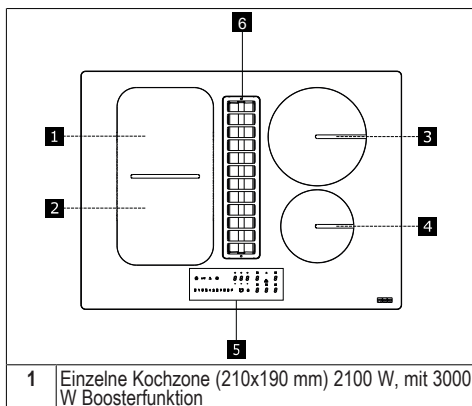
Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

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

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

7. PRODUKTBESCHREIBUNG




| | |
|-----|---|
| 2 | Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion |
| 3 | Einzelne Kochzone (R.200 mm) 2300 W, mit 3000 W Boosterfunktion |
| 4 | Einzelne Kochzone (R.145 mm) 1400 W, mit 1850 W Boosterfunktion |
| 5 | Bedienfeld |
| 6 | Ansauggitter |
| 1+2 | Kombi-Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion. |

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.

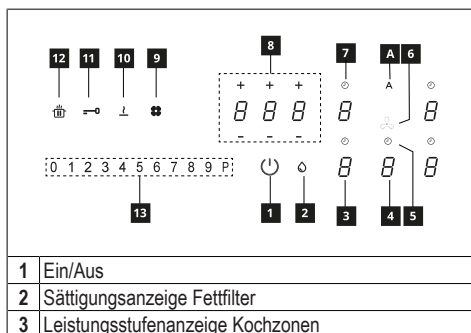
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

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


Restwärmearzeige

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

8. BEDIENFELD



| | |
|----|---|
| 4 | Leistungsanzeige des Abzugs |
| 5 | Timer-Steuerung des Abzugs |
| 6 | Symbol für den Steuerbereich des Abzugs |
| 7 | Timer-Steuerung des Kochbereichs |
| 8 | Steuerungsbereich des Timers |
| 9 | Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter |
| 10 | Schmelzfunktionstaste |
| 11 | Sperrfunktionstaste |
| 12 | Pausenfunktionstaste |
| 13 | Scrolltastenfeld |
| A | Auto-Funktionstaste |

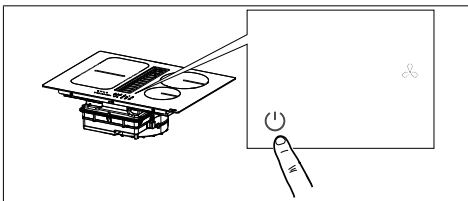
Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

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

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

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

Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On-/Off-Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren.

Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

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


Achtung: Im Bedienfeld sind immer alle wählbaren Funktionen erleuchtet / sichtbar und immer die einzigen, die aktiviert werden können.

Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der Digit-Taste gegeben.





9. LEISTUNGSBEGRENZUNG

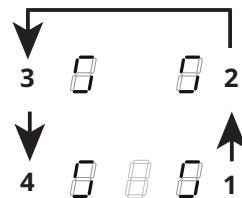
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.


Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit  eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.


Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur  blinkt weiter.
2. Drücken Sie  und halten das Symbol gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
3. Halten Sie  gedrückt und drücken Sie die Digits der Zonen gegen den Uhrzeigersinn.




Das hintere linke Digit zeigt  eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

Wählen Sie das Digit mit  und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.












Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

| Wert auf der Leistungsleiste | kW | Hinweise |
|------------------------------|-----|-----------------------------|
| 0 | 7,4 | Anfangs-StandardEinstellung |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck , um den Eingabe zu bestätigen.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

| | | |
|----------------------------|---|--|
| | | |
| Kindersicherung | <p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 5 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Eine der 5 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> | |
| | Sperren | <p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.</p> <p>Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.</p> <p>Um sie zu aktivieren: 1 Sekunde lang drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: drücken.</p> |
| | Boost-Funktion | <p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.</p> |
| Timer der Kochzonen | <p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit.</p> <p>Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerelemente für diese Zone zuzugreifen.</p> <p>Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Stunden - 10 Minuten - Minuten</p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.</p> <p>Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerelemente für diese Zone zuzugreifen.</p> <p>Stellen Sie die drei Digits mittels „+“ oder „-“ auf „0 0 0“ oder drücken Sie die On-/Off-Taste.</p> | |

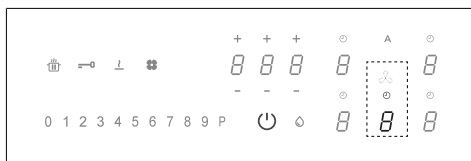
| Timer (allgemein) | <p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „---“. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Stunden - 10 Minuten - Minuten</p> </div> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit zum Zugriff auf das Timer-Menü und verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen des Displays auf „0 0 0“ „-“ oder Drücken Sie die Taste On/Off.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|----------------|------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----------------|---|-----------------|
| Schmelzfunktion | <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.</p> <p>Das Digit der ausgewählten Zone zeigt .</p> <p>Zum Deaktivieren  oder  drücken.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aufwärmfunktion | <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 1037 933"> <thead> <tr> <th>Leistungsstufe</th> <th>Timer (Sekunden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> </tbody> </table> <p>Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab. Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.</p> | Leistungsstufe | Timer (Sekunden) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Nicht verfügbar | P | Nicht verfügbar |
| Leistungsstufe | Timer (Sekunden) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Nicht verfügbar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Nicht verfügbar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pausenfunktion | <p>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen .</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abruffunktion | <p>Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.</p> <p>Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste  für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste  wieder einschaltet. Drücken sie die Taste , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|--|
| Kombifunktion („Brückenfunktion“) | Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden. |
| | Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die 2 Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit 7 erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet. |
| AUTO-Funktion „A“ | Falls das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet worden ist, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikbetrieb aktiviert und die LED „A“ leuchtet stark auf. Die Abzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als „1“ ist. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“ und bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken eines Wertes größer als „1“ auf der Leistungsleiste, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED „A“ von intensiv auf gedämpft. Die erneute Aktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“, die wieder intensiv leuchtet. |

11. GARTABELLE

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

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS



Die Bedienelemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

| | |
|------------|---|
| „9“ | Drücken Sie „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. 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 Sie zweimal „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 2. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit. |

| | |
|---|--|
| Funktion Verzögerung | Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie die Digit-Taste des Abzugs und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein. Drücken Sie die Digit-Taste für die Verwaltung des Timers, auf dem „CL“ angezeigt wird. Die Zeituhr ist jedoch bereits auf 15 Minuten eingestellt. |
| | Timer-Symbol Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr. |
|  | Symbol der Fettfilterwartung Die mit der LED erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert. |



Kohlefilter-Wartungssymbol

Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienelemente, um den Abzug zu aktivieren. Drücken Sie die Digit-Taste erneut 5 Sekunden lang zur:

Aktivierung des Kohlefilters:

Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) leuchtet 1 Sekunde lang auf.

Deaktivierung des Kohlefilters:

Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) blinkt zweimal.

Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist.

Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters







Nach der Filterwartung:

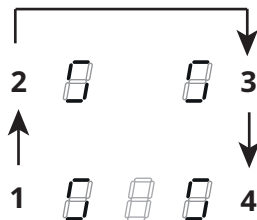
drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.

drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie .
- Drücken sie erneut  und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste  zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie  gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
- Halten Sie  weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.





Das hintere linke Digit zeigt als Alternative  sowie eine Nummer von 2 bis 7 für den Menütyp.

Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

| Menü-Code | Beschreibung | Wert |
|-----------|---|--|
| U2 | Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten. | 0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten. | 0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle. | 0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert |
| U6 | Menü für die Topferkennungsfunktion. | 0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert |

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
| U7 | Menü zum Einstellen des Countdowns. | 0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung |
| <ul style="list-style-type: none"> - Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken. - Um das Menü zu verlassen,  drücken. <p>Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.</p> | | |

14. LEISTUNGSMANAGEMENT ENT-FUNKTION

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

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

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

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

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

Beispiel:


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

15. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

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

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

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

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

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

| Kochzone | Durchmesser des Topfbodens | |
|----------|----------------------------|--------------------|
| | Ø min (empfohlen) | Ø max. (empfohlen) |
| | | |

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Kombinierte Kochzone | 190 mm | 230 mm |
| Einzelkochzonen links | 110 mm | 190 mm |
| Einzelkochzonen vorne rechts | 110 mm | 145 mm |
| Einzelkochzonen hinten rechts | 110 mm | 200 mm |

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

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

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

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

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen

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

Knistern

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

Starkes Zischen

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

Ventilatorgeräusche

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

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

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

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

16. PROBLEMLÖSUNG

| Fehlercode | Beschreibung | Mögliche Fehlerursache | Abhilfe |
|--|---|---|---|
| "Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt" | Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht | Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikarte der Abzugshaube | Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung des Kabels LIN |
| ER03 | Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab. | Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld. | Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen. |
| ER21 | Das Kochfeld schaltet sich aus. | Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch. | Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren. |
| E2 | Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet. | Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch. | Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen. |
| E3 | Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet. | Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen. | Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren. |
| E6 | Die Kochzone lässt sich nicht einschalten. | Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs. | Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren. |
| E8 | Die Kochzonen schalten sich ab. | Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft. | Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben. | | |

17. 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.

18. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

Modell: FSM 709 HI

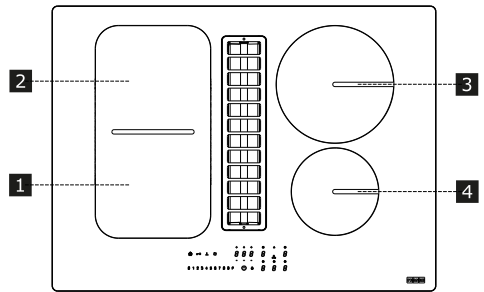
Modell: FSM 709 HI LL KIT

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

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie unter:


www.franke.com




| 1,2 Flexibler Kochzone 1 + 2 In Brücke 3,4 Flexibler Kochzone | | |
|--|---|-------------------|
| Parameter | Wert | Abmessungen (mm) |
| Nutzabmessungen | - | 700 x 520 (L x P) |
| Versorgungsspannung/-frequenz | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Elektrische Daten und Heizelement-Daten | | |
| Kochzone 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Kochzone 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Kochzone 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Flexibler Kochbereich 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parameter | Wert | Abmessungen (mm) |
| Gewicht des Gerätes | 21 | kg |
| Anzahl Kochbereiche | 4 | |
| Wärmequelle | Induktion | |

| MODELL | FSM 709 HI |
|--|----------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 7,62 kW (Grundeinstellung) |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 4,72 kW |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 3,72 kW |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 3,02 kW |

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

 Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Toujours garder ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.


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

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

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

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

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

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

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

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

des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

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

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

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

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

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

2. UTILISATION

- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des

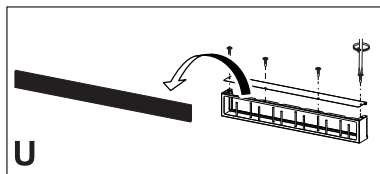
odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.

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

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

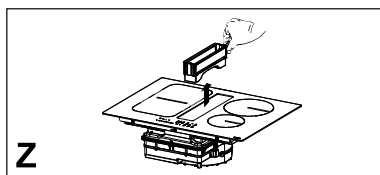
- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Si le filtre anti-odeurs au charbon n'est pas fourni, suivre les instructions fournies avec le kit tant pour la procédure de régénération que pour les délais de remplacement.
- Si le filtre anti-odeurs au charbon est fourni et est du type (U) (se référer aux instructions de montage), il peut être régénéré. Le filtre anti-odeur à charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles). Contacter le service

après-vente pour commander un nouveau filtre (U).



Marche à suivre pour la régénération :

- Laver au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou laver à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits nettoyants !).
- Sécher au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage du four).
- Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle. (Z).



Recommandations générales

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

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboniser. Nettoyer la saleté incrustée et

carbonisée requiert un plus grand effort.

- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, retirer la saleté incrustée, comme le lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confiture ayant débordé pendant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

4. EXIGENCES DES MEUBLES

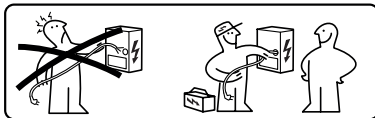
Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail. La

plaque de cuisson est destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, au-dessus d'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 encastré (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les meubles éventuellement au-dessus).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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


- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit)).
- Cet appareil présente un branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², connexion MONOPHASÉE et BI-PHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).



Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES


Élimination des électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants élec-

triques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une d'élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

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

Élimination des matériaux d'emballage

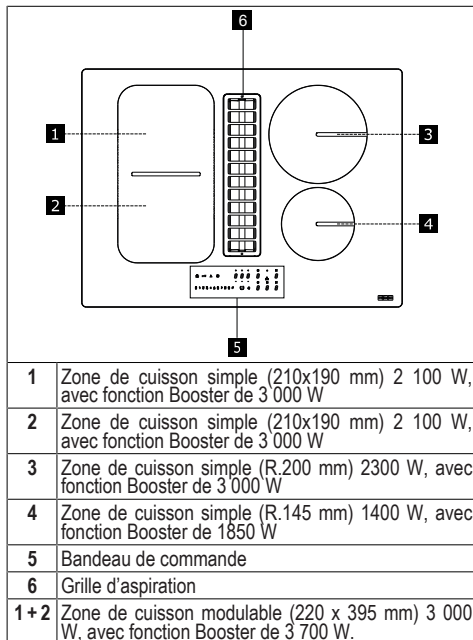
Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

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

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

7. DESCRIPTION DU PRODUIT




INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la plaque de cuisson.

Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction.

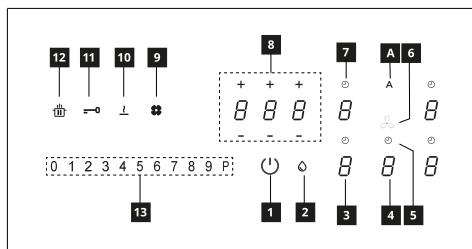
Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole .

Indicateur de chaleur résiduelle

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

touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche **H**.

8. BANDEAU DE COMMANDE



| | |
|----|---|
| 1 | Branché/Débranché |
| 2 | Indicateur de saturation filtre antigras |
| 3 | Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson |
| 4 | Indicateur du niveau de puissance de l'aspirateur |
| 5 | Contrôle du temporisateur de l'aspirateur |
| 6 | Symbole zone commandes aspirateur |
| 7 | Contrôle du temporisateur de la zone de cuisson |
| 8 | Zone gestion temporisateur |
| 9 | Indicateur saturation filtre au charbon actif |
| 10 | Touche de la fonction Fonte |
| 11 | Touche de la fonction Verrouillage |
| 12 | Touche de la fonction Pause |
| 13 | Zone de réglage |
| A | Touche de la fonction Auto |

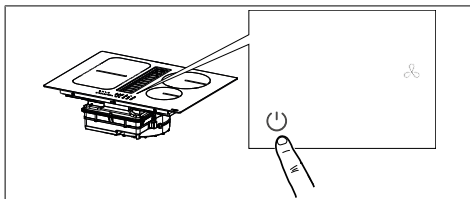
Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence **B**. La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

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

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

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Mise en marche de l'appareil :



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque de cuisson.

À partir de ce moment, la plaque de cuisson est branchée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 20 secondes d'inutilisation.

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

Attention : Dans le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles éclairées / visibles et ce sont les seules qui peuvent être activées.

Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante.

La confirmation est donnée par l'éclairage de la touche sensitive qui devient intense.

9. LIMITATION DE PUISSANCE


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

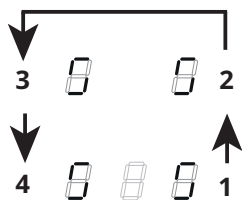
Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur **B** ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.


Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.


Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule **B** clignote.
2. Maintenir **B** enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent **B**.

3. En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones en procédant dans le sens antihoraire.




La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec  et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.












Voir le tableau suivant pour les spécifications :


| Valeur sur la barre de la puissance | KW | Notes |
|-------------------------------------|-----|--------------------------|
| 0 | 7,4 | Réglage initial standard |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant .

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

| | |
|---|---|
| | |
| Dispositif de sécurité enfants | <p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : si une casserole est présente sur la plaque de cuisson, appuyer sur la touche sensitive correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur les foyers, appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles (non visibles) à côté du point sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser le doigt de 0 à 9 le long de la barre de puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Toutes les touches sensibles indiquent .</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser le doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement.</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> |
| Verrouillage | <p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée.</p> <p>En cas de coupure de courant, la fonction se désactive.</p> <p>Pour activer : appuyer sur et maintenir enfoncé pendant 1 seconde.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur .</p> |
| Fonction Boost | <p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. La touche sensitive correspondante indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.</p> |
| Temporisateur des zones de cuisson | <p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : Avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone.</p> <p>Les 3 touches sensibles indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <p style="text-align: center;"> Heures - Dixièmes - Minutes </p> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensibles indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé.</p> <p>Pour désactiver : avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone.</p> <p>Programmer les trois touches sensibles sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - » ou appuyer sur la touche ON/OFF.</p> |

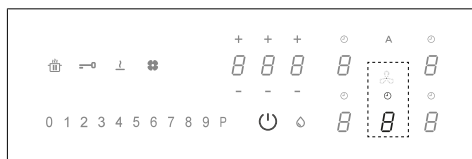
| Temporisateur (généralique) | <p>Temporisateur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.</p> <p>Les 3 touches sensibles pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ».</p> <p>Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ».</p> <p>Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Heures - Dixièmes - Minutes</p> </div> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.</p> <p>Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.</p> <p>Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et utiliser « + » et « - » pour programmer l'afficheur su « 0 0 0 » « - » ou frapper la touche ON/OFF.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|--------------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|----------------|---|----------------|
| Fonction Fonte | <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur .</p> <p>La touche sensible de la zone sélectionnée indique .</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fonction Chauffage | <p>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 :</p> <table border="1" data-bbox="266 638 1038 933"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Temporisateur (secondes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».</p> <p>Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive.</p> <p>Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</p> | Niveau de puissance | Temporisateur (secondes) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Non disponible | P | Non disponible |
| Niveau de puissance | Temporisateur (secondes) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Non disponible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Non disponible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fonction Pause | <p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</p> <p>Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde.</p> <p>Tous les afficheurs indiquent .</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fonction de Rappel | <p>Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.</p> <p>Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| Mode combiné (fonction « pont ») | <p>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.</p> <p>Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensibles des foyers de gauche ou de droite pour sélectionner les 2 zones à relier en pont, jusqu'à l'apparition de la touche  qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.</p> |
| Fonction AUTO « A » | <p>Par défaut, au moment de la mise en marche de la plaque de cuisson/aspirateur, la hotte s'active en mode automatique et la LED « A » s'allume de façon intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à « 1 ».</p> <p>Pour la désactiver, appuyer sur la LED « A », cette action est confirmée par le changement d'intensité de la LED qui passe de intense à faible. La désactivation se fait aussi en appuyant sur une valeur, supérieure à « 1 » sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la LED qui passe de intense à faible.</p> <p>Pour réactiver, appuyer sur la LED « A » qui s'éclairera de façon intense.</p> |

11. TABLEAU DE CUISSON


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


12. FONCTIONS ASPIRATEUR



Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensible correspondante.

| | |
|-------|--|
| « 9 » | Appuyer sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 1. Cette programmation est temporisée 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 deux fois sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 2. Ce réglage est configuré pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente. |

| | |
|---|--|
| Fonction Delay | <p>Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ».</p> <p>Appuyer sur le Digit de l'aspirateur et programmer une vitesse sur la barre de puissance.</p> <p>Appuyer sur le Digit pour la gestion du temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà paramétré à 15 minutes.</p> |
| | <p>Symbole temporisateur</p> <p>Sélectionner le Digit de l'aspirateur, appuyer sur le Digit de Gestion du temporisateur pour programmer le compte à rebours.</p> |
|  | <p>Symbole d'entretien du filtre à graisse</p> <p>La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED est toujours active.</p> |

| | |
|--|---|
|  | <p>Symbole d'entretien du filtre à charbon</p> <p>Par défaut, la hotte est en mode aspiration. La charge étant éteinte, appuyer sur la touche sensitive de la hotte pour valider l'aspirateur. Appuyer de nouveau sur le Digit pendant 5 secondes pour :</p> <p>Activation du filtre à charbon :</p> <p>Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon s'allume pendant 1 seconde.</p> <p>Désactivation du filtre à charbon :</p> <p>Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon clignote deux fois.</p> <p>Après l'activation, l'allumage de l'icône signale la nécessité d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon.</p> <p>Reset et réactivation du filtre à charbon</p> <p>Après avoir effectué l'entretien du filtre :</p> <p>appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours redémarre.</p> <p>appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours redémarre.</p> |
|--|---|

| Code du menu | Description | Valeur |
|--------------|--|--|
| U2 | Menu de gestion du volume des touches. | 0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Menu de gestion du volume du signal du compteur. | 0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Menu de gestion de l'animation du compte à rebours. | 0 - Animation désactivée 1 - Animation activée |
| U6 | Menu de la fonction de reconnaissance présence caserole. | 0 - Active 1 - Non active |
| U7 | Menu de gestion de la fin du compte à rebours. | 0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction |







- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.

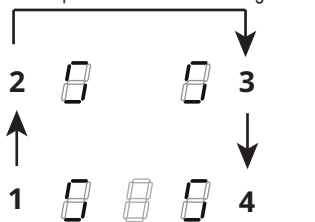
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

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

13. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyer sur .
- Appuyer de nouveau sur  et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche  commence à clignoter.
- Maintenir appuyé  : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
- En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches digit des zones de cuisson dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.



La touche arrière gauche indique alternativement  et un chiffre de 2 à 7 indiquant le code du menu.

La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

- Frapper la touche arrière gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Frapper la touche avant gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

14. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

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

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

À cet effet, la puissance totale est surveillée en continu, et diminuée s'il y a lieu. Si la puissance totale requise ne peut être fournie, un élément de contrôle réduit par défaut la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de puissance correspondante, de manière à ne pas dépasser une absorption de courant de 16 A.

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

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

Exemple :

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


15. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

| | | |
|-----------------------|--------|--------|
| Simple arrière droite | 110 mm | 200 mm |
|-----------------------|--------|--------|

Quelles casseroles utiliser

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

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

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

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

Comment utiliser les casseroles

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

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

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

| Zones de cuisson | Diamètre du fond de la casserole | |
|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| | Ø min. (conseillé) | Ø max (conseillé) |
| Combiné gauche | 190 mm | 230 mm |
| Simple gauche | 110 mm | 190 mm |
| Simple avant droite | 110 mm | 145 mm |

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

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

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

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

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

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

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

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

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et il cesse une fois que le récipient a été rempli d'eau ou d'aliments.

Crépitement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de plusieurs matériaux stra-

tifiés et il est produit par les vibrations des surfaces de rencontre des différents matériaux. Le bruit vient des casseroles et peut varier selon la quantité et le mode de préparation de la nourriture.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de matériaux différents disposés en couches superposées, ainsi que lorsque ces casseroles sont utilisées à la puissance maximale et même sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruit de ventilateur

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

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

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

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

16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

| Code d'erreur | Description | Cause possible de l'erreur | Solution |
|--|--|--|--|
| « Signalisation sonore à l'allumage. Aucun code d'erreur ne s'affiche » | La commande de la hotte ne fonctionne pas | Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte | Vérification liaison/remplacement du câble LIN |
| ER03 | La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes. | Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande. | Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande. |
| ER21 | La plaque de cuisson s'éteint. | La température interne des composants électroniques est trop élevée. | Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente. |
| E2 | La zone de cuisson correspondante s'éteint. | Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée. | Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides. |
| E3 | La zone de cuisson correspondante s'éteint. | Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction. | Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente. |
| E6 | La zone de cuisson ne s'active pas. | Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage. | Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente. |
| E8 | Les zones de cuisson s'éteignent. | Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus. | Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur. | | |

17. 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.

18. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

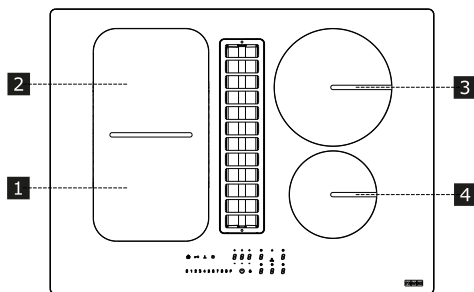
Modèle : FSM 709 HI

Modèle : FSM 709 HI LL KIT

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

Le producteur apporte en continu des améliorations à ses produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.

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



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

| Paramètre | Valeur | Dimensions (mm) |
|---|---|-------------------|
| Dimensions utiles | - | 700 x 520 (L x P) |
| Tension/fréquence d'alimentation | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Caractéristiques électriques et des éléments chauffants | | |
| Zone de cuisson 1,2 | 2 100 W ; Power Boost : 3 000 W | 210 x 190 |
| Zone de cuisson 3 | 2300 W ; Power Boost : 3 000 W | R 200 |
| Zone de cuisson 4 | 1400 W ; Power Boost : 1850 W | R 145 |
| Zone de cuisson flexible 1+2 | 3000 W ; Power Boost : 3700 W | 210 x 390 |
| Paramètre | Valeur | Dimensions (mm) |
| Poids de l'appareil | 21 | kg |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Source de chaleur | induction | |

| MODÈLE | FSM 709 HI |
|---|---------------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Puissance maximum totale (plaque + hotte) | 7,62 Kw (programmation de base) |
| Puissance maximum totale (plaque + hotte) | 4,72 kW |
| Puissance maximum totale (plaque + hotte) | 3,72 kW |
| Puissance maximum totale (plaque + hotte) | 3,02 kW |

1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID



Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.



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


Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bekabelingsystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt.
- Sluit de afzuigkap met geschikte buizen aan op de schoorsteen. Verwijs naar de in de installatiehandleiding aangegeven commerciële accessoires (minimale diameter buizen 120 mm). De lengte van de afvoerbuis moet zo klein mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.

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

verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

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

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

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

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

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

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op

elektrische schokken te voorkomen.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of zichtbare schade van het materiaal vertoont.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.
- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

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

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbe-

dieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

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

geen sprake is van terugstroming van de verbrandingsgassen.

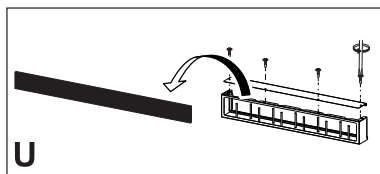
2. GEBRUIK

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

3. REINIGING EN ONDERHOUD

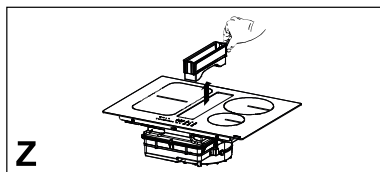
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens enige onderhoudswerkzaamheid uit te voeren.
- Als het koolstofgeurfilter niet wordt bijgeleverd, volg dan de bij de set verstrekte aanwijzingen voor zowel de regeneratieprocedure als voor de vervangingstijden.
- Als het koolstofgeurfilter wordt bijgeleverd en van het type (U) is (verwijs

naar de montage-instructies), dan kan het geregenereerd worden. Het actieve koolfilter kan om de 3-4 maanden worden gewassen en geregenereerd (of vaker indien de afzuigkap intensief wordt gebruikt), tot een maximum van 8 regeneratiecycli (bij bijzonder intensief gebruik wordt aanbevolen niet meer dan 5 cycli te gebruiken). Neem voor de bestelling van een nieuw filter (U) contact op met de servicedienst.



Regeneratieprocedure:

- Was in de vaatwasmachine bij een maximale temperatuur van 70°C, of was met de hand in warm water, zonder gebruik van schuursponsjes (en zonder reinigingsmiddelen!).
- Droog het filter gedurende 2 uur in de oven bij een maximale temperatuur van 70°C (lees aandachtig de handleiding van uw oven).
- Vetfilters moeten om de 2 maanden van gebruik gereinigd worden, of vaker in geval van een bijzonder intensief gebruik, en kunnen in de vaatwasser gewassen worden. De roosters mogen niet in de vaatwasser gewassen worden. (Z).



Algemene aanbevelingen

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

erop blijft liggen, mag niet worden geconsumeerd.

Reiniging van het apparaat

- Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schaper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot de te gebruiken schraper.
- Verwijder suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

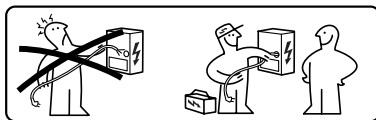
4. EISEN VAN DE KASTJES

De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van com-

ponenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad. De kookplaat moet worden ingebouwd in het keukenblad, boven een kastje met een breedte van 600 mm of meer.
- Als het apparaat gemonteerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfiner) gemonteerd worden met hittebestendige kleefmiddelen (min. 100°C): het gebruik van ongeschikte materiaal en kleefmiddelen kan vervorming en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden gemonteerd dat er voldoende ruimte beschikbaar is om comfortabel te kunnen werken.
- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand van de installatie-afbeeldingen in acht wordt genomen.
- De minimale afstand tussen het gemonteerde apparaat en de achterwand wordt aangegeven op de installatie-afbeelding van het inbouwapparaat (150 mm voor zijwanden, 40 mm voor de achterwand en 500 mm tot de eventuele kastjes boven het apparaat).
- Om binnendringen van vloeistoffen tussen de rand van de kookplaat en het keukenblad te voorkomen, moet voorafgaand aan de installatie de bijgeleverde zelfklevende afdichting worden aangebracht over de gehele buitenste rand van de kookplaat.

5. ELEKTRISCHE AANSLUITING



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

- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Dit apparaat heeft een aansluiting van het type “Y”; aangeraden wordt om een voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² te gebruiken, EENFASE en TWEEFASE verbinding: minimale doorsnede van de geleiders: 2,5 mm². Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in de installatiehandleiding (in overeenstemming met de referentienormen voor netspanning van kracht op nationaal niveau).

⚠ Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!

6. MILIEUASPECTEN

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met normaal huishoudelijk afval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u

ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

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

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

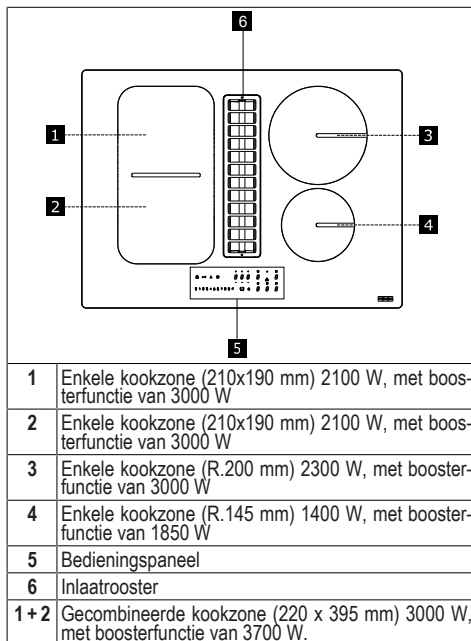
De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

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

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

7. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT




INDICATOREN

Pandetectie

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

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

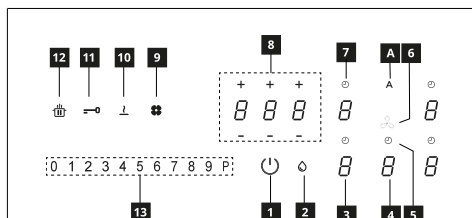
Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool .

Restwarmte-indicator

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

van de desbetreffende kookzone toont **H**.

8. BESTURINGSPANEEL



| | |
|----|--|
| 1 | Aan/Uit |
| 2 | Indicator verzadiging vefilter |
| 3 | Indicator vermogensniveau van de kookzone |
| 4 | Indicator vermogensniveau van de afzuigkap |
| 5 | Controle van de timer van de afzuigkap |
| 6 | Symbol zone bediening afzuigkap |
| 7 | Controle van de timer van de kookzone |
| 8 | Zone beheer Timer |
| 9 | Indicator verzadiging actieve koolfilter |
| 10 | Toets functie Smelten |
| 11 | Toets functie Blokering |
| 12 | Toets functie Pauze |
| 13 | Vermogensbalk |
| A | Toets functie Auto |

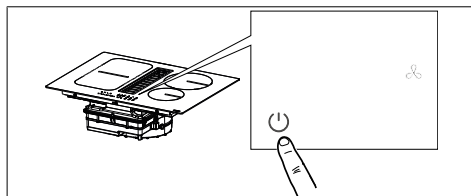
De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit **8**. De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.

Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

Inschakeling van het apparaat:



Druk 2 seconden op de On/Off-toets om de functies van de kookplaat in te schakelen en te activeren.

Nu is de kookplaat ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuigkap hebben vermogensstand nul. De kookplaat wordt na 20 seconden van niet-gebruik automatisch uitgeschakeld.

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

Opgelet: Op het bedieningspaneel zijn alle selecteerbare functies altijd verlicht/zichtbaar en alleen deze functies kunnen worden geactiveerd.

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

De bevestiging wordt gegeven door het intens oplichten van de Digit.

9. VERMOGENSBEPERKING

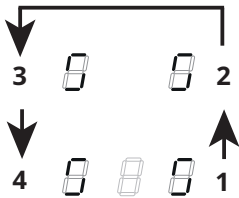
De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.


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

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

1. Alle digits zullen gedurende enkele seconden oplichten en vervolgens uit gaan; alleen **8** blijft knipperen.
2. Houd **8** ingedrukt de digits van de kookzones tonen **8**.
3. Houd **8** ingedrukt en begin, tegen de wijzers van de klok in, op de digits van de zones te drukken.




De digit linksachter toont  en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

Selecteer de digit met  en druk op “ 8 “ op de vermogensbalk.

Selecteer de digit linksvoor en vervolgens de correcte instelling.












Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

| Waarde op de vermogensbalk | KW | Opmerkingen |
|----------------------------|-----|---------------------------|
| 0 | 7,4 | Standaard startinstelling |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

De ingevoerde correcte waarde moet bevestigd worden door  ingedrukt te houden.

10. FUNCTIES KOOKPLAAT

| | |
|--|--|
| | |
| <p>Kinderslot</p> <p>Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur</p> <p>Activering: als er een pan aanwezig is op de kookplaat, houd dan de overeenkomstige digit gedurende 3 seconden ingedrukt. Is er geen pan aanwezig op de kookplaat, houd dan één van de 5 digits (niet zichtbaar) links naast de punt gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. Alle digits tonen .</p> <p>De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p> <p>Deactivering: houd één van de 5 digits van de kookzones gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.</p> | |
| <p>Blokkering</p> <p>Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld.</p> <p>In geval van een stroomstoring wordt de functie gedeactiveerd.</p> <p>Activering: houd gedurende 1 seconde ingedrukt.</p> <p>Deactivering: druk op .</p> | |
| <p>Functie Boost</p> <p>Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.</p> <p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en selecteer de waarde "P" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont .</p> <p>Deactivering: selecteer een van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.</p> | |
| <p>Timer van de kookzones</p> <p>Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.</p> <p>De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.</p> <p>Activering: Druk bij functionerende kookzone voor toegang tot de bediening voor het beheer van de timer van die zone.</p> <p>De 3 digits tonen "0 0 0". Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.</p> <p style="text-align: center;"> Uren - Tienden - Minuten</p> <p>Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.</p> <p>Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.</p> <p>Als de timer van meerdere kookzones actief is, zullen de 3 digits altijd de eerst aflopende timer aanduiden.</p> <p>Deactivering: druk bij functionerende kookzone voor toegang tot de bediening voor het beheer van de timer van die zone.</p> <p>Stel de drie digits in op "0 0 0" met gebruik van "+" of "-", of druk op de toets On/Off.</p> | |

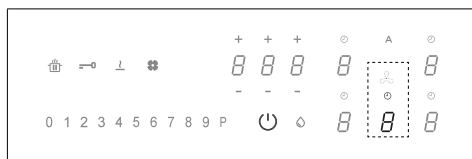
| Timer (algemeen) | <p>Timer met alarm voor algemeen gebruik.</p> <p>Activering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.</p> <p>De 3 digits voor het beheer van de timer tonen "- - -".</p> <p>Druk op de digit om het menu van de timer te openen en "0 0 0" weer te geven.</p> <p>Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Uren - Tienden - Minuten</p> </div> <p>Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.</p> <p>Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.</p> <p>Herhaal de beschreven handelingen om de waarde van de countdown te wijzigen.</p> <p>Deactivering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.</p> <p>Druk op de digit voor toegang tot het menu van de timer en gebruik "+" en "-" om het display in te stellen op "0 0 0 """, of druk op de toets On/Off.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|-----------------|------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|------------------|---|------------------|
| Functie Smelten | <p>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op .</p> <p>De digit van de geselecteerde zone toont .</p> <p>Deactivering: druk op  of op .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Functie Verwarmen | <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 659 809 954"> <thead> <tr> <th>Vermogensniveau</th> <th>Timer (seconden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Niet beschikbaar</td></tr> </tbody> </table> <p>Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A".</p> <p>Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld.</p> <p>De functie kan ook gedeactiveerd worden door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.</p> | Vermogensniveau | Timer (seconden) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Niet beschikbaar | P | Niet beschikbaar |
| Vermogensniveau | Timer (seconden) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Niet beschikbaar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Niet beschikbaar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Functie Pauze | <p>Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt vermindert en alle functies worden nulgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.</p> <p>Activering: Houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, gedurende ten minste 1 seconde de toets van de functie Pauze  ingedrukt. Alle displays tonen .</p> <p>Deactivering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt, tot hij knippert. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Functie Oproepen | <p>Deze functie wordt gebruikt om de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen in geval van een onbedoelde stop of een plotselinge stroomuitval.</p> <p>Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, kan hij binnen 6 seconden weer worden ingeschakeld door  aan te raken, de toets  knippert gedurende 6 seconden. Druk op de toets  om de eerder ingestelde functies te herstellen. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| Gecombineerde modus (functie "brug") | <p>Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken.</p> <p>Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.</p> <p>Activering/deactivering: druk gelijktijdig op de digits van de linker of rechter kookzones om de 2 zones te selecteren waartussen een brug moet worden gevormd, tot de digit 7 verschijnt om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit wordt gebruikt voor de instelling van het vermogensniveau.</p> |
| Functie AUTO "A" | <p>Als de kookplaat/afzuigkap wordt ingeschakeld, wordt de afzuigkap standaard in de automatische modus geactiveerd en gaat de led "A" fel branden. De afzuigkap treedt in werking als de vermogensstand van de kookzones hoger is dan '1'.</p> <p>De afzuigkap wordt uitgeschakeld door op de led "A" te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led, van fel naar gedempt. De afzuigkap wordt ook uitgeschakeld door op de vermogensbalk op een waarde hoger dan "1" te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led "A", van fel naar gedempt.</p> <p>De afzuigkap wordt weer ingeschakeld door opnieuw op de led "A" te drukken die fel gaat branden.</p> |

11. KOOKTABEL

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

12. FUNCTIES AFZUIGKAP



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

| | |
|------------|--|
| "9" | Druk op de vermogensbalk "9" voor de instelling van de snelheid INTENSIEF 1. 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 tweemaal op de vermogensbalk "9" voor de instelling van de snelheid INTENSIEF 2. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren. |

| | |
|---|--|
| Functie Delay | Deze functie is alleen beschikbaar als de automatische modus wordt uitgeschakeld. De automatische modus wordt uitgeschakeld door te drukken op "A". Druk op de Digit van de afzuigkap en stel een snelheid in op de vermogensbalk. Druk op de Digit voor het timerbeheer die 'CL' toont, maar die overgaat naar de aftelling, reeds ingesteld op 15 minuten. |
| | Symbool timer Druk, zodra de Digit van de afzuigkap wordt geselecteerd, op de Digits van het beheer van de timer om de aftelling in te stellen. |
|  | Symbool voor onderhoud van het vetfilter De signalering voor de reiniging van het vetfilter wordt aangegeven met de led en is altijd ingeschakeld. |



De afzuigkap is standaard ingesteld in de afzuigmodus. Druk, zonder belasting, op de Digit van de bedieningen van de afzuigkap om de afzuigkap in te schakelen. Druk opnieuw 5 seconden op de Digit voor:

Activering van het koolstoffilter:

Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter) gaat gedurende 1 seconde branden.

Deactivering van het koolstoffilter:

Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter) knippert tweemaal.

Na de activering signaleert het brandende pictogram dat het onderhoud van het koolstoffilter (geurfilter) moet worden uitgevoerd.

Reset en heractivering van het koolstoffilter







Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk:

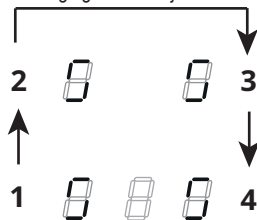
houd de toets 5 seconden ingedrukt. - De led van het vetfilter gaat uit en de afelling wordt opnieuw gestart.

houd de toets 5 seconden ingedrukt. - De led van het geurfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.

13. PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

- Druk op .
- Druk nogmaals op  en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
- De toets  begint te knippen.
- Houd  ingedrukt: de digits van de kookzones tonen .
- Houd  ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksvoor en met een beweging met de wijzers van de klok mee.





De digit linksachter toont afwisselend  en een cijfer tussen 2 en 7 dat de code van het menu aangeeft.

De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

- Druk op de digit linksachter.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk voor toegang tot de code van het menu.
- Druk op de digit linksvoor.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk om een waarde te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

| Code van het menu | Beschrijving | Waarde |
|-------------------|---|---|
| U2 | Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen. | 0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller. | 0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Menu voor beheer van de weergave van de countdown. | 0 - Weergave uit 1 - Weergave actief |
| U6 | Menu van de functie pandectie. | 0 - Actief 1 - Niet actief |

| | | |
|---|--|---|
| U7 | Menu voor beheer van het einde van de countdown. | 0 - Continue knippering en uitschakeling 1 - Tien knippering en uitschakeling 2 - Een knippering en uitschakeling |
| <ul style="list-style-type: none"> - Voer de correcte waarde in, bevestig door  aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden. - Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan. <p>Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.</p> | | |

vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.”

14. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie.

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

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

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

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

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het


15. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

| | | |
|--------------------|--------|--------|
| Enkel rechtsachter | 110 mm | 200 mm |
|--------------------|--------|--------|

Welke pannen zijn geschikt?

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

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

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

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

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

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

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

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

| Kookzone | Diameter van de bodem van de pan | |
|--------------------|----------------------------------|---------------------|
| | Ø min. (aanbevelen) | Ø max. (aanbevelen) |
| Gecombineerd links | 190 mm | 230 mm |
| Enkel links | 110 mm | 190 mm |
| Enkel rechtsvoor | 110 mm | 145 mm |

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

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

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Normale geluiden van de werking van de kookplaat

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

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Zacht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

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

Zacht gesis

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

Geknetter

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen.

Het geluid is afkomstig van de pannen en kan variëren op basis van de hoeveelheid en het type bereiding van het voedsel.

Hard gesis

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

Geluiden van de ventilator

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

Ritmische geluiden die lijken op het getik van een klok

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

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

16. PROBLEEM OPLOSSEN

| Foutcode | Beschrijving | Mogelijke oorzaak van de storing | Oplossing |
|--|--|---|--|
| "Akoestische signalering bij inschakeling. Geen foutcode weergegeven" | De bediening van de afzuigkap werkt niet | Beschadiging of slechte aansluiting van de LIN-kabel op de printplaat van de afzuigkap | Controle aansluiting/vervanging van de LIN-kabel |
| ER03 | De kookplaat gaat na 10 seconden uit. | Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel. | Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel. |
| ER21 | De kookplaat gaat uit. | De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog. | Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst. |
| E2 | De desbetreffende kookzone gaat uit. | Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog. | Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen. |
| E3 | De desbetreffende kookzone gaat uit. | Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken. | Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst. |
| E6 | De kookzone gaat niet aan. | Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik. | Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst. |
| E8 | De kookzones gaan uit. | Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil. | Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt. | | |

17. 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.

18. TECHNISCHE GEGEVENS

Identificatie van het product

Type: **4300**

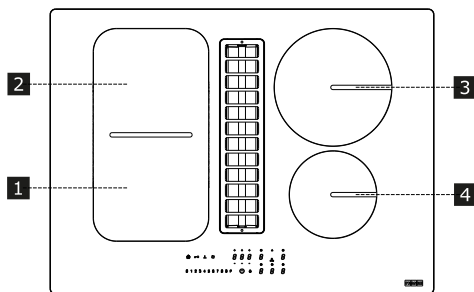
Model: FSM 709 HI

Model: FSM 709 HI LL KIT

Raadpleeg het typeplaatje op de bodem van het product.

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

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





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

| Parameter | Waarde | Afmetingen (mm) |
|--|---|-------------------|
| Nuttige afmetingen | - | 700 x 520 (L x D) |
| Voedingsspanning/frequentie | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Elektrische gegevens en gegevens over de verwarmings-elementen | | |
| Kookzone 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Kookzone 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Kookzone 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Flexibele kookzone 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parameter | Waarde | Afmetingen (mm) |
| Gewicht van het apparaat | 21 | kg |
| Aantal kookzones | 4 | |
| Warmtebron | inductie | |

| MODEL | FSM 709 HI |
|--|---------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap) | 7,62 Kw (basisinstelling) |
| Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap) | 4,72 Kw |
| Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap) | 3,72 Kw |
| Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap) | 3,02 Kw |

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

 Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

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


Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la se-

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

- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.

- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
 - Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 4 Pa, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
 - L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.
 - Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
 - Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.
- ⚠ AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.
- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.
- ⚠ AVVERTENZA:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze in-

sufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

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

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

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

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

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifiama.

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

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

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

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

mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.

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

2. USO

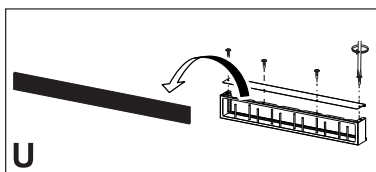
- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: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

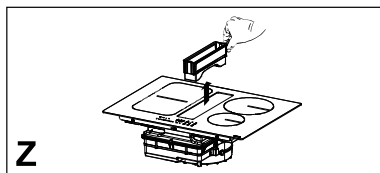
3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.
- Se il filtro antidodori al carbone nn è fornito seguire le istruzioni fornite con il kit sia per la procedura di rigenerazione che per i tempi di sostituzione.
- Se il filtro antidodori al carbone è fornito ed è del tipo (U) (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) può essere rigenerato. Il filtro antidodori al carbone attivo può essere lavato e rigenerato ogni 3-4 mesi (o più frequentemente se la cappa è sottoposta a un uso intensivo), fino a un massimo di 8 cicli di rigenerazione (in caso d'uso particolarmente intensivo si raccomanda di non superare i 5 cicli). Rivolgersi al servizio di assistenza per ordinare un nuovo filtro (U).



Procedura di rigenerazione:

- Lavare in lavastoviglie a una temperatura MAX di 70° o lavare a mano in acqua calda senza usare spugne abrasive (non usare detersivi!).
- Asciugare in forno a una temperatura MAX di 70° per 2 ore (si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di montaggio del proprio forno).
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. (Z).



Raccomandazioni generali

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

Pulizia del dispositivo

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi protettivi.
- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni

del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.

- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

4. REQUISITI DEI MOBILI

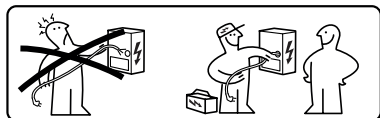
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro. Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della 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 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.
- 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!

5. COLLEGAMENTO ELETTRICO




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

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y", si consiglia di utilizzare un cavo alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo alimentazione : min 8 mm - max 12 mm.


6. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

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

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

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

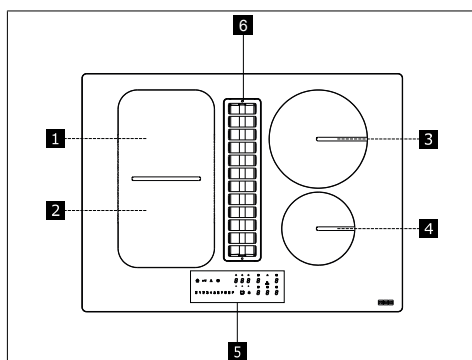
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

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

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

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



| | |
|-----|---|
| 1 | Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W |
| 2 | Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W |
| 3 | Zona di cottura singola (R.200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W |
| 4 | Zona di cottura singola (R.145 mm) 1400 W, con funzione Booster da 1850 W |
| 5 | Pannello comandi |
| 6 | Griglia di aspirazione |
| 1+2 | Zona di cottura combinabile (220 x 395 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W. |

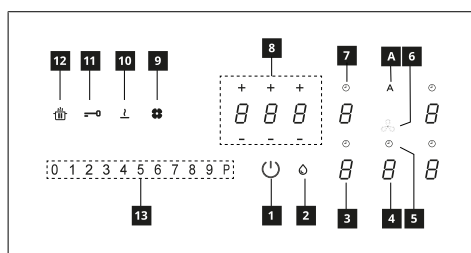
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

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

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica .

8. PANNELLO COMANDI



| | |
|----|---|
| 1 | Acceso/Spento |
| 2 | Indicatore saturazione filtro antigrasso |
| 3 | Indicatore del livello di potenza della zona di cottura |
| 4 | Indicatore del livello di potenza dell' aspiratore |
| 5 | Controllo del timer dell' aspiratore |
| 6 | Simbolo zona comandi aspiratore |
| 7 | Controllo del timer della zona di cottura |
| 8 | Zona gestione Timer |
| 9 | Indicatore saturazione filtro al carbone attivo |
| 10 | Tasto della funzione Scioglimento |
| 11 | Tasto della funzione Blocco |
| 12 | Tasto della funzione Pausa |
| 13 | Tastiera a scorrimento |
| A | Tasto della funzione Auto |

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.

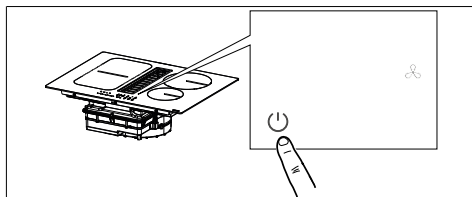
Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento . Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

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

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

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Accensione dell'apparecchio:



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

In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inutilizzo.

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


Attenzione: Nel pannello comandi tutte le funzioni selezionabili saranno sempre quelle illuminate/visibili e saranno sempre le uniche ad essere attivabili.

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

La conferma è data dall' illuminazione del Digit che diventa intensa.





9. LIMITAZIONE DI POTENZA

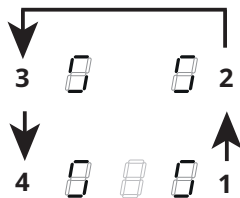
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.


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


Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo  lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto  i digit delle zone di cottura indicano .
3. Mantenendo premuto , iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario.




Il digit posteriore sinistro indica  e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con  e premere " 8 " sulla barra della potenza.

Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.












Vedere la tabella seguente per le specifiche:

| Valore sulla barra della potenza | KW | Note |
|----------------------------------|-----|--------------------------------|
| 0 | 7,4 | Impostazione iniziale standard |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo .

10. FUNZIONI PIANO COTTURA

| | |
|---|--|
| | |
| Dispositivo di sicurezza bambini | <p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura</p> <p>Per attivare: se è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il digit corrispondente. Se non è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit (non visibili) accanto al punto sul lato sinistro. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit delle zone di cottura. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> |
| Blocco | <p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riaccessato.</p> <p>In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.</p> <p>Per attivare: premere e mantenere premuto per 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere .</p> |
| Funzione Boost | <p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.</p> |
| Timer delle zone di cottura | <p>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.</p> <p>Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>I 3 digit indicano "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <p style="text-align: center;"> Ore - Decimi - Minuti</p> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.</p> <p>Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>Impostare i tre digit su "0 0 0" usando "+" o "-" o premere il tasto On/Off.</p> |

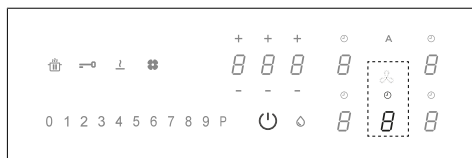
| Timer (generico) | <p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "-- --". Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <div style="text-align: center;">  Ore - Decimi - Minuti </div> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato. Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto. Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.</p> <p>Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. Premere il digit per accedere al menu del timer e usare "+" e "-" per impostare il display su "0 0 0" o premerà il tasto On/Off.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|--------------------|-----------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----------------|---|-----------------|
| Funzione Scioglimento | <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere .</p> <p>Il digit della zona selezionata indica .</p> <p>Per disattivare: premere  o premere .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funzione Riscaldamento | <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 619 1037 914"> <thead> <tr> <th>Livello di potenza</th> <th>Timer (secondi)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponibile</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponibile</td></tr> </tbody> </table> <p>Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A". È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.</p> | Livello di potenza | Timer (secondi) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Non disponibile | P | Non disponibile |
| Livello di potenza | Timer (secondi) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Non disponibile | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Non disponibile | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funzione Pausa | <p>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.</p> <p>Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano .</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto  per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funzione di Richiamo | <p>Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.</p> <p>Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto  per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|--|
| Modalità combinata (funzione "ponte") | <p>Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio.</p> <p>Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.</p> <p>Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit delle zone di cottura di sinistra o di destra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit P per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.</p> |
| Funzione AUTO "A" | <p>Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore, la cappa si attiva in modalità automatica e il LED "A" è acceso intenso. La Cappa entra in funzione se la potenza delle zone di cottura è maggiore di "1".</p> <p>Si disattiva premendo il LED "A" confermato dal suo cambio intensità, da intensa a soffusa. Si disattiva anche premendo un valore, maggiore di "1", sulla barra di potenza confermato dal cambio intensità del LED "A" da intenso a soffuso.</p> <p>Si riattiva premendo il LED "A" che passerà ad acceso intenso.</p> |

11. TABELLA DI COTTURA

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

12. FUNZIONI ASPIRATORE



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







| | |
|------------|--|
| "9" | <p>Premere sulla barra di potenza "9" per l'impostazione della 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> |
| "P" | <p>Premere per due volte sulla barra di potenza "9" per l'impostazione della velocità INTENSIVA 2. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p> |

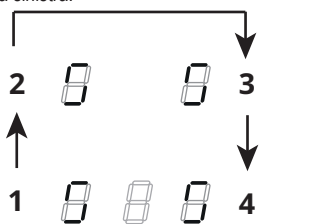
| | |
|-----------------------|---|
| Funzione Delay | <p>Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A".</p> <p>Premere il Digit dell' aspiratore e impostare una velocità nella barra di potenza.</p> <p>Premere il Digit per la gestione del Timer che visualizzava "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.</p> |
| | <p>Simbolo Timer</p> <p>Selezionato il Digit dell' aspiratore, premere sui Digit della Gestione dei Timer per impostare il conto alla rovescia.</p> |
| | <p>Simbolo manutenzione filtro antigrasso</p> <p>La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il LED ed è sempre abilitata.</p> |

| | |
|--|---|
|  | <p>Simbolo manutenzione filtro al carbone</p> <p>Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. A carico spento, premere sul digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere di nuovo per 5 secondi il Digit per:</p> <p>Attivazione del filtro al carbone:</p> <p>Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone si accende per 1 secondo.</p> <p>Disattivazione del filtro al carbone:</p> <p>Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone lampeggia due volte.</p> <p>Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone.</p> <p>Reset e riattivazione del filtro al carbone</p> <p>Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto . - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</p> <p>premere per 5 secondi il tasto . - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</p> |
|--|---|

13. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

- Premere .
- Premere di nuovo  e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto  inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto : i digit delle zone di cottura indicano .
- Tenendo , iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.




Il digit posteriore sinistro indica alternativamente  e un numero da 2 a 7 indicante il codice del menu.


Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

| Codice del menu | Descrizione | Valore |
|-----------------|---|--|
| U2 | Menu di gestione del volume sonoro dei tasti. | 0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti. | 0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Menu di gestione del livello di luminosità del display. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia. | 0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata |
| U6 | Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola. | 0 - Attiva 1 - Non attiva |
| U7 | Menu di gestione del termine del conto alla rovescia. | 0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento |

- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo  per 2 secondi.

- Per uscire dal menu senza salvare, premere .

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

14. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

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

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

A tal fine, viene monitorata in continuo la potenza totale, riducendola all'occorrenza. Se non è possibile fornire la potenza totale richiesta, un elemento di controllo riduce per impostazione predefinita la potenza di un altro elemento di cottura al livello immediatamente inferiore della rispettiva curva di potenza, in modo da non superare l'assorbimento di corrente di 16 A.

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

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

Esempio:


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

15. 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 | 190 mm | 230 mm |
| Singole sinistra | 110 mm | 190 mm |
| Singola anteriore destra | 110 mm | 145 mm |
| Singola posteriore destra | 110 mm | 200 mm |

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

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

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

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

Leggero sibilo

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

Crepitio

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

alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

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

Rumori della ventola

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

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

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

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

16. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Codice di errore | Descrizione | Possibile causa dell'errore | Soluzione |
|--|---|--|---|
| "Segnalazione acustica all'accensione. Nessun codice errore visualizzato" | Il comando della cappa non funziona | danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa | verifica collegamento/sostituzione del cavo LIN |
| ER03 | Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi. | Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi. | Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi. |
| ER21 | Il piano cottura si spegne. | La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta. | Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza. |
| E2 | La zona di cottura corrispondente si spegne. | Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta. | Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote. |
| E3 | La zona di cottura corrispondente si spegne. | Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione. | Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza. |
| E6 | La zona di cottura non si accende. | Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo. | Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza. |
| E8 | Le zone di cottura si spengono. | Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti. | Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display. | | |

17. 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.

18. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

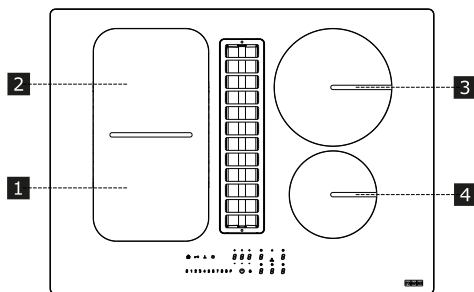
Modello: FSM 709 HI

Modello: FSM 709 HI LL KIT

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





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

| Parametro | Valore | Dimensioni (mm) |
|---|---|-------------------|
| Dimensioni utili | - | 700 x 520 (L x P) |
| Tensione/frequenza di alimentazione | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Dati elettrici e degli elementi riscaldanti | | |
| Zona di cottura 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Zona di cottura 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Zona di cottura 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Zona di cottura flessibile 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parametro | Valore | Dimensioni (mm) |
| Peso del dispositivo | 21 | kg |
| Numero di zone di cottura | 4 | |
| Fonte di calore | induzione | |

| MODELLO | FSM 709 HI |
|--|-----------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Potenza massima totale (piano + cappa) | 7,62 Kw (impostazione base) |
| Potenza massima totale (piano + cappa) | 4,72 Kw |
| Potenza massima totale (piano + cappa) | 3,72 Kw |
| Potenza massima totale (piano + cappa) | 3,02 Kw |

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

 Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de conexión disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.


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

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


- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que trans-

porten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).

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


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

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

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

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la su-

perficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.

- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

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

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

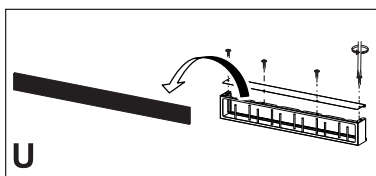
ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

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

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

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.
- Si el filtro antiolor de carbón no es suministrado, siga las instrucciones suministradas con el kit tanto para el procedimiento de regeneración como para los tiempos de reemplazo.
- Si el filtro antiolor de carbón es suministrado y es de tipo (U) (consulte las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo se puede lavar y regenerar cada 3-4 meses (o con más frecuencia en caso de uso intenso de la campana), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en caso de uso particularmente intensivo, se recomienda no exceder 5 ciclos). Diríjase al servicio de asistencia para pedir un nuevo filtro (U).



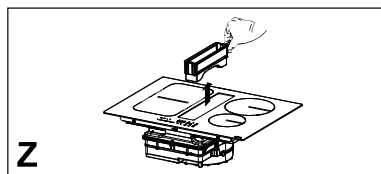
Procedimiento de regeneración:

2. USO

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!).

- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intensivo y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas. (Z).



Recomendaciones generales

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

Limpieza del aparato

- Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada de-

rramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.

- Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución anti-cal, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

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

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

talarse 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 aparato empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima).
- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA



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

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexión MONOFÁSICA y BIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corrien-


te) sean compatibles con las del aparato.

- Conecte el aparato como se muestra en el manual de instalación (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!


6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

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

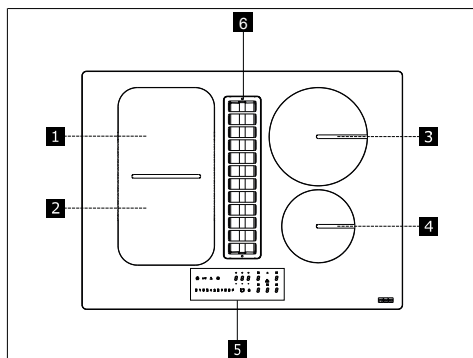
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

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

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

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



| | |
|-----|---|
| 1 | Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W |
| 2 | Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W |
| 3 | Zona de cocción individual (R.200 mm) 2300 W, con función Booster de 3000 W |
| 4 | Zona de cocción individual (R.145 mm) 1400 W, con función Booster de 1850 W |
| 5 | Panel de mandos |
| 6 | Rejilla de aspiración |
| 1+2 | Zona de cocción combinable (220 x 395 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W. |

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

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

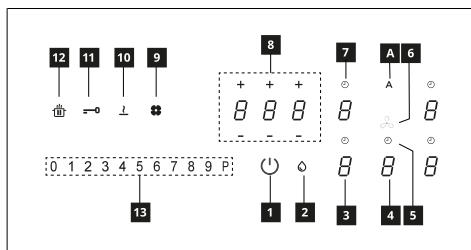
adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

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

Indicador de calor residual

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

8. PANEL DE MANDOS



| | |
|----|---|
| 1 | Encendido/Apagado |
| 2 | Indicador saturación filtro de grasa |
| 3 | Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción |
| 4 | Indicador del nivel de potencia del extractor |
| 5 | Control del temporizador del extractor |
| 6 | Símbolo zona mandos extractor |
| 7 | Control del temporizador de la zona de cocción |
| 8 | Zona control Temporizador |
| 9 | Indicador saturación filtro de carbón activo |
| 10 | Tecla de la función Derretir |
| 11 | Tecla de la función Bloqueo |
| 12 | Tecla de la función Pausa |
| 13 | Teclado de desplazamiento |
| A | Tecla de la función Automático |

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia

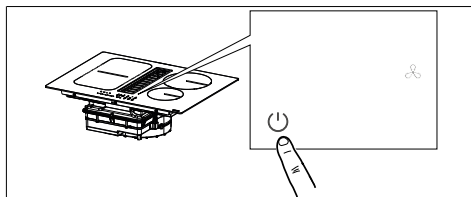
El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación. Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la

placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Encendido del aparato:



Pulse durante 2 segundos la tecla de encendido/apagado para encender y activar las funciones de la placa.

Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla.

Atención: Por razones de seguridad, siempre es posible apagar la placa mediante la tecla de encendido/apagado.

Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles.

Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.

La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa.

9. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

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

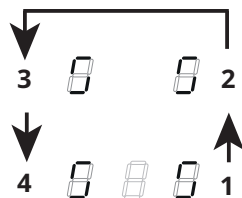
Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando o, en alternativa, acce-

diendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado los dígitos de las zonas de cocción indicadas .
3. Manteniendo pulsado , comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario.



El dígito trasero izquierdo indica y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con y pulse “ 8 “ en la barra de potencia.

Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione la configuración correcta.












Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

| Valor en la barra de potencia | KW | Notas |
|-------------------------------|-----|--------------------------------|
| 0 | 7,4 | Configuración inicial estándar |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado .

10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

| | |
|---|---|
| | |
| Dispositivo de seguridad para niños | <p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos (no visibles) junto al punto en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> |
| Bloqueo | <p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.</p> <p>En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.</p> <p>Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse .</p> |
| Función Boost | <p>Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.</p> |
| Temporizador de las zonas de cocción | <p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: Con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona.</p> <p>Los 3 dígitos indican "0 0 0". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.</p> <p>Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.</p> <p>Para desactivar: con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona.</p> <p>Ajuste los tres dígitos en "0 0 0" usando "+" o "-" o pulse la tecla encendido/apagado.</p> |

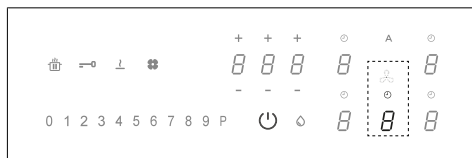
| Temporizador (genérico) | <p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican " - - -". Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar " 0 0 0 ". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.</p> <p>Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice "+" y "-" para ajustar la pantalla en " 0 0 0 "" o pulse la tecla encendido/apagado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|-------------------|-------------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|---------------|---|---------------|
| Función Derretir | <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse .</p> <p>El dígito de la zona seleccionada indica .</p> <p>Para desactivar: presione  o presione .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Función calentamiento | <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 1038 933"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>No disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>No disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A". Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función. Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.</p> | Nivel de potencia | Temporizador (segundos) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | No disponible | P | No disponible |
| Nivel de potencia | Temporizador (segundos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | No disponible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | No disponible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Función Pausa | <p>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.</p> <p>Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican .</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Función de Recuperación | <p>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.</p> <p>Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando , la tecla  parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla  para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| Modo combinado (función "puente") | <p>Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.</p> <p>Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.</p> <p>Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la izquierda o de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito P para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para configurar el nivel de potencia.</p> |
| Función AUTOMÁTICO "A" | <p>De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el LED "A" se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a "1".</p> <p>Se desactiva pulsando el LED "A" la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a "1", en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del LED "A" que pasa de intenso a débil.</p> <p>Se reactiva pulsando el LED "A" que pasará a estar encendido con un brillo intenso.</p> |

11. TABLA DE COCCIÓN

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

12. FUNCIONES EXTRACTOR



Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.

| | |
|-----|--|
| "9" | En la barra de potencia pulse "9" 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. |
| "P" | En la barra de potencia, pulse dos veces "9" para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente. |

| | |
|----------------------|---|
| Función Delay | <p>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A".</p> <p>Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia.</p> <p>Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba "CL", que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.</p> |
| | <p>Símbolo del temporizador</p> <p>Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.</p> |
| | <p>Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa</p> <p>La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el LED y siempre está habilitada.</p> |



Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón
La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse de nuevo durante 5 segundos el dígito para:

Activación del filtro de carbón:

El símbolo del filtro (antiolor) de carbón se enciende durante 1 segundo.

Desactivación del filtro de carbón:

El símbolo del filtro (antiolor) de carbón parpadea dos veces.

Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor).







Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón

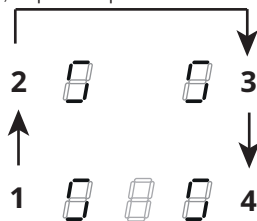
Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla . - El LED del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.

Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla . - El LED del filtro antiolor se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.

13. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

- Pulse .
- Vuelva a pulsar  y mantenga pulsado durante 3 segundos.
- La tecla  comienza a parpadear.
- Pulse y mantenga pulsado : los dígitos de las zonas de cocción indican .
- Manteniendo pulsado , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.





El dígito trasero izquierdo indica alternativamente  y un número de 2 a 7 que indica el código del menú.

El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccionar un valor.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

| Código del menú | Descripción | Valor |
|-----------------|---|---|
| U2 | Menú de control del volumen acústico de las teclas. | 0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx |
| U3 | Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos. | 0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx |
| U4 | Menú de control del nivel de brillo de la pantalla. | 0 - Máx 9 - Mín. |
| U5 | Menú de control de la animación de la cuenta atrás. | 0 - Animación desactivada 1 - Animación activada |
| U6 | Menú de la función de detección presencia recipiente. | 0 - Activa 1 - No activa |

| | | |
|---|-------------------------------------|--|
| U7 | Menú de gestión de la cuenta atrás. | 0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado |
| <ul style="list-style-type: none"> - Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos. - Para salir del menú sin guardar, pulse . <p>Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.</p> | | |

14. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

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

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

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

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

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

Ejemplo:

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


15. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

| | | |
|------------------------------|--------|--------|
| Individual delantera derecha | 110 mm | 145 mm |
| Individual trasera derecha | 110 mm | 200 mm |

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

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

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

| Zonas de cocción | Diámetro de la base del recipiente | |
|----------------------|------------------------------------|---------------------|
| | Ø min. (recomendado) | Ø máx. (aconsejado) |
| Combinada izquierda | 190 mm | 230 mm |
| Individual izquierda | 110 mm | 190 mm |

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

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

Ligero silbido

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

Chisporroteo

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuen-

tran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

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

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

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

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

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Código de error | Descripción | Posible causa del error | Solución |
|--|---|--|--|
| "Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error" | El mando de la campana no funciona | El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado | Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario |
| ER03 | La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos. | Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos. | Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos. |
| ER21 | La placa de cocción se apaga. | La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta. | Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia. |
| E2 | La zona de cocción correspondiente se apaga. | Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta. | Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No calentar recipientes vacíos. |
| E3 | La zona de cocción correspondiente se apaga. | Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción. | Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia. |
| E6 | La zona de cocción no se enciende. | Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido. | Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia. |
| E8 | Las zonas de cocción se apagan. | Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos. | Limpija el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla. | | |

17. 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.

18. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

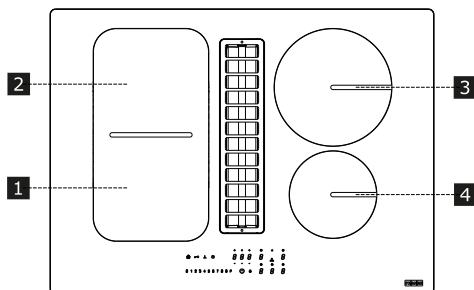
Tipo: **4300**

Modelo: FSM 709 HI

Modelo: FSM 709 HI LL KIT

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

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso. Más información sobre los datos técnicos disponibles en el sitio: www.franke.com





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

| Parámetro | Valor | Dimensiones (mm) |
|--|---|-------------------|
| Dimensiones útiles | - | 700 x 520 (L x P) |
| Tensión/frecuencia de alimentación | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Datos eléctricos y de los elementos calentadores | | |
| Zona de cocción 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Zona de cocción 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Zona de cocción 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Zona de cocción flexible 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parámetro | Valor | Dimensiones (mm) |
| Peso del aparato | 21 | kg |
| Número de zonas de cocción | 4 | |
| Fuente de calor | inducción | |

| MODELO | FSM 709 HI |
|---|------------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Potencia máxima total (placa + campana) | 7,62 Kw (configuración base) |
| Potencia máxima total (placa + campana) | 4,72 kW |
| Potencia máxima total (placa + campana) | 3,72 kW |
| Potencia máxima total (placa + campana) | 3,02 kW |

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

 Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

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


Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a

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

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omipolar.
- É necessário respeitar as normativas em matéria de evacuação de ar.

- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras etc.).
 - Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex., aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar um nível de ventilação suficiente no local que impeça o retorno dos gases de evacuação. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura no local.
 - O ar não deve ser expelido para uma tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
 - Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
 - Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.
- Utilize somente os parafusos e outras ferramentas fornecidos junto com o aparelho.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** A não instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação conforme descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
 - As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
 - Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e

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

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

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

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

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

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

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

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

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozedura sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. **NUNCA** tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

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

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

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

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

completo em condições de sobrecarga de categoria III.

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

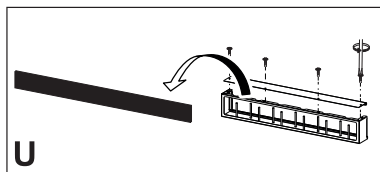
2. USO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.

- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

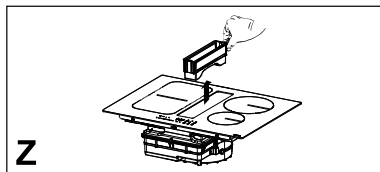
3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.
- Se o filtro antiodores de carbono não for fornecido, siga as instruções dadas com o kit para o procedimento de regeneração ou para os tempos de substituição.
- Se o filtro antiodores de carbono for fornecido e for do tipo (U) (consulte as instruções de montagem), pode ser regenerado. O filtro antiodores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Contate o serviço de assistência para encomendar um novo filtro (U).



Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
- Seque no forno a uma temperatura MÁX de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).
- Os filtros antigordura devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva, e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquina de lavar louça. (Z).



Recomendações gerais

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

Limpeza do dispositivo

- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e

um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.

- Remova a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante a fervura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.
- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

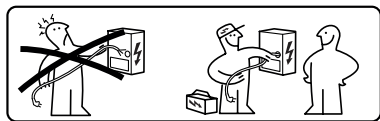
Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozedura destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário

respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.

- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo).
- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozedura e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA




⚠️ ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo “Y”; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).

⚠️ Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

6. QUESTÕES AMBIENTAIS


Eliminação dos eletrodomésticos

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

duos ou a empresa onde o produto foi comprado.

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

Eliminação dos materiais da embalagem

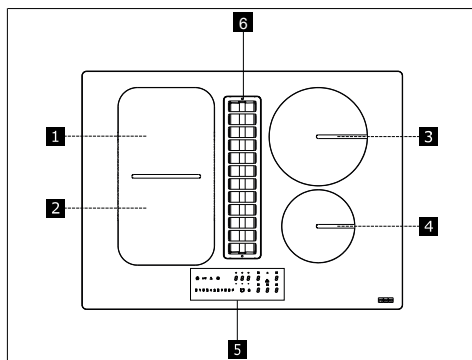
Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

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

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO




| | |
|-----|---|
| 1 | Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W |
| 2 | Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W |
| 3 | Zona de cozedura única (R.200 mm) 2300 W, com função Booster de 3000 W |
| 4 | Zona de cozedura única (R.145 mm) 1400 W, com função Booster de 1850 W |
| 5 | Painel de comandos |
| 6 | Grade de aspiração |
| 1+2 | Zona de cozedura combinável (220 x 395 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W. |

INDICADORES

Deteção de presença de tacho

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

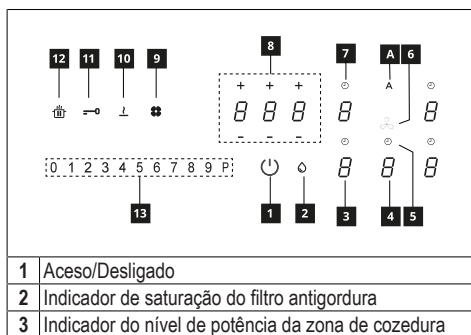
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

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

Indicador de calor residual

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

8. PAINEL DE COMANDOS



| | |
|---|--|
| 1 | Acção/Desligado |
| 2 | Indicador de saturação do filtro antigordura |
| 3 | Indicador do nível de potência da zona de cozedura |

| | |
|----|---|
| 4 | Indicador do nível de potência do aspirador |
| 5 | Controlo do temporizador do aspirador |
| 6 | Símbolo da zona de comandos do aspirador |
| 7 | Controlo do temporizador da zona de cozedura |
| 8 | Zona de gestão do temporizador |
| 9 | Indicador de saturação do filtro de carbono ativo |
| 10 | Botão da função Degelo |
| 11 | Botão da função Bloqueio |
| 12 | Botão da função Pausa |
| 13 | Teclado deslizante |
| A | Botão da função Auto |

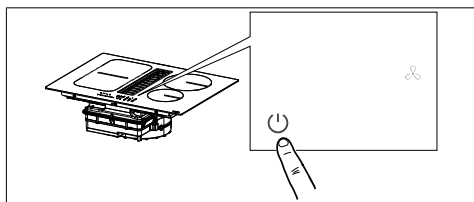
As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência . O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

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

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

Ligação do aparelho:



Prima o botão On/Off durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa.

Neste momento, está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Atenção: No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

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

A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.

9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

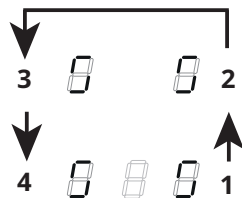
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

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

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.

1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente a piscar.
2. Mantenha premido os dígitos das zonas de cozedura indicam .
3. Ao manter premido , comece a premer os dígitos das zonas ao proceder no sentido contrário aos ponteiros do relógio.




O dígito posterior esquerdo indica e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com e prima “8” na barra de potência.


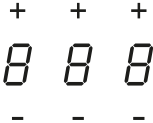










Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.












Veja a tabela seguinte para as especificações:

| Valor na barra de potência | KW | Notas |
|----------------------------|-----|--------------------------|
| 0 | 7,4 | Definição inicial padrão |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao tocar e segurar .

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZEDURA

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|      | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| Dispositivo de segurança contra crianças | <p>Esta função impede o acionamento acidental do aparelho</p> <p>Para ativar: se estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos o dígito correspondente. Se não estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos um dos 5 dígitos (não visíveis) ao lado do ponto  do lado esquerdo. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. Todos os dígitos indicam .</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p> <p>Para desativar: manter premido por 3 segundos um dos 5 dígitos das zonas de cozedura. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p> | | | | | | | | |
| Bloqueio | <p>É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. A função permanecerá ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada. No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.</p> <p>Para ativar: prima  e mantenha premido por 1 segundo.</p> <p>Para desativar: prima .</p> | | | | | | | | |
| Função Boost | <p>Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.</p> <p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "P" na barra de potência. O dígito correspondente indica .</p> <p>Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.</p> | | | | | | | | |
| Temporizador das zonas de cozedura | <p>O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.</p> <p>Para ativar: Com a zona de cozedura em operação, prima para aceder os comandos de gestão do temporizador para esta zona. Os 3 dígitos indicam "0 0 0". Prima "+" ou "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div data-bbox="568 1029 733 1109" style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premir qualquer botão.</p> <p>Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.</p> <p>Para desativar: com a zona de cozedura em operação, prima para aceder aos comandos de gestão do temporizador para esta zona. Defina os três dígitos em "0 0 0" com "+" ou "-" ou prima o botão On/Off.</p> | | | | | | | | |

| Temporizador (genérico) | <p>Temporizador com alarme para uso genérico.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam "- - -". Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar "0 0 0". Prima "+" o "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.</p> <p>Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Prima o dígito para aceder o menu do temporizador e use "+" e "-" para definir o ecrã em "0 0 0" "-" ou prima o botão On/Off.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|-------------------|-------------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|----------------|---|----------------|
| Função de Degelo | <p>Para ativar: seleccione uma das 4 zonas de cozedura e prima .</p> <p>O dígito da zona seleccionada indica .</p> <p>Para desativar: prima  ou .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Função de Aquecimento | <p>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível seleccionado. 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:</p> <table border="1" data-bbox="264 616 1036 911"> <thead> <tr> <th>Nível de potência</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Não disponível</td></tr> <tr><td>P</td><td>Não disponível</td></tr> </tbody> </table> <p>Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura seleccionada, mantenha premido por 3 segundos o valor seleccionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica "A".</p> <p>É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função. Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.</p> | Nível de potência | Temporizador (segundos) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Não disponível | P | Não disponível |
| Nível de potência | Temporizador (segundos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Não disponível | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Não disponível | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Função Pausa | <p>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.</p> <p>Para ativar: Com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura seleccionada, mantenha premido o botão da função Pausa  por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam .</p> <p>Para desativar: mantenha premido  por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Função de Recuperação | <p>Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.</p> <p>Quando a placa de cozinha desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em , o botão  pisca por 6 segundos. Prima o botão  para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| Modo combinado (função "ponte") | <p>Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como um única e mais ampla zona de cozedura. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e direita.</p> <p>Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos das zonas de cozedura à esquerda ou à direita para selecionar as 2 zonas a serem ligadas à ponte até que o dígito P ser exibido para indicar se a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.</p> |
| Função AUTO "A" | <p>Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada/o, o exaustor ativa-se no modo automático e o LED "A" está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a "1".</p> <p>Para desativar, prima o LED "A", a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premendo um valor superior a "1" sobre a barra de potência, confirmado pela mudança de intensidade do LED "A" cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED "A" que passará para aceso intenso.</p> |

11. TABELA DE COZEDURA

| Nível de potência | Método de cozedura | Utilizar para |
|-------------------|---|---|
| 1 | Derreter, aquecer ligeiramente | Manteiga, chocolate, gelatina, molhos |
| 2 | Derreter, aquecer ligeiramente | Manteiga, chocolate, gelatina, molhos |
| 3 | Trazer à temperatura | Arroz |
| 4 | Cozedura prolongada, engrossar, estufar | Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe |
| 5 | Cozedura prolongada, engrossar, estufar | Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe |
| 6 | Cozedura prolongada, refogar | Massa, sopas, carne refogada |
| 7 | Fritura ligeira | Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas |
| 8 | Frito, frito em imersão | Carne, batatas fritas |
| 9 | Frito rápido a alta temperatura | Bistecas |
| P | Aquecimento veloz | Ferver água |

12. FUNÇÃO DO ASPIRADOR



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

| | |
|-----|--|
| "9" | Prima sobre a barra de potência "9" 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, seleccione uma velocidade diferente. |
| "P" | Prima duas vezes sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente. |

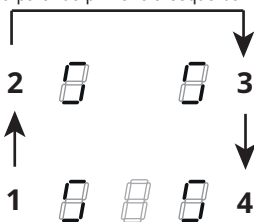
| | |
|---------------------|--|
| Função Delay | <p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A".</p> <p>Prima o Dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência.</p> <p>Prima o Dígito para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p> |
| | <p>Símbolo do temporizador</p> <p>Selecionado o Dígito do aspirador, prima sobre os Dígitos de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p> |
| | <p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura</p> <p>A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED e está sempre ativada.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão</p> <p>O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para:</p> <p>Ativação do filtro de carvão:</p> <p>O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende durante 1 segundo.</p> <p>Desativação do filtro de carvão:</p> <p>O símbolo do filtro (antiodores) de carvão pisca duas vezes.</p> <p>Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão.</p> <p>Redefinição e reativação do filtro de carvão</p> <p>Depois de efetuar a manutenção do filtro:</p> <p>prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.</p> <p>prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.</p> |
|--|--|

13. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

- Prima
- Prima de novo e mantenha premido por 3 segundos.
- O botão começa a piscar.
- Mantenha premido : os dígitos das zonas de cozedura indicam
- Ao manter , comece a premer o dígito das zonas de cozedura ao proceder no sentido dos ponteiros do relógio a partir do primeiro à esquerda.



O dígito posterior esquerdo indica alternadamente e um número de 2 a 7 indica o código do menu.

O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

- Prima o dígito posterior esquerdo.
- Seleccione um número na barra de potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito anterior esquerdo.
- Seleccione o número na barra de potência para seleccionar um valor.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

| Códigos do menu | Descrição | Valor |
|-----------------|--|--|
| U2 | Menu de gestão do volume sonoro dos botões. | 0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx. |
| U3 | Menu de gestão do volume do alarme do temporizador. | 0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx. |
| U4 | Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã. | 0 - Máx. 9 - Mín. |
| U5 | Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso. | 0 - Animação desativada 1 - Animação ativada |
| U6 | Menu da função de reconhecimento de presença de tacho. | 0 - Ativa 1 - Não ativa |
| U7 | Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso. | 0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento |

– Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premido por 2 segundos.

– Para sair do menu sem salvar, prima .

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

14. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativa-

dos anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, selecciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.


15. GUIA PARA USO DO TACHO

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| Única posterior direita | 110 mm | 200 mm |
|-------------------------|--------|--------|

Quais tachos utilizar

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

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

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

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

Como utilizar os tachos

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

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

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

| Zona de cozedura | Diâmetro do fundo do tacho | |
|------------------------|----------------------------|----------------------|
| | Ø mín. (recomendado) | Ø máx. (recomendado) |
| Combinada esquerda | 190 mm | 230 mm |
| Únicas esquerda | 110 mm | 190 mm |
| Única anterior direita | 110 mm | 145 mm |

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

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

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

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

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

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

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

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

Assobio ligeiro

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

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em fun-

ção da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

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

Ruídos da ventoinha

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

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

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

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

16. SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

| Código de erro | Descrição | Possível causa do erro | Solução |
|--|---|---|---|
| "Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado" | O comando do exaustor não funciona | Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrônica do exaustor | Verificação da ligação/substituição do cabo LIN |
| ER03 | A placa de cozedura desliga depois de 10 segundos. | Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos. | Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos. |
| ER21 | A placa de cozedura desliga. | A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta. | Deixe a placa de cozedura esfriar. Controle se a placa de cozedura dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência. |
| E2 | A zona de cozedura correspondente desliga. | Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta. | Deixe a placa de cozedura esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios. |
| E3 | A zona de cozedura correspondente desliga. | Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozedura por indução. | Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s. e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência. |
| E6 | A zona de cozedura não acende. | Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo. | Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência. |
| E8 | As zonas de cozedura desligam. | Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos. | Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Desconecte a alimentação da placa de cozedura. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozedura. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã. | | |

17. 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

te 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 identi-

ficção 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.

18. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: FSM 709 HI

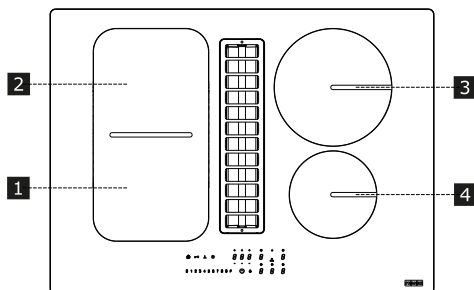
Modelo: FSM 709 HI LL KIT

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no site:

www.franke.com





1 e 2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte
3 e 4 Zona de cozedura flexível

| Parâmetro | Valor | Medidas (mm) |
|--|---|-------------------|
| Dimensões úteis | - | 700 x 520 (L x P) |
| Tensão/frequência de alimentação | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Dados elétricos e dos elementos de aquecimento | | |
| Zona de cozedura 1 e 2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Zona de cozedura 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Zona de cozedura 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Zona de cozedura flexível 1 + 2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parâmetro | Valor | Medidas (mm) |
| Peso do dispositivo | 21 | kg |
| Número de zonas de cozedura | 4 | |
| Fonte de calor | indução | |

| MODELO | FSM 709 HI |
|--|--------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Potência máxima total (placa + exaustor) | 7,62 Kw (definição base) |
| Potência máxima total (placa + exaustor) | 4,72 Kw |
| Potência máxima total (placa + exaustor) | 3,72 Kw |
| Potência máxima total (placa + exaustor) | 3,02 Kw |

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

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

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

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och ter-

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


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

te är eldrivna (t.ex. apparater med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugts tillbaka in i lokalen från spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 4 N/m² när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.


- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsle-drivna apparater.
- Om matningskabeln är skadad, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.
- Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

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

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

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

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

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

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

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

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsle drivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).

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

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materi-alskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- 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 överhet- tas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter använd-ningen; lita inte på kastruller- nas givare.

WARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök

ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten, utan slå av ap- paraten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

WARNING: Tillagningsproces- sen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska överva- kas ständigt.

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

WARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopp- las bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isole- ring i tillstånd av överbelast- ning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med till- verkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köks- fläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan kös- fläkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att ga-

rantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

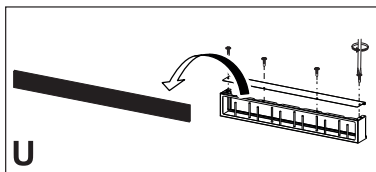
2. ANVÄNDNING

- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- Placera inte varma kokkäril 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 kokkäril på ytan.

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

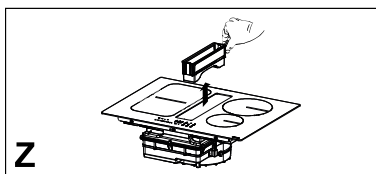
- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- Om luftfiltret med aktivt kol inge medföljer, följ instruktionerna som medföljer kittet, både för regenereringsproceduren och för tiden för utbyte.
- Om luftfiltret med aktivt kol medföljer och är av typ (U) (se monteringsinstruktionerna), kan det regenereras. Luftfiltret med aktivt kol kan diskas och regenereras var 3:e till var 4:e månad (eller oftare vid intensiv användning av köksfläkten) upp till max. 8 regenereringscykler (vid mycket intensiv användning rekommenderas det att inte överskrida 5 regenereringscykler). Kontakta serviceverk-

staden för att beställa ett nytt filter (U).



Regenereringsprocedur:

- Diska i diskmaskin på MAX. 70° eller för hand i varmt vatten utan att använda slipande svampar (använd inte diskmedel!).
- Torka i ugn på MAX. 70° i 2 timmar (det rekommenderas att noggrant läsa ugnens bruksanvisning och monteringsanvisningar).
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin. (Z).



Allmänna rekommendationer

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

Rengöring av apparaten

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

- ringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
 - Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
 - Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
 - Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

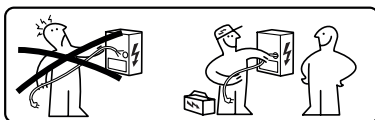
4. KRAV PÅ MÖBLERNA

För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikontätningssmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttagas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.

- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING



WARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsdiagrammet (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², anslutning ENFAS och TVÄFAS: 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) är tillräckliga för apparatens drift.


fekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.

- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarder för nätspänning på nationell nivå).

⚠ Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!


6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

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

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

Bortskaffande av förpackningsmaterial

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

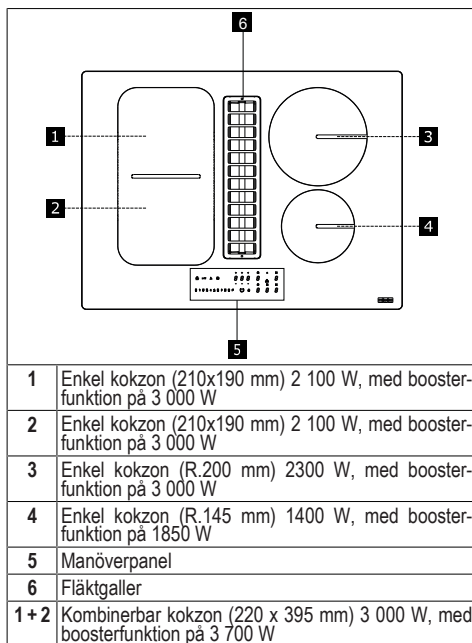
Energibesparing

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

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vatten.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.

- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN




INDIKATIONS LAMPOR

Kastrullavkänning

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

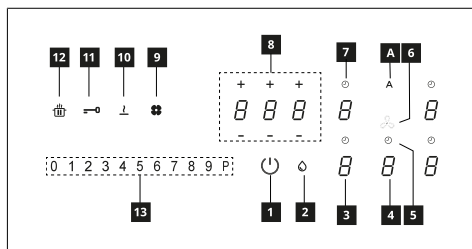
Detekteringsystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkäril används, visas symbolen .

Restvärmeindikator

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

8. KONTROLLPANELEN



| | |
|----|---|
| 1 | Påslagen/Avstängd |
| 2 | Indikator för mättat fettfilter |
| 3 | Indikator för kokzonens effektivnivå |
| 4 | Indikator för fläktens effektivnivå |
| 5 | Kontroll av fläktens timer |
| 6 | Symbol fläktens kontrollzon |
| 7 | Kontroll av kokzonens timer |
| 8 | Timerns hanteringszon |
| 9 | Indikator för mättnad av aktivt kolfilter |
| 10 | Knapp för Smältfunktion |
| 11 | Knapp för Låsfunktion |
| 12 | Knapp för Paus-funktion |
| 13 | Rullknappar |
| A | Knapp för Auto-funktionen |

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran **B**. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

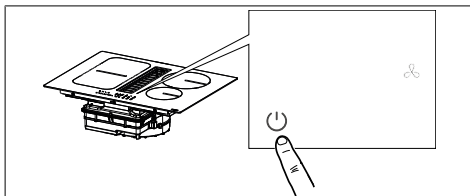
När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den.

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

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med

låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

Påslagning av apparaten:



Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner.

Nu är spishällen påslagen men samtliga kokzoner och köksfläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt när den inte har använts på 20 sekunder.

Observera: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen.

Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

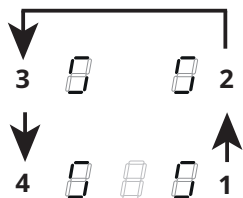
När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållens nätverk.


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

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

Anslut hällen till hemnätverket.

1. Alla siffror tänds i några sekunder, slocknar sedan och endast **U** förblir blinkande.
2. Tryck in och håll ner **U** kokzonens siffror anger **S**.
3. Håll **U** nedtryckt och börja trycka på zonens siffror genom att fortsätta moturs.




Den vänstra bakre siffran anger  och ett nummer som anger menytypen. Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

Välj siffran med  och tryck in "8" på effektstapeln.

Välj den främre vänstra siffran och välj rätt inställning.












Se tabellen nedan för specifikationer:

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

När korrekt värde införts bekräfta genom att röra vid och hålla intryckt .

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

| | |
|-----------------------------------|---|
| | |
| <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </p> | |
| Barnsäkerhetsanordning | <p>Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten</p> <p>För att aktivera: om det finns en kastrull på hällen, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen, tryck in och håll ned en av de 5 siffrorna (syns inte) bredvid punkten på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftssekvensen. Alla siffror indikerar .</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll intryckt en av de 5 siffrorna för kokzonerna i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen.</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p> |
| Lås | <p>Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen.</p> <p>I händelse av strömavbrott inaktiveras funktionen.</p> <p>För att aktivera: tryck in och håll intryck i 1 sekund.</p> <p>För att inaktivera: tryck in .</p> |
| Boost-funktion | <p>Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 5 minuter.</p> <p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj värdet "P", på kraftfältet. Motsvarande siffra anger .</p> <p>För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet.</p> |
| Timer för kokzonerna | <p>Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.</p> <p>För att aktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda kokzonen.</p> <p>De 3 siffrorna anger "0 0 0". Tryck in "+" eller "-" för att ställa in timerns nedräkning.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Timmar - Tiondelar - Minuter</p> <p>Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.</p> <p>Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst.</p> <p>Om timern är aktiverad för flera kokzoner, anger de 3 siffrorna alltid den timer som är närmast avslutad tid.</p> <p>För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda zonen.</p> <p>Ställ in de tre siffrorna på "0 0 0" med "+" o "-" eller tryck in knappen På/Av.</p> |

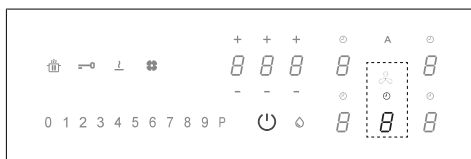
| <p>Timer (allmän)</p> | <p>Timer med larm för allmän användning.</p> <p>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.</p> <p>De 3 siffrorna för kontrollerna för hantering av timern anger " - - -".</p> <p>Tryck in siffran för att komma åt timerns meny och visa " 0 0 0 ".</p> <p>Tryck in "+" eller "-" för att ställa in timerns nedräkning.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Timmar - Tiondelar - Minuter</p> </div> <p>Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.</p> <p>Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst.</p> <p>Upprepa ovanstående åtgärder för att ändra nedräkningsvärdet.</p> <p>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.</p> <p>Tryck in siffran för att nå timerns meny och använd "+" och "-" för att ställa in displayen på " 0 0 0 "" eller tryck in knappen Av/På.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|------------|------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|------------------|---|------------------|
| <p>Smältningfunktion</p> | <p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in .</p> <p>Siffran för zonen anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in  eller tryck in .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Uppvärmningsfunktion</p> | <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 800 933"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> </tbody> </table> <p>Med en kastrull på hällen och vald kokzon trycker du ner det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder för att aktivera det. Displayen för motsvarande kokzon indikerar "A".</p> <p>Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen.</p> <p>Den kan också inaktiveras genom att trycka in och hålla ned knappen för den aktuella kokzonen i 3 sekunder.</p> | Effektnivå | Timer (sekunder) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Inte tillgänglig | P | Inte tillgänglig |
| Effektnivå | Timer (sekunder) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Inte tillgänglig | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Inte tillgänglig | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Paus-funktion</p> | <p>Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.</p> <p>För att aktivera: Med en kastrull på spishällen och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Paus-funktionen  intryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayer anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll  intryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Återkallningsfunktion</p> | <p>Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömavbrott.</p> <p>När hällen stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på , blinkar knappen  i 6 sekunder. Tryck in knappen  för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| Kombinerat läge ("överbrygnings"-funktion) | Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten. De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger. |
| | För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster eller höger kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zoner som ska överbryggas, tills siffran 7 visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektivnivå. |
| AUTO-funktion "A" | När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras köksfläkten i automatiskt funktionsläge som standardinställning och lysdioden "A" tänds med starkt sken. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än "1". Den inaktiveras genom att du trycker på lysdioden "A" vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den inaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än "1" på effektfältet vilket bekräftas av att lysdioden "A" ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden "A" som börjar lysa med starkt sken. |

11. TILLAGNINGSTABELL

| Effektnivå | Tillagningsmetod | Ska användas för |
|------------|--------------------------------------|--|
| 1 | Smälta, värma lätt | Smör, choklad, gelatin, såser |
| 2 | Smälta, värma lätt | Smör, choklad, gelatin, såser |
| 3 | Föra till temperatur | Ris |
| 4 | Förlängd tillagning, binda, koka | Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk |
| 5 | Förlängd tillagning, binda, koka | Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk |
| 6 | Lång tillagning, bräsera | Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött |
| 7 | Lätt stekning | Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv |
| 8 | Fritering, fritering med nedsänkning | Kött, pommes frites |
| 9 | Snabb stekning vid hög temperatur | Biffar |
| P | Snabb uppvärmning | Koka upp vatten |

12. FLÄKTFUNKTIONER









Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

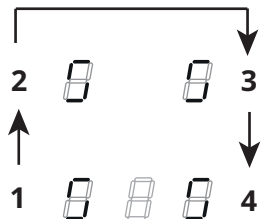
| | |
|-----------------------|--|
| "9" | Tryck på "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet. |
| "P" | Tryck två gånger "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet. |
| Funktion Delay | Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska läget inaktiveras genom att trycka in "A". Tryck på teckenrutan för köksfläkten och ställ in en hastighet på effektfältet. Tryck på teckenrutan för styrning av timern som visade "CL" men som nu börjar nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter. |

| | |
|--|---|
| | Symbol Timer Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timer för att ställa in nedräkningen. |
| | Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lysdioden och är alltid aktiverad. |
| | Symbol för underhåll av kolfilter Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Tryck på teckenrutan för köksfläktens reglage med fränslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för: Aktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret) tänds i 1 sekund. Inaktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret) blinkar två gånger. Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luftfiltret). Återställning och återaktivering av kolfiltret Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen börjar om. Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för luftfiltret släcks och nedräkningen börjar om. |

13. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

- Tryck in .
- Tryck in  på nytt och håll intryckt i 3 sekunder.
- Knappen  börjar blinka.
- Tryck in och håll ner : kokzonens siffror anger .
- Medan du håller  intryckt, börja trycka in kokzonernas siffror medurs med början från den främre till vänster.




Den bakre vänstra teckenrutan anger omväxlande  och ett nummer från 2 till 7 som anger menykoden.

Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

- Tryck in den bakre siffran till vänster.
- Välj ett nummer på effektfältet för att nå menykoden.
- Tryck in den främre vänstra siffran.
- Välj ett nummer på effektfältet för att välja ett värde.

Se tabellen nedan för specifikationer:

| Meny-koden | Beskrivning | Värde |
|------------|---|---|
| U2 | Meny för hantering av knapparnas ljudnivå. | 0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Meny för hantering av volymen på minuträknarens summer. | 0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Meny för att hantera displayens ljusstyrka. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Meny för att hantera visningen av nedräkningen. | 0 - Visning inaktiverad 1 - Visning aktiverad |
| U6 | Meny för funktionen för avkänning av närvaro kastrull. | 0 - Aktiverad 1 - Inte aktiverad |
| U7 | Meny för hantering av avslutad nedräkning. | 0 - Kontinuerlig blinkning och släckning 1 - Tio blinkningar och släckning 2 - En blinkning och släckning |

- När korrekt värde införts, bekräfta genom att röra vid  och hålla intryckt i 2 sekunder.

- För att lämna menyn utan att spara, tryck in .

Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.

14. 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.

I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.

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

Funktionen för effektregering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:


Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.”

15. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

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

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

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

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

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

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

| Kokzoner | Diameter av kastrullens botten | |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | Ø min. (rekommenderad) | Max. Ø (rekommenderad) |
| Kombinerad till vänster | 190 mm | 230 mm |
| Enkla till vänster | 110 mm | 190 mm |
| Enkel främre till höger | 110 mm | 145 mm |
| Enkel bakre till höger | 110 mm | 200 mm |

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

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

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

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

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

Lätt vissling

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

Knastrande

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

Hög vissling

Detta ljud förekommer med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och dessutom när dessa används på max. effekt och

även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

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

Rytmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

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

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

16. FELSÖKNING

| Felkod | Beskrivning | Möjlig orsak till felet | Lösning |
|--|---|---|--|
| "Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas" | Köksfläktens reglerar inte | LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten | Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln |
| ER03 | Spishällen stängs av efter 10 sekunder. | En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen. | Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen. |
| ER21 | Spishällen stängs av. | De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög. | Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans. |
| E2 | Den motsvarande kokzonen stängs av. | Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikyttans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög. | Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller. |
| E3 | Den motsvarande kokzonen stängs av. | Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen. | Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans. |
| E6 | Kokzonen tänds inte. | Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall. | Kontrollera spänningen och/eller nät-frekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistsans. |
| E8 | Kokzonerna släcks. | Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament. | Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen. | | |

17. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

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

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

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564



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

18. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**

Modell: FSM 709 HI

Modell: FSM 709 HI LL KIT

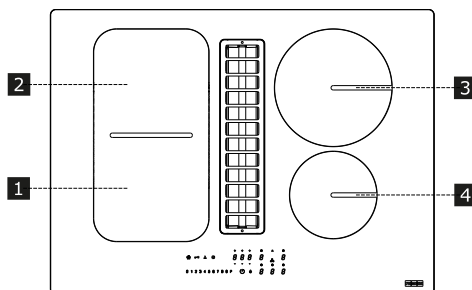
Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

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


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


| 1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 In bro 3,4 Flexibel kokzon | | |
|---|--|-------------------|
| Parameter | Värde | Mått (mm) |
| Yttermått | - | 700 x 520 (L x D) |
| Matningsspänning/ frekvens | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Elektriska data och värmeelement | | |
| Kokzon 1,2 | 2 100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Kokzon 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Kokzon 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Flexibel kokzon 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parameter | Värde | Mått (mm) |
| Apparatens vikt | 21 | kg |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Värmekälla | induktion | |

| MODELL | FSM 709 HI |
|---------------------------------|--------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Max total effekt (häll + fläkt) | 7,62 Kw (basinställning) |
| Max total effekt (häll + fläkt) | 4,72 kW |
| Max total effekt (häll + fläkt) | 3,72 kW |
| Max total effekt (häll + fläkt) | 3,02 kW |



1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

-  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. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoisissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.


 Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.

Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liittinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan ir-


rottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syytä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitäntä.
- Liitä imulaite savuhormiin sopivalla putkella. Käytä viitteinä varusteita, jotka voidaan ostaa ja jotka on kerrottu asennusoppaassa (pyöröputkien vähimmäishalkaisija 120 mm). Poistoputken tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Ilmanpoistoa koskevia määryksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittolaitetta käytetään yhdessä muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huo-

- neen negatiivinen paine ei saa olla korkeampi kuin 4 Pa, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.
- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydyä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
 - Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.


 **VAROITUS:** Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

 **VAROITUS:** Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

 **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vasuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Puhdista ja/tai vaihda suodatimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- On suositeltavaa taata huoneen asianmukainen ilmankierto, jos laitetta käytetään yhdessä kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa (ei koske laitteita,

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- 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.

VAROITUS: Keittotason varoituksella jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehauta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaisu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Keittiön liesituulettimet ja muut ruoanlaitossa syntyvän savun poistolaitteet voivat vaarantaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden turvallisen toiminnan (mukaan lukien muissa tiloissa olevat laitteet) poltto kaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat johtaa häämyrkytykseen. Keittiön liesituulettimen tai minkä tahansa ruoanlaiton savun poistolaitteen asennuksen jälkeen varmista, että pätevä henkilö testaa kaasulaitteet sen takaamiseksi, että polttokaasuja ei pääse virtaamaan takaisin.

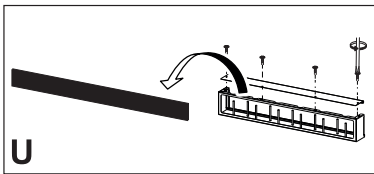
2. KÄYTTÖ

- 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.
- Ylikuumentamisen 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.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huolto- toimenpiteitä.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin ei kuulu toimitukseen, noudata pakkauksen mukana annettuja ohjeita regenerointimenettelyä ja vaihtoajoja varten.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin toimite- taan, ja se on tyyppiä (U) (katso asennusohjeita), se voidaan regene- roida. Aktiivihiilihajusuodatin voidaan pestä ja regeneroida 3–4 kuukauden välein (tai useammin, jos liesituuletin- ta käytetään paljon), enintään 8 uu- distuskertaa (jos liesituuletinta käyte- tään paljon, on suositeltavaa, ettei yli- tetä 5 kertaa). Ota yhteys huoltoon uuden suodattimen (U) tilaamiseksi.

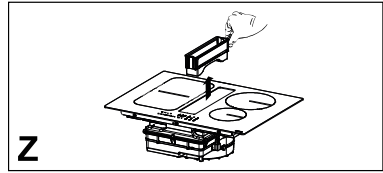


Regenerointimenettely:

- Pese astianpesukoneessa enintään 70°:n lämpötilassa tai käsin lämpimässä vedessä. Älä käytä hankaussieniä (äläkä pesuaineita!).
- Kuivaa uunissa enintään 70°:n läm- pötilassa 2 tunnin ajan (on suositelta-

vaa lukea huolellisesti uunin käyttö- opas ja asennusohjeet).

- Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään pal- jon. Ne voidaan pestä astianpesuko- neessa. Älä pese ritilöitä astianpesu- koneessa. (Z).



Yleisiä suosituksia

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, te- räs villaa, suolahappoa tai muita tuot- teita, jotka saattavat naarmuttaa pin- taan tai jättää siihen jälkiä.
- Vahingossa keittotason pinnalle pu- donneita tai toiminnallisiin tai koris- teisiin kerääntyneitä elintarvikkeita ei saa käyttää.

Laitteen puhdistaminen

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinni tarttu- neen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeäl- lä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suo- jaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Nou- data käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esi- merkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraa- miselle pinnalle tarkoitetulla kaapi- mella keittotason ollessa vielä läm- min. Muussa tapauksessa jänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdollinen sulanut muovi la- sikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla

kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasike-raamista pintaa.

- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

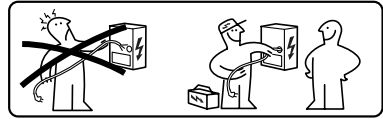
Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeapöistä kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestäväillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuviissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvas-

sa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet).

- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ




VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja YKSI- ja KAKSIVAIHEliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohtojen 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!

6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT


Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmis-

tetaan, 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

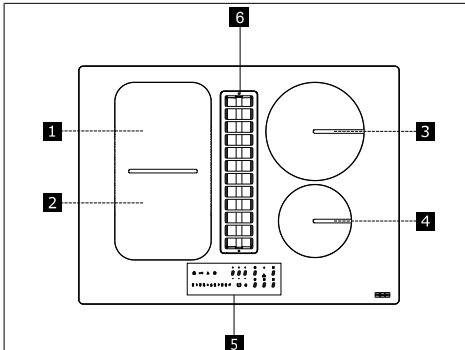
Symbolilla  varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja 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.

7. 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 (R.200 mm) 2300 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto |
| 4 | Yksittäinen keittoalue (R.145 mm) 1400 W, jossa 1850 W:n Booster-tehotoiminto |
| 5 | Ohjauspaneeli |
| 6 | Imuritilä |
| 1+2 | Yhdistettävissä oleva keittoalue (220 x 395 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto. |

MERKKIVALOT


Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

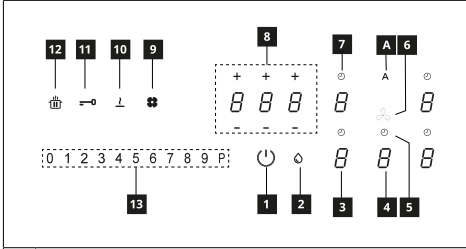
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magneetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli .

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy .

8. OHJAUSPANEELI



| | |
|----|--|
| 1 | Päällä/pois päältä |
| 2 | Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin |
| 3 | Keittoalueen tehotason osoitin |
| 4 | Imulaitteen tehotason osoitin |
| 5 | Imulaitteen ajastimen hallinta |
| 6 | Imulaitteen ohjainten alueen symboli |
| 7 | Keittoalueen ajastimen hallinta |
| 8 | Ajastimen hallinnan alue |
| 9 | Aktiivihiihtisuodattimen kyllästymisen osoitin |
| 10 | Sulatus toiminnon näppäin |
| 11 | Lukitus toiminnon näppäin |
| 12 | Taukotoiminnon näppäin |
| 13 | Liukunäppäimistö |
| A | Automaattisen toiminnon näppäin |

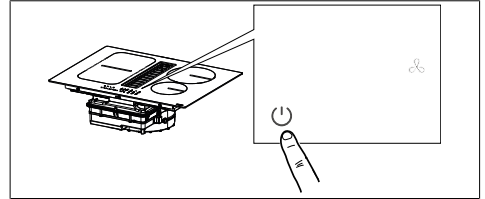
Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä . Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotasotunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.

Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttöjä ei näy.

Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi.

Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituuletin teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.

Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

Huomio: Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida. Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

Numeron syttyminen kirrkaaksi vahvistaa sen.

9. TEHON RAJOITUS

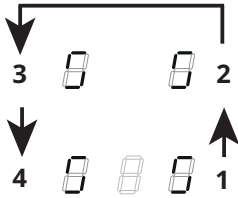
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.


Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotasot suoraan päälle kohdasta tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.


Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

Liitä keittotasot verkkovirtaan.

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna symbolia , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
3. Pidä painettuna symbolia ja ala painaa alueiden numeronäyttöjä vastapäivään.




Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa  ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

Valitse numeronäyttö kohdasta  ja paina tehopalkin numeroa "8".

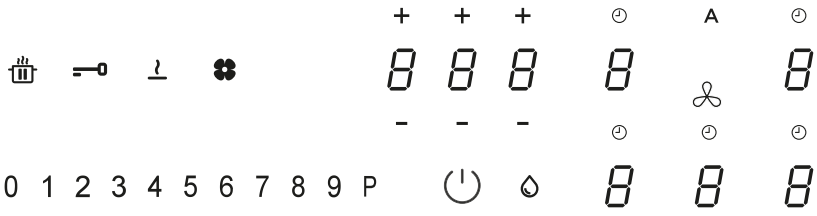






Valitse edessä vasemmalla oleva numeronäyttö ja valitse oikeaoppinen asetus.












Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

| Tehopalkin arvo | KW | Huomiot |
|-----------------|-----|------------------|
| 0 | 7,4 | Alun vakioasetus |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Kun oikea arvo on annettu, vahvasta koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia .

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

| | |
|---|---|
|  | |
| Lapsilukko | <p>Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.</p> <p>Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 5 numeronäytöstä (eivät näy) vasemmalla kohdan  vieressä. Vapauta ja liu'uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy .</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 5 numeronäytöstä. Vapauta ja liu'uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> |
| Lukitus | <p>Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiinkin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen.</p> <p>Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.</p> <p>Päälle laittaminen: paina  ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina .</p> |
| Boost-tehotoiminto | <p>Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.</p> <p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse "P"-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää .</p> <p>Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.</p> |
| Keittoalueiden ajastin | <p>Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.</p> <p>Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin.</p> <p>3 numeronäytössä näkyy "0 0 0". Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit</p> </div> <p>Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.</p> <p>Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.</p> <p>Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin.</p> <p>Aseta kolme numeroa kohtaan "0 0 0" käyttämällä komentoja "+" tai "-" tai paina virtanäppäintä.</p> |

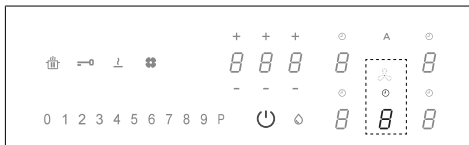
| <p>Ajastin (yleinen)</p> | <p>Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</p> <p>Päälle laittaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita.</p> <p>Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeroa näyttävät "- - -".</p> <p>Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat "0 0 0".</p> <p>Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.</p> <p style="text-align: center;">  Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit </p> <p>Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.</p> <p>Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.</p> <p>Pois päältä ottaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä.</p> <p>Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä kohtia "+" ja "-" asettaaksesi näyttöön "0 0 0" tai paina virtanäppäintä.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|----------|--------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|---------------|---|---------------|
| <p>Sulatustoiminto</p> | <p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina .</p> <p>Valitun alueen numeronäytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Lämmitystoiminto</p> | <p>Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 1041 933"> <thead> <tr> <th>Tehotaso</th> <th>Ajastin (sekunnit)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ei saatavilla</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ei saatavilla</td></tr> </tbody> </table> <p>Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy "A".</p> <p>Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytketty pois päältä.</p> <p>Voit kytkeä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.</p> | Tehotaso | Ajastin (sekunnit) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Ei saatavilla | P | Ei saatavilla |
| Tehotaso | Ajastin (sekunnit) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Ei saatavilla | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Ei saatavilla | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Taukotoiminto</p> | <p>Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotasoo sammuu automaattisesti.</p> <p>Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä  vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna  1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotasoo jatkaa edellisillä asetuksilla.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Muistitoiminto</p> | <p>Tätä toimintoa käytetään keittotasoon asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.</p> <p>Kun keittotasoo sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia , näppäin  vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä  palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Yhdistelmätila ("silta"-tila) | Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet. Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemman- tai oikeanpuoleisten keittoalueiden numeronäyttöä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö A osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi. |
| AUTO-toiminto "A" | Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkkivalo "A" syttyy kirkkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "1". Se poistetaan käytöstä painamalla merkkivaloa "A", ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin "1", ja sen vahvistaa valon "A" kirkkauden muutos kirkkaasta himmeäksi. Se käynnistetään uudelleen painamalla merkkivaloa "A", joka tulee kirkkaaksi. |

11. KYPSENNYSTAULUKKO

| Tehotaso | Kypsennystapa | Käyttö |
|----------|--|---|
| 1 | Sulattaminen, kevyt lämmittäminen | Voi, suklaa, liivate, kastikkeet |
| 2 | Sulattaminen, kevyt lämmittäminen | Voi, suklaa, liivate, kastikkeet |
| 3 | Kuumenna sopivaan lämpötilaan | Riisi |
| 4 | Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen | Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala |
| 5 | Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen | Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala |
| 6 | Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen | Pasta, keitot, haudutettu liha |
| 7 | Kevyt paistaminen | Rösti-perunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruoat, makkara |
| 8 | Paisto, uppopaisto | Liha, ranskalaiset perunat |
| 9 | Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa | Pihvit |
| P | Nopea lämmitys | Veden keittäminen |


12. IMULAITTEEN TOIMINNOT



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







| | |
|------------|--|
| "9" | Paina tehopalkista "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 1. 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 tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 2. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus. |

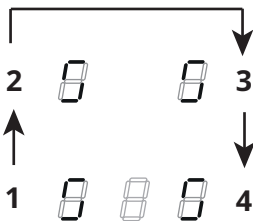
| | |
|-----------------------|--|
| Toiminto Viive | Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A". Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla. Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyi "CL", mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin. |
| | Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeroja laskennan asettamiseksi. |
| | Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkkivalo, ja se on aina käytettävissä. |


| | |
|--|---|
|  | <p>Hiilisuodattimen huollon symboli</p> <p>Esimääritettyä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten:</p> <p>Hiilisuodattimen aktivoiminen:</p> <p>Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli syttyy 1 sekunniksi.</p> <p>Hiilisuodattimen poistaminen käytöstä:</p> <p>Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli vilkkuu kaksi kertaa.</p> <p>Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin).</p> <p>Hiilisuodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi</p> <p>Kun suodatin on huollettu:</p> <p>paina 5 sekuntia painiketta . - Rasvasuodattimen merkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.</p> <p>paina 5 sekuntia painiketta . - Hajusuodattimen merkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.</p> |
|--|---|

13. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

- Paina .
- Paina uudelleen  ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.
- Näppäin  alkaa vilkkua.
- Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
- Pidä painettuna kohtaa  ja ala painaa keittoalueiden numeronäyttöjä myötäpäivään. Aloita etuvasemmalta.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa vuorotellen  ja numeroa välillä 2–7, joka kertoo valikkokoodin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreista.

- Paina vasenta takanumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero siirtyäksesi valikon koodiin.
- Paina vasenta etunumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero valitaksesi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

| Valikon koodi | Kuvaus | Arvo |
|---------------|--|---|
| U2 | Näppäinten äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko. | 0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks. |
| U3 | Minuutilaskursummerin äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko. | 0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks. |
| U4 | Näytön kirrkaustason hallinnointivalikko. | 0 - Maks. 9 - Min. |
| U5 | Lähtölaskennan animaation hallintavalikko. | 0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä |
| U6 | Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko. | 0 - Päällä 1 - Pois |
| U7 | Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko. | 0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkuminen ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen |

- Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa  ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan.

- Jos tahdot poistaa valikosta tallentamatta, paina .

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluessa.

14. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:


Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

15. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että siinä on symboli  (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotaso toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

| Keittoalueet | Kattilan pohjan halkaisija | |
|-----------------------|----------------------------|----------------------|
| | Ø min. (suositeltu) | Ø maks. (suositeltu) |
| Vasen yhdistelmä | 190 mm | 230 mm |
| Yksittäinen vasen | 110 mm | 190 mm |
| Yksittäinen etuoikea | 110 mm | 145 mm |
| Yksittäinen takaoikea | 110 mm | 200 mm |

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen.

Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon "Vianmääritys".

Keittotason toiminnan normaalit äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien muodostamiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määrästä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Hiljainen suhina

Tämä ääni syntyy kun keittoastia on tyhjä ja se loppuu kun astiaan laitetaan 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.

Kova suhina

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja kun niitä käytetään maksimiteholla ja kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on

jähdytyspuhallin, 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.

Rytmiikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

16. VIANMÄÄRITYS

| Vikakoodi | Kuvaus | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|--|---|---|--|
| "Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvässä" | Liesituulettimen ohjaus ei toimi | LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa | LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto |
| ER03 | Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua. | Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila. | Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta. |
| ER21 | Keittotaso sammuu. | Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea. | Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun. |
| E2 | Vastaava keittoalue sammuu. | Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea. | Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita. |
| E3 | Vastaava keittoalue sammuu. | Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle. | Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoalueita voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun. |
| E6 | Keittoalue ei syty. | Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella. | Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun. |
| E8 | Keittoalueet sammuvat. | Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukki- ma. | Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi. | | |

17. 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



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

18. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

Malli: FSM 709 HI

Malli: FSM 709 HI LL KIT

Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.

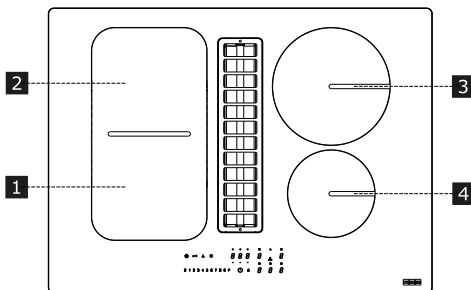
Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisätietoja teknisistä tiedoista on osoitteessa: www.franke.com


1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa 3,4 Joustava keittoalue


| Parametri | Arvo | Mitat (mm) |
|----------------------------------|--|-------------------|
| Hyötymitat | - | 700 x 520 (L x S) |
| Syöttöjännite/taajuus | 220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Sähkötiedot ja lämmityselementit | | |
| Keittoalue 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Keittoalue 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Keittoalue 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Joustava keittoalue 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parametri | Arvo | Mitat (mm) |
| Laitteen paino | 21 | kg |
| Keittoalueiden määrä | 4 | |
| Lämmönlähde | induktio | |

| MALLI | FSM 709 HI |
|--|--------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| Maksimiteho yhteensä (taso + lisäsuuletin) | 7,62 Kw (perusasetus) |
| Maksimiteho yhteensä (taso + lisäsuuletin) | 4,72 Kw |
| Maksimiteho yhteensä (taso + lisäsuuletin) | 3,72 Kw |
| Maksimiteho yhteensä (taso + lisäsuuletin) | 3,02 Kw |



1. SIKKERHETINFORMASJON

 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 overhending til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet. Disse platetoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.


 De elektriske tilkoblingene må gjøres av en kompetent tekniker. Les avsnittet **ELEKTRISK TILKOBLING** før du kobler til elektrisk utstyr.

For apparater med strømforsyningskabel må pluggene, eller tverrsnittet mellom kabelens forankringspunkt og pluggene, være satt opp på en slik måte at den strømførende lederen kan


trekkes ut oppstrøms for jordkabelen hvis den har løsnet fra forankringen.

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet som er festet på innsiden av produktet.
- Frakoblingsinnretningene må installeres i det faste systemet, i samsvar med gjeldende forskrifter for ledningsnett.
- For apparater i Klasse I må du kontrollere at strømmettet er utstyrt med en tilstrekkelig jordforbindelse.
- Koble avtrekket til røykkanalen med et egnet rør. Det henvises til tilbehør som kan kjøpes gjengitt i installasjons-håndboken (for sirkulære rør: minimum diameter 120 mm). Utløpsrørets lengde må være så kort som mulig.
- Koble produktet til strømmettet ved hjelp av en omnipolar bryter.
- Gjeldende standarder for luf-tavtrekk må overholdes.
- Ikke koble avtrekket til utløpsrør som trekker forbrenningsgasser (dampgeneratorer/kjeler, skorsteiner osv.).
- Hvis avtrekket brukes sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. apparater med gassbrennere), er det nødvendig å sørge for tilstrekkelig ventilasjon i rommet for

- å forhindre retur av utløps-gasser. Når apparatet brukes sammen med apparater som drives av ikke-elektriske energikilder, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa. Dette for å forhindre at røyken trekkes inn i rommet av kokeapparatet.
- Luften må ikke trekkes ut i en kanal som brukes som røykkanal for apparater drevet av gass eller annet brennstoff.
 - Hvis strømledningen er skadet må den byttes ut av produsenten, et autorisert service-senter, eller en kompetent tekniker. Dette for å unngå all risiko eller farlige situasjoner.
 - Koble støpselet til en stikkontakt som er satt opp i samsvar med gjeldende forskrifter, og som er plassert i et tilgjengelig område.
 - Når det gjelder tekniske foranstaltninger og sikkerhetstiltak som må følges ved utslipp av røyk, er det viktig å følge reglene som er fastsatt av lokale myndigheter.

 **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.

- Bruk bare skruer og andre festelementer som følger med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjonene, kan føre til fare for elektrisk støt.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn av en voksen.
- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og farene dette medfører. Ikke la barn leke med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk.

Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

Hold barn under 8 år på avstand med mindre de hele tiden holdes under oppsyn.

- Rengjør og/eller bytt ut filtrene etter at den angitte perioden har utløpt (brannfare). Se

avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

- Det anbefales å sikre tilstrekkelig ventilasjon av rommet når apparatet brukes sammen med apparater som drives av gass eller annet brennstoff (gjelder ikke apparater som bare resirkulerer luften i rommet).

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke slå på enheten hvis overflaten er sprukket eller skader er synlige i materialet.
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.

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. Forsøk **ALDRI** å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene, for eksempel ved hjelp av et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

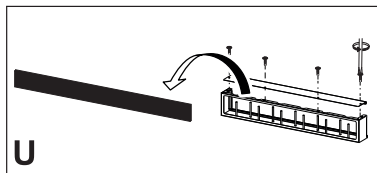
- Enheten må installeres på en slik måte at det er mulig å koble fra strømforsyningen, med en åpning mellom kontaktene (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling under forhold med overbelastning i kategori III.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Ventilasjonen til enheten må settes opp i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ventilatorhetter og andre avtrekk kan svekke sikker drift av apparater som forbrenner gasser eller annet brennstoff (inkludert de som befinner seg i andre omgivelser), som følge av returstrøm av forbrenningsgasser. Disse gasene kan forårsake karbonmonoksidforgiftning. Etter at du har installert en ventilatorhette eller annen avtrekksvifte, må du sørge for at gassapparatene er testet av en kompetent person, for å sikre at det ikke finnes returstrøm av forbrenningsgasser.

2. BRUK

- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlagning 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.

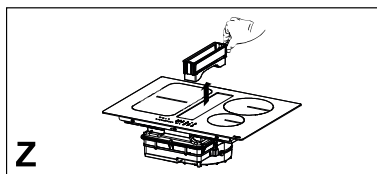
3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Hvis karbonluktfilteret ikke medfølger må man følge instruksjonene i monteringssettet hva angår regenereringsprosedyre og byttetider.
- Hvis karbonluktfilteret medfølger og er av type (U) (følg monteringsanvisningene) kan det regenereres. Luktfilter med aktivt karbon kan renses og regenereres hver 3-4 måned (eller oftere hvis hetten er gjenstand for intensiv bruk), opp til maksimalt 8 regenereringscykluser (ved spesielt intensiv bruk anbefales det at man ikke overstiger 5 sykluser). Man bes henvende seg et servicesenter for å bestille nytt filter (U).



Regenereringsprosedyre:

- Vask filteret i oppvaskmaskinen på MAX 70°, eller for hånd i varmt vann uten bruk av slipende svamper (ikke bruk oppvaskmidler!).
- Tørk i stekeovnen på MAX 70° i 2 timer (vi anbefaler å lese stekeovnens bruksveiledning og monteringsinstruksjoner nøye).
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskinen. (Z).



Generelle anbefalinger

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

Rengjøring av enheten

- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.

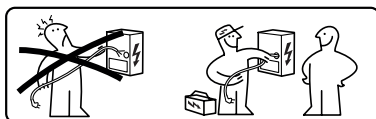
- Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkopløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.
- 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 veggene i overkant).
- 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.

4. 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 brannvernsskrav 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.
- 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.

5. ELEKTRISK TILKOBLING



ADVARSEL: Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

- 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!


6. 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 egne beholdere for gjenvinning.

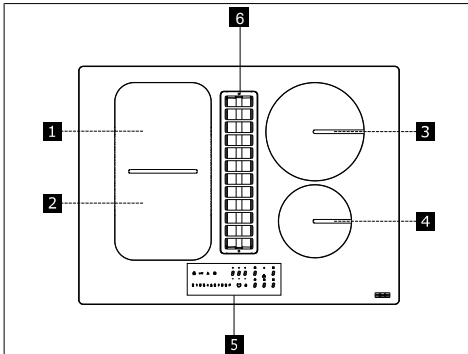
Energisparing

Du kan spare energi daglig under matlagingen ved å følge tipsene nedenfor.

- 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.

7. BESKRIVELSE AV PRODUKTET




| | |
|-----|--|
| 1 | Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W |
| 2 | Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W |
| 3 | Enkel kokesone (R.200 mm) 2300 W, med Booster-funksjon på 3000 W |
| 4 | Enkel kokesone (R.145 mm) 1400 W, med Booster-funksjon på 1850 W |
| 5 | Betjeningspanel |
| 6 | Avtrekkksrist |
| 1+2 | Kombinert kokesone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W. |

INDIKATORER

Gryteindikator

Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.

Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

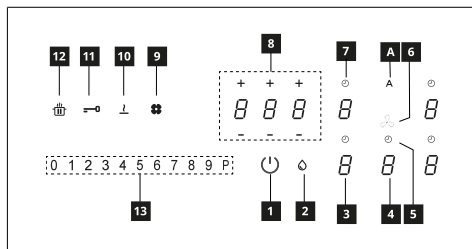
Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur

som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende kokesonen indikerer **H**.

8. BETJENINGSPANEL



| | |
|----|------------------------------------|
| 1 | På/Av |
| 2 | Metningsindikator for fettfilter |
| 3 | Effektnivåindikator for kokesone |
| 4 | Effektnivåindikator for avtrekket |
| 5 | Timer-kontroll for avtrekk |
| 6 | Symbol sone for styring av avtrekk |
| 7 | Timer-kontroll for kokesone |
| 8 | Sone for styring av Timer-enhet |
| 9 | Metningsindikator for karbonfilter |
| 10 | Smeltefunksjonstast |
| 11 | Blokkeringsfunksjonstast |
| 12 | Pausefunksjonstast |
| 13 | Glidetaster |
| A | Auto-funksjonstast |

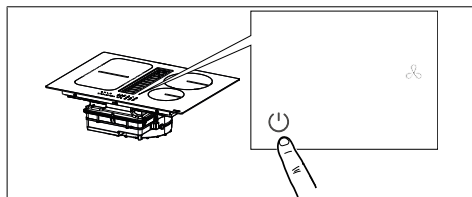
Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten . Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den.

Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

Slå på apparatet:



Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder for å slå på og aktivere platetoppfunksjonene.

På dette tidspunkt er platetoppen påslått, men alle kokesonene og hetten har null effekt. Platetoppen vil slå seg av etter 20 sekunders inaktivitet.

OBS: Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av platetoppen ved å bruke På/Av-knappen.

OBS: I betjeningspanelet vil alle valgbare funksjoner alltid være de som er opplyste/synlige, og de vil alltid være de eneste som kan aktiveres.

Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

Bekreftelsen gis ved en intens belysning i Digit-tasten.

9. EFFEKTBEGRENSER

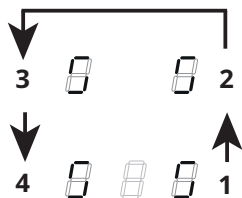
Når du kobler apparatet til strømmettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.


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.

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

Koble platetoppen til strømmettet.

1. Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder før de slås av og forblir blinkende .
2. Trykk og hold Digit-tastene inne til kokesonene viser .
3. Hold inne og trykk inn Digit-tastene til sonene i retning mot klokken.




Den bakre venstre Digit-tasten viser  og et tall som angir menytypen. Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.

Velg Digit-tast med  og trykk på "8" på effektlinjen.

Velg framre venstre Digit-tast og velg korrekt innstilling.












Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:


| Verdi på effektlinjen | KW | Merknader |
|-----------------------|-----|---------------------------|
| 0 | 7,4 | Standard startinnstilling |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Når man har stilt inn korrekt verdi bekrefter man valget ved å trykke ned og holde inne .

10. PLATETOPPFUNKSJONER

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | + | + | + | ⊖ | A | ⊖ | |
| | | | | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | | 8 | |
| | | | | | | | | | | - | - | - | ⊖ | ⊖ | ⊖ | |
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P | | | 8 | 8 | 8 |
| Barnesikring | Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>For å aktivere: Hvis det befinner seg en gryte på platetoppen, må man trykke og hold inne den tilhørende Digit-tasten i 3 sekunder. Hvis det ikke befinner seg noen gryte på platetoppen, holder man inne en av 5 Digit-tastene (ikke synlig) ved siden av punktet på venstre side i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 0 til 9 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Alle Digit-tastene viser .</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p> <p>For å deaktivere: Trykk og hold inne en av 5 Digit-tastene til kokesonene i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 9 til 0 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen.</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Blokkere | <p>Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. Funksjonen forblir aktiv også hvis platetoppen blir slått av og på.</p> <p>Hvis strømmen blir brutt vil funksjonen deaktiveres.</p> <p>For å aktivere: Trykk og hold inne i 1 sekund.</p> <p>For å deaktivere: Trykk på .</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Boost-funksjon | <p>Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 5 minutter.</p> <p>For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "P" på effektlinjen. Den tilhørende Digit-tasten viser .</p> <p>For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på strøm linjen.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| Timer-enhet for kokesonene | <p>Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden.</p> <p>Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.</p> <p>For å aktivere: Når kokesonen er i bruk, trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-enheten for den enkelte sone.</p> <p>De 3 Digit-tastene viser "0 0 0". Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedtelling med timeren.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Timer - Tiende - Minutter</p> <p>Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.</p> <p>Hvis timeren er aktiv i flere kokesoner vil de 3 Digit-tastene alltid vise timeren som er nærmest tidsutløp.</p> <p>For å deaktivere: Mens kokesonen er i drift trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-funksjonen for den aktuelle sone.</p> <p>Still inn de tre Digit-tastene på "0 0 0" ved å ta i bruk "+" o "-" eller trykke på tasten "På/Av".</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

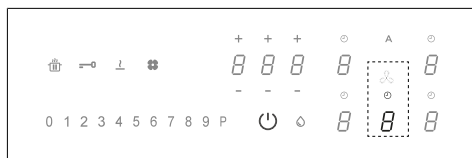
| Timer (generisk) | <p>Timer med alarm for generell bruk.</p> <p>For å aktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, eller at noen kokesoner er aktive.</p> <p>De 3 Digit-tastene som styrer timeren viser "- - -".</p> <p>Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og vise "0 0 0".</p> <p>Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedtelling med timeren.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Timer - Tiende - Minutter</p> </div> <p>Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.</p> <p>Gjenta de beskrevne operasjonene for å endre nedtellingsverdien.</p> <p>For å deaktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, og at ikke noen kokesoner er aktive.</p> <p>Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og bruk "+" og "-" for å stille inn displayet på "0 0 0" eller trykke på tasten Av/På.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|------------|------------------------|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-------------------|---|-------------------|
| Smeltefunksjon | <p>For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på .</p> <p>Digit-tasten for den valgte sonen viser .</p> <p>For å deaktivere: Trykk på  eller .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oppvarmingsfunksjon | <p>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 koketnivået som er blitt innstilt. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 635 1038 933"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer-enhet (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For å aktivere, med en gryte stående på platetoppen og kokesonen valgt, trykker man og holder den valgte verdien (fra 1 til 8) på effektlinjen inne i 3 sekunder. Displayet for den tilhørende kokesonen viser "A".</p> <p>Det er mulig å øke nivået, men en reduksjon vil føre til deaktivering av funksjonen.</p> <p>Den kan også deaktiveres ved å trykke og holde inne tasten til den aktuelle kokesonen i 3 sekunder.</p> | Effektnivå | Timer-enhet (sekunder) | 1 | 48 | 2 | 144 | 3 | 230 | 4 | 312 | 5 | 408 | 6 | 120 | 7 | 168 | 8 | 216 | 9 | Ikke tilgjengelig | P | Ikke tilgjengelig |
| Effektnivå | Timer-enhet (sekunder) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 408 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Ikke tilgjengelig | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Ikke tilgjengelig | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pause-funksjon | <p>Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk.</p> <p>For å aktivere: Med en gryte på platetoppen og kokesone valgt, trykker man og holder inne Pausefunksjonsknappen  i minst 1 sekund. Alle Display viser .</p> <p>For å deaktivere: Trykk og hold inne  i 1 sekund til den blinker. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder. Funksjonen er deaktivert og platetoppen fortsetter med de forrige innstillingene.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tilbakekallingsfunksjon | <p>Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling eller plutselig strømavbrudd.</p> <p>Når platetoppen slås av og man slår den på innen 6 sekunder ved å trykke på , vil knappen blinke  i 6 sekunder. Trykk på tasten  for å hente opp de tidligere innstilte funksjonene. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| Kombinert modus ("bro"-funksjon) | Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre. |
| | For å aktivere/deaktivere: Trykk på Digit-tastene for venstre eller høyre kokesone samtidig for å velge de to sonene som skal brokobles. Digit-tasten  vises for å indikere at funksjonen er blitt aktivert. Den andre Digit-tasten brukes til å stille inn effektivværet. |
| AUTO-funksjon "A" | Når platetoppen/avtrekket slås på, aktiveres som standard hetten i automatisk modus og LED-lampen "A" vil lyse sterkt. Hetten starter opp hvis kokesonenes effekt er større enn "1". Den deaktiveres ved å trykke på LED-lampen "A" og bekrefte endringen av lysintensiteten, fra intens til svak. Den deaktiveres også ved å trykke på en verdi som er større enn "1" på effektlinjen, bekrefte med endring av intensiteten i LED-lampe "A" fra intens til svak. Den aktiveres igjen ved å trykke på LED-lampen "A", som så vil skifte til intenst lys. |

11. TILBEREDNINGSTABELL

| Effektivvå | Tilberedningsmetode | Brukes til |
|------------|---|--|
| 1 | Smelting, lett oppvarming | Smør, sjokolade, gelatin, sauser |
| 2 | Smelting, lett oppvarming | Smør, sjokolade, gelatin, sauser |
| 3 | Varme opp | Ris |
| 4 | Lange tilberedelser, stuing, fortykning | Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk |
| 5 | Lange tilberedelser, stuing, fortykning | Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk |
| 6 | Lange tilberedelser, braisering | Pasta, supper, kjøttgryter |
| 7 | Lett frityr | Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøtt-pølser |
| 8 | Frityrsteking i olje | Kjøtt, pommest frites |
| 9 | Hurtig frityrsteking ved høy temperatur | Biffer |
| P | Hurtigoppvarming | Koking i vann |

12. AVTREKKSFUNKSJON ER









Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

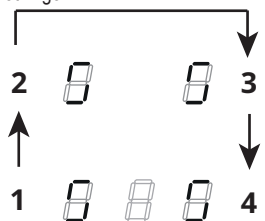
| | |
|-----------------------------|--|
| "9" | Trykk på "9" på effektlinjen for å stille inn INTENSIV 1 hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 10 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet. |
| "P" | Trykk "9" to ganger på effektlinjen for å stille inn INTENSIV 2 hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet. |
| Funksjon Forsinkelse | Denne funksjonen er bare tilgjengelig hvis Automodus er deaktivert. Auto--modus deaktiveres ved å trykke på "A". Trykk på Digit-tasten på avtrekket og angi en hastighet i effektlinjen. Trykk på Digit-tasten for å styre timeren som viste "CL", men den vil gå til nedtellingen som allerede er innstilt ved 15 minutter. |


| | |
|---|--|
|  | Timer-symbol Etter at man har valgt Digit-tasten til avtrekket, trykker man på Digit-tastene til timeren for å stille inn nedtellingen. |
|  | Symbol for vedlikehold av fettfilter Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED og er alltid aktivert. |
|  | Symbol for vedlikehold av karbonfilter Som standard befinner hetten seg i avtrekksmodus. Med belastning avslått trykker man på Digit-tastene som styrer hetten for å aktivere avtrekkskaren. Trykk på Digit-tasten igjen i 5 sekunder for å: Aktivere karbonfilter: Symbolet for karbonfilter/luftfilter lyser opp i 1 sekund. Deaktivere karbonfilter: Symbolet for karbonfilter/luftfilter blinker to ganger. Når ikonet lyser opp etter aktivering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/luftfilter er nødvendig. Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter Etter å ha utført filtervedlikehold: Trykk på tasten i 5 sekunder. - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt. Trykk på tasten i 5 sekunder. - Luftfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt. |

13. EGENDEFINERT BRUKERMENY

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

- Trykk på .
- Trykk og hold inne  igjen i 3 sekunder.
- Tasten  begynner å blinke.
- Trykk og hold nede : Digit-tastene til kokesonen viser .
- Hold inne  og trykk på Digit-tastene til de enkelte kokesonene ved å starte foran til venstre og følge klokke retningen.





Den bakre venstre Digit-tasten viser vekselvis  og et tall fra 2 til 7 som angir menykoden.

Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parametrene som er angitt i valget.

- Trykk på venstre Digit-tast bak.
- Velg et tall på effektlinjen for å få tilgang til menykoden.
- Trykk på venstre Digit-tast foran.
- Velg et tall på effektlinjen for å velge en verdi.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

| Kode i menyen | Beskrivelse | Verdi |
|---------------|---|--|
| U2 | Meny for regulering av tastevolum. | 0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Meny for regulering av Timersirenen. | 0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Meny for regulering av displayets lysstyrke. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Meny for valg av bakgrunnsanimasjon ved nedtelling. | 0 - Animasjon deaktivert 1 - Animasjon aktivert |
| U6 | Meny med funksjonsvalg for bruk av gryteindikator. | 0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv |
| U7 | Meny med funksjonsvalg for endt nedtelling. | 0 - Kontinuerlig blinking og avslåing 1 - Ti blink og avslåing 2 - Ett blink og avslåing |

- Når korrekt verdi er blitt valgt bekrefter man ved å trykke og holde inne  i 2 sekunder.
- For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på .

Hvis det ikke foretas noen operasjoner vil brukermenyen slå seg av etter 1 minutt.

14. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Til dette formål overvåkes den totale effekten kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å forsyne plattetoppen med den totale nødvendige effekten, vil et element redusere effekten til et annet kokeelement til et nivå rett under den respektive effektkurven, for ikke å overskride det totale strømforbruket på 16 A.

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

Effektstyringsfunksjonen aktiveres først når den oppdager tilstedeværelsen av en gryte på kokeelementet.

Eksempel:


Hvis det ekstra effektnivået (boost) (P) er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.

15. VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)
- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopp.

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

Hvordan du bruker grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

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

| Kokesone | Bunndiameter | |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| | Min. (anbefalt) | Max. (anbefalt) |
| Kombinert venstre | 190 mm | 230 mm |
| Enkel venstre | 110 mm | 190 mm |
| Høyre enkel fremme | 110 mm | 145 mm |
| Høyre enkel bak | 110 mm | 200 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 fra platetoppen

Induksjonsteknologi er basert 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 støyen fra en transformator)

Denne støyen oppstår når du lager mat ved høy varme og bestemmes av mengden energi som overføres fra platetoppen til grytene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lav pipelyd

Denne støyen produseres når gryten er tom og stopper når gryten fylles med vann eller mat.

Knitrellyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt 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.

Høy pipelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og når disse brukes med maksimal effekt over to kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere

temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy.

Rytmisk lyd og lyder som ligner en klokke som slår

Denne lyden oppstår bare når minst tre kokesoner er i bruk og forsvinner eller avtar når noen av dem er slått av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

16. PROBLEMLØSNING

| Feilkode | Beskrivelse | Mulig årsak til feilen | Løsning |
|---|---|--|--|
| "Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist" | Betjening av hetten ikke mulig | Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hetstens kretskort | Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel |
| ER03 | Platetoppen 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. |
| ER21 | Platetoppen slår seg av. | Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy. | La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice. |
| E2 | Den aktuelle kokesonen slår seg av. | Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy. | La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter. |
| E3 | Den aktuelle kokesonen slår seg av. | Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen. | Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice. |
| E6 | Kokesonen slår seg ikke på. | Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall. | Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig. |
| E8 | Kokesonene slår seg av. | Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament. | Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice. |
| E4 E5 E7 ER9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH | Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen. | | |

17. 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.

18. TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: FSM 709 HI

Modell: FSM 709 HI LL KIT

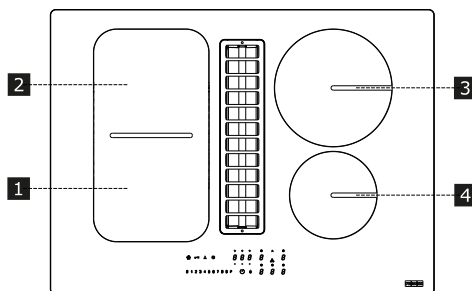
Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten forbedrer produktene hele tiden. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon om tekniske data er tilgjengelige på siden: www.franke.com

| 1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 bro 3,4 Fleksibel kokesone | | |
|--|---|-------------------|
| Parameter | Verdi | Mål (mm) |
| Nyttemål | - | 700 × 520 (L x D) |
| Spenning/forsyningsfrekvens | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Elektriske data og info om varmeelementer | | |
| Kokesone 1,2 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Kokesone 3 | 2300 W; Power Boost: 3000 W | R 200 |
| Kokesone 4 | 1400 W; Power Boost: 1850 W | R 145 |
| Fleksible kokesone 1+2 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |
| Parameter | Verdi | Mål (mm) |
| Enhetens vekt | 21 | kg |
| Antall kokesoner | 4 | |
| Varmekilde | induksjon | |

| MODELL | FSM 709 HI |
|--|----------------------------|
| | FSM 709 HI LL KIT |
| 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 |



Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Australia

Franke Aus. Pty. Ltd.
(PR Kitchen Systems)
Melbourne 3175
Phone +61 3 9700 9100

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil .
Dona Francisca, 8.300. Bloco N - Sala 49 -
Condomínio Perini Business Park
Distrito Industrial - 89219-600
Joinville - SC - Brasil
Fone +55 47 3431 0500

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771