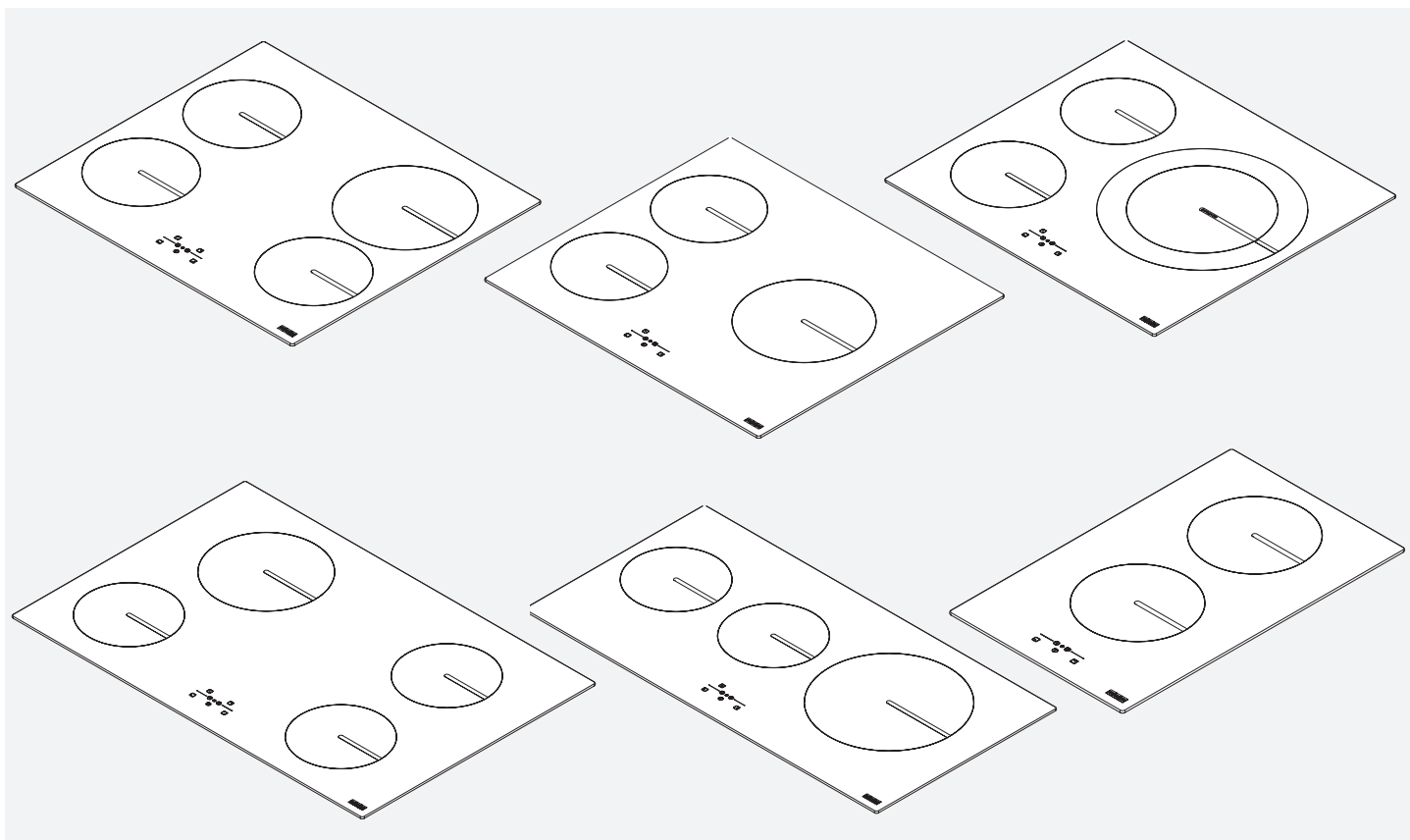


SMART



FHSM 604 4I

FHSM 603 3I

FHSM 603 3I SZ

FHSM 603 3I DZ

FHSM 804 4I

FHSM 803 3I

FHSM 302 2I

FHSM 604 4I WH

FHSM 603 3I DZ WH

EN User manual
DE Gebrauchsanweisung
FR Manuel d'utilisation
IT Istruzioni per l'uso
NL Gebruikershandleiding
ES Manual del usuario
PT Manual do utilizador
EL Εγχειρίδιο χρήστη
SV Användarhandbok

Hob Induction
Kochfeld Induktion
Cuisinière à induction
Piano di cottura a induzione
Inductiekookplaat
Placa de cocción por inducción
Placa de indução
Επαγωγική εστία
Induktionshäll

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

About this manual	4
Intended use	4
Safety information	4
Proper installation and placement	5
Proper use	5
Maintenance and cleaning	6
Repair	7
Taking out of service	7
Overview	8
Your appliance	9
How induction hobs function	9
Pan detection	9
Cookware	9
Advice on energy-saving	10
Switching on the first time	11
Operation	11
Power levels	11
Power management	13
Cleaning and care	15
Troubleshooting	15
Error codes	16
Maintenance and repair	18
Disposal	18
Customer service	19
Additional information	19

ABOUT THIS MANUAL

This user manual applies to several models of the device. Thus it may be possible that some of the described features and functions are not available on your specific model.

Franke reserves the right to make modifications to the product without prior notice. All information correct at time of issuance.

- ▶ Carefully read the user manual before using the device.
- ▶ Keep the user manual.
- ▶ Use the device described in this user manual only according to the intended use.

Symbol	Meaning
	Warning symbol. Warning against risks of injury.
▷	Actions in safety and warning notes to avoid injury or damage.
▶	Action step. Specifies an action to be done.
■	Result. Result of one or more action steps.
✓	Precondition that has to be fulfilled before performing the following action.



INTENDED USE

The hob was developed exclusively for non-professional, domestic use in the household.

This hob is designed to offer professional performance in the household. It is a highly versatile appliance enabling safe and easy selection of different cooking methods.

SAFETY INFORMATION

- ▷ Read the operating instructions before using the appliance for the first time.

The manufacturer can not be made liable for possible damage which may occur due to incorrect installation and incorrect, improper or unreasonable use of the device.

To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

- ▷ Only contact authorised service centres.
- ▷ Do not modify any features of the device.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This device is not a toy.

- ▷ Keep children away from the device and the packaging material.
- ▷ Do not leave children near the device unattended.
- ▷ Do not let children play with the device.
- ▷ Do not allow children to touch the device or its controls during and immediately after using it.

Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices.

- ▷ Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.

Proper installation and placement

The appliance must be installed and connected to the electricity supply in accordance with the separate installation instructions. Have a qualified fitter/ electrician carry out the necessary work. The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper use or incorrect handling.

If the appliance is to be permanently connected to the power supply:

- ▷ Ensure that the device is installed only by the customer service, an electrician or trained personnel with the appropriate knowledge/education.
- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- ▷ Ensure that the device is connected directly to the mains socket.
 - Ensure that no adapters, no multi-sockets and no extension cables are used to connect the device.

- ▷ Ensure that the supply cord is not damaged. If damaged, contact customer services.
- ▷ Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- ▷ Ensure that the ventilation of the appliance is in accordance with the manufacturer's instructions.



Risk of death!

- ▷ Keep pets away from the device.

Packaging materials, e.g. plastic film and polystyrene, can be dangerous for children.

- ▷ Keep packaging material away from children.

Proper use

- ▷ Only use the device to prepare and cook food.
- ▷ Observe the manuals of the cooking devices that are used with the hob when using the device.
- ▷ Do not place power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance.
- ▷ Do not use flammable liquids near the appliance.
- ▷ After use, switch off the hob by its controls. Do not rely on the pan detector.
- ▷ Do not operate the appliance with an external timer switch or a separate remote control system.
- ▷ The cooking process has to be supervised.
 - A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ▷ The appliance shall not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

**Risk of burns!**

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- ▷ Do not touch the heating elements.
- ▷ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

**Risk of electric shock due to damaged device!**

- ▷ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ▷ Do not switch on a device if the surface is cracked or there is a damage to the material thickness.
- ▷ Do not touch the appliance with wet parts of the body.
- ▷ Contact the customer service.

**Risk of fire!**

- ▷ Do not store items on the cooking surfaces.

**Risk of fire!**

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Hot oil ignites readily.

- ▷ Prepare food with plenty of fat (such as fries) only under constant supervision.
- ▷ Never try to extinguish fire with water.
- ▷ In the case of a fire, switch off the appliance and cover flame e.g. with a lid or with a fire blanket.

To avoid damaging the appliance

- ▷ In the case of thermal failure, switch the solid plate off and allow to cool down completely. Do not put any dishes on it. Do not cool with cold water under any circumstances.
- ▷ Do not climb onto the appliance.

- ▷ To avoid damaging the silicon grouting, do not put hot cookware on the frame.
- ▷ Do not cut or prepare food on the surface or drop hard objects onto it. Do not drag cookware across the surface.
- ▷ Make sure than no sugary foods or juices end up on the hot cooking zones. This can damage the surface. If sugary foods or juices do end up on the hot cooking zones, remove these immediately with a glass ceramic hob scraper (while the hob is still hot).
- ▷ Do not leave the appliance unattended during operation.

Pots with pure copper or aluminium leave behind traces that can be difficult to clean. If the traces are not removed immediately after cooking with a suitable cleaning agent, they can be permanently burned on and therefore permanently ruin the visual appearance of the appliance.

- ▷ Do not use pots with pure copper or aluminium bases for cooking.

Sliding pots and cookware across the glass ceramic causes scratches.

- ▷ Avoid scratches by lifting pots and cookware when putting them into place.

The hob is an item for daily use: signs of usage such as scratches or visible material abrasion from pots or cookware are normal. Intensive use leads to more distinctive signs of usage. In such cases, the appliance continues to function perfectly and a complaint is not justified. Safety is always guaranteed.

Maintenance and cleaning

- ▷ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.



Risk of electric shock due to entering liquid!

The device contains electrical components.

- ▷ Make sure that no liquid enters the interior of the device.
- ▷ Do not use pressurised steam to clean the device.

Repair

The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.

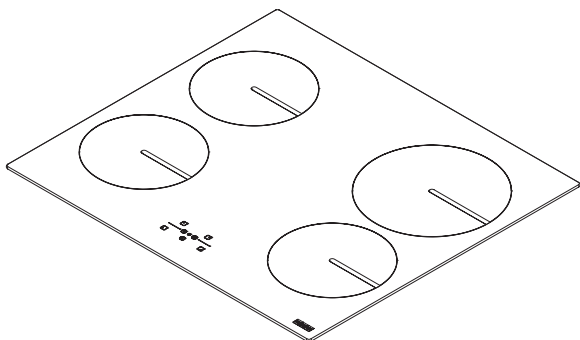
- ▷ Do not allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.
- ▷ Contact a service centre authorised by the manufacturer or qualified personnel in the following cases:
 - Immediately after unpacking, in the event of doubts regarding the integrity of the device
 - During installation (according to the manufacturer's instructions)
 - Doubts regarding the correct operation of the device
 - Malfunction or poor operation
 - Replacing the power socket if incompatible with the power plug of the device
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▷ Use original spare parts only.

Taking out of service

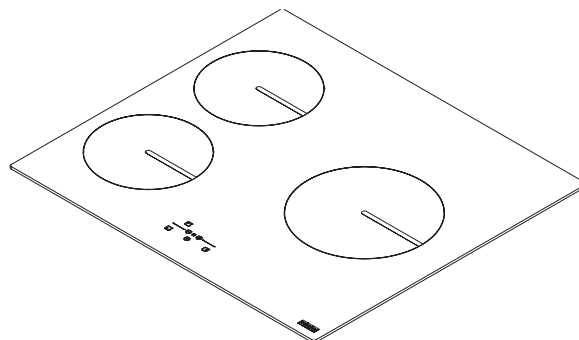
- ▷ If the appliance is no longer to be used, call the service centre or qualified personnel to disconnect it from the power supply.

OVERVIEW

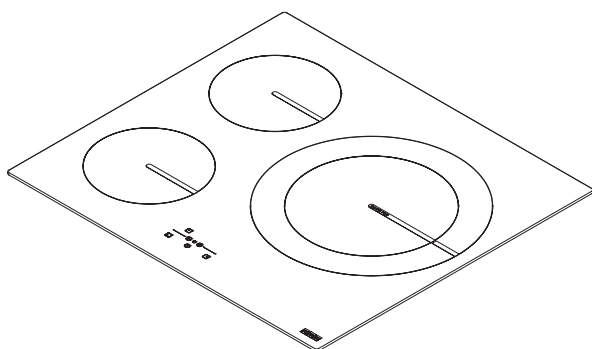
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



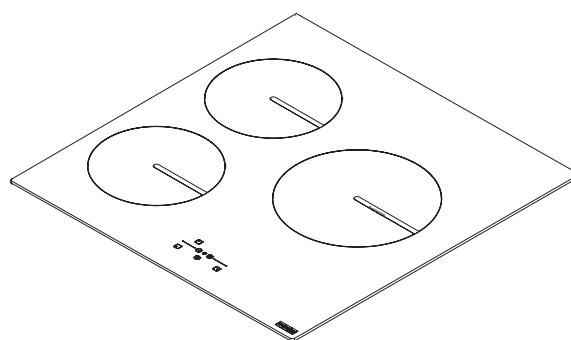
FHSM 603 3I



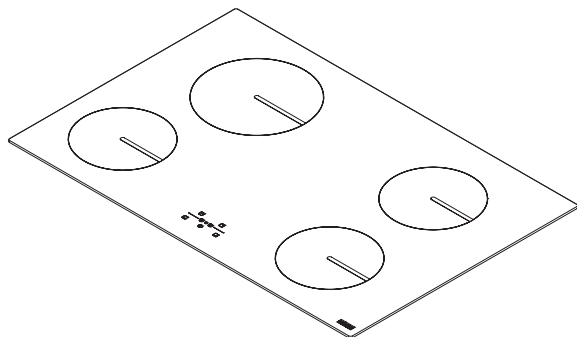
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



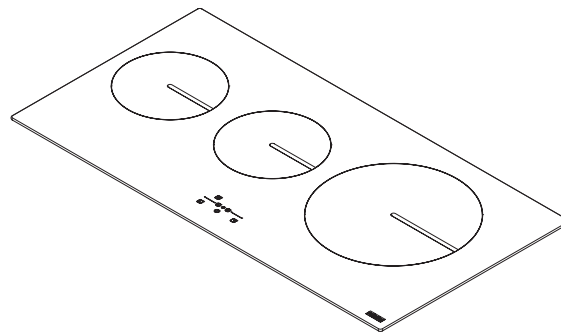
FHSM 603 3I SZ



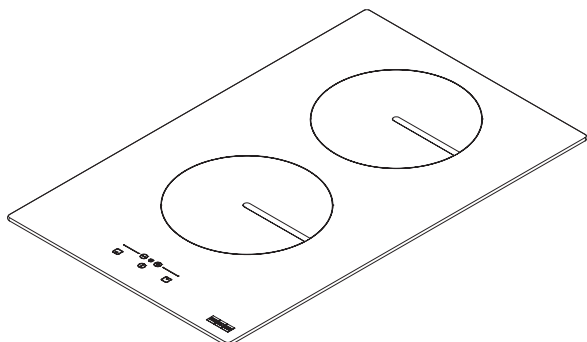
FHSM 804 4I



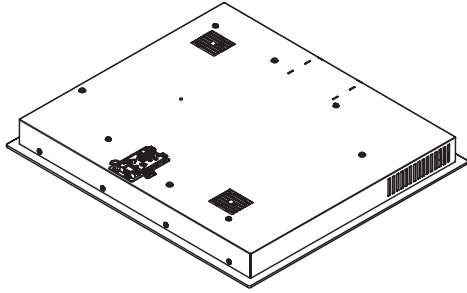
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



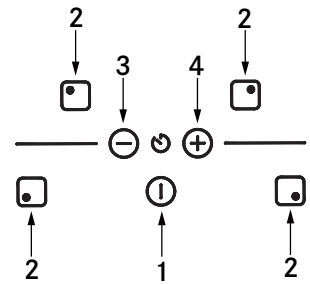
Electric connection



Buttons and display elements

I.e. 4 zone hob

1. On / Off
2. Cooking zone position
3. Decrease power level / Decrease cooking time
4. Increase power level / Increase cooking time




YOUR APPLIANCE

How induction hobs function


Induction hobs function considerably differently to conventional hobs or solid plates. The induction coil under the glass ceramic creates a magnetic field that alternates quickly and which directly heats the magnetisable base of the cookware. The glass ceramic is only heated by the hot cookware. If the cookware is removed from the cooking zone, the power supply is interrupted immediately.

Pan detection

Every cooking zone is equipped with pan detection. The pan detection recognises cookware with a magnetisable base that is suitable for use with induction hobs.

If the cookware is removed during operation or unsuitable cookware is used, the display near the bargraph flashes with .

If there is no cookware placed on the cooking zone during the pan detection time of 10 seconds:

- The cooking zone switches off automatically after 10 seconds.
- The display of each cooking zone shows .

Cookware

Suitable cookware

Only cookware with a fully magnetisable base is suitable for cooking on the induction hob. The magnet adheres to every point on the entire base of the cookware.


Cookware suitable for use in induction cooking

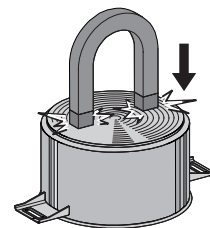
Cookware used on the induction cooking surface must be made of metal, with magnetic properties and a sufficiently large base.

Suitable cookware:

- ✓ Enamelled steel cookware with thick bases.
- ✓ Cast iron cookware with an enamelled base.
- ✓ Cookware in multilayer stainless steel, ferritic stainless steel and aluminium with a special base.

Unsuitable cookware:

- ✓ Copper, stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta cookware.
- ▶ To see whether the pan is suitable, bring a magnet close to the bottom: if it is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, you can put a small amount of water in the pan, place it on a cooking zone and start the cooking zone. If the symbol  appears on the display, it means the pan is not suitable.



Note: Use only cookware with a perfectly flat bottom and suitable for induction cooking zones. Using cookware with an irregular bottom could jeopardise the efficiency of the heating system and prevent cookware from being detected on the cooking zone.

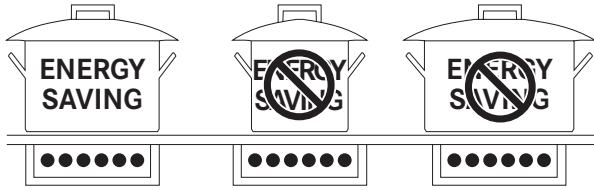
Noise during cooking

Cookware can make noise during cooking. This does not indicate any malfunction, nor does it affect the functioning of the appliance in any way.

Noise depends on the cookware used. If the noise causes considerable disturbance, it can help to change the cookware.

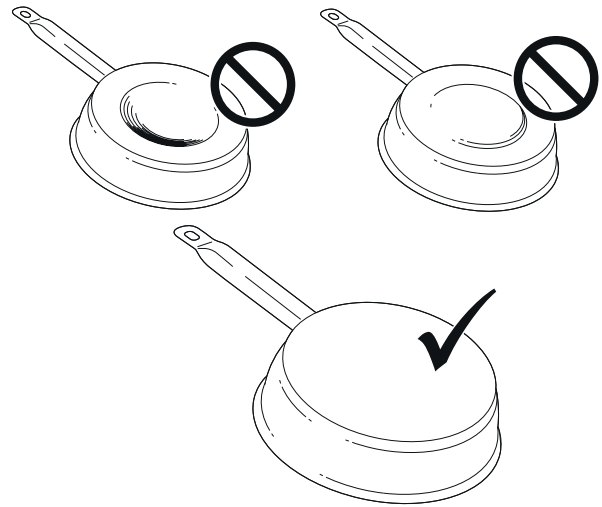
Advice on energy-saving

- ▶ The diameter of the base of the pan must correspond to the diameter of the cooking zone.



- ▶ When buying a pan, check whether the diameter indicated is that of the base or the top of the pan, as the top is almost always larger than the base.
- ▶ When preparing dishes with long cooking times, you can save time and energy by using a pressure cooker, which also makes it possible to preserve the vitamins in the food.
- ▶ Make sure that the pressure cooker contains enough liquid as, if there is not enough and it overheats, this may cause damage to both the pressure cooker and the cooking zone.

- ▶ If possible, always cover pans with a suitable lid.
- ▶ Choose a pan suitable for the quantity of food to be cooked. A large, half-empty pan leads to a waste of energy.



Cooking zone	Pan Bottom diameter	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Dual Zone Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured.

These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

Rhythmic sounds and similar to the hands of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

SWITCHING ON THE FIRST TIME

During the first few hours of use, a cooking zone can give off an unpleasant smell. This is normal for brand new appliances.

- Ensure that the room is well ventilated.

OPERATION

Power levels

Power level	Cooking method	Use for
1	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Swelling	Rice
4	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Continued cooking, braising	Pasta, soup, braised meat
7	Gentle frying	Rosti (hash brown), omelettes, breaded fried foods, sausages
8	Frying, deep frying	Meat, chips
9	Flash frying	Steak
P	Fast heating	Boiling water

Switching on the cooking zone

After switching on the hob:

- ▶ Select the required cooking zone using the appropriate zone selection keys (◻) for example: rear left cooking zone).
- ▶ Use the keys (+) and (-) to select the cooking power from 1 to 9, or else enable the Power function (see “Power Function”).

Switching off the cooking zone

- ▶ Select the cooking zone you wish to switch off using the zone selection keys.
- ▶ Use the key (-) to bring the power value 0 (zero).

Note: Hold the On/Off key (I) down for at least 2 seconds to switch off all cooking zones at the same time.

Quick selection

This function allows you to quickly set the cooking zones to maximum power.

After switching on the hob:

- ▶ Select the required cooking zone using the appropriate zone selection keys (◻) for example: rear left cooking zone).
- ▶ Press (-). Power level 9 will be set.

Residual heat



Improper use Risk of burns!

- ▶ Supervise children carefully as they cannot readily see the residual heat indicator. The cooking zones remain hot for a certain period of time even after they have been turned off. Make sure that children never touch the hob.

Note: If the cooking zone is still hot after being switched off, the symbol H will be displayed on the display. The symbol clears once the temperature drops below 40°C.

Power Function

This function allows you to use the maximum possible power for the cooking zone.

After activating the required cooking zone:

- ▶ Press the key (+) to bring the power to 9.
- ▶ Press the key (+) again; the symbol P will be shown on the display.
- ▶ Press the key (-) to deactivate the Power Function.

Note: The Power Function is available for 5 minutes, after which the power level drops automatically to 9.

Minute minder timer

This function is used to set a minute minder timer. A beep will sound at the end of the pre-set time (from 1 to 99 minutes).

After activating the hob:

- ▶ Press the keys (+) and (-) at the same time; ◻.◻. will be displayed.
- ▶ Set the required time in minutes using the keys (+) and (-) (hold the keys down to set the time more quickly). Flashing dots will appear to indicate the count.

Note:

- Using the minute minder does not switch off the cooking zones but rather informs the user when the set minutes have run out.
- The timer can be activated while the cooking zones are on or off.

At the end of the previously set time, the hob will warn the user with a series of beeps. Press any key to stop the beep.

Note: To deactivate the minute minder timer during the countdown, zero the set time using the key (-). When the display shows ◻.◻. the timer will be deactivated.





Cooking zone automatic switch-off timer

This function is used to program the automatic switch-off of each cooking zone at the end of a period of time (from 1 to 99 minutes).

- ▶ Select the required cooking zone using the appropriate zone selection keys (◻) for example: rear left cooking zone).
- ▶ Use the keys (+) and (-) to select the cooking power from 1 to 9, or else enable the Power function (see “Power Function”).
- ▶ While the led of that cooking zone is still activated, press (+) and (-) at the same time.
- ▶ Press (+) or (-) to adjust the desired time (hold the keys down to set the time more quickly).





The timer can be activated on multiple cooking zones at the same time.

If you wish to modify the set time:

- ▶ Select the cooking zone to modify.
- ▶ Press the keys  and  at the same time until the dot lights up under the corresponding cooking zone.
- ▶ Press the keys  and  to select the new time required.
- ▶ Select the cooking zone to confirm.
- ▶ At the end of the previously set time, the corresponding display will flash, the hob will deactivate the cooking zone and warn the user with a series of beeps. Press any key to stop the beep.

Child lock

After activating the hob:

- ▶ Press the keys  and  at the same time.
- ▶ Press the button  after the beep.
 - The controls are now locked and  will appear on the display.

Note: The control lock will not be disabled in the event of a power failure.

To unlock the controls:

After activating the hob:

- ▶ Press the keys  and  at the same time.
- ▶ Press the button  after the beep.

Note: The icon shown is the one of 4 cooking zones hobs, for 3 zones and 2 zones hobs the icon is the one on the right.

Power management

Depending on the maximum setting of output power available (see the next section “Power Limitation Settings”), not all cooking zones can be adjusted to the desired level or enabled.

In this case, the display blinks a few seconds displaying the maximum power allowed.

If no adjustments are made to other areas, cooking will begin at the level displayed.

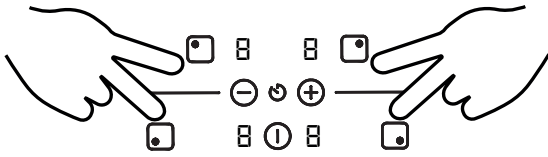
Power limitation settings

Power limitation setting is possible for all the following models: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

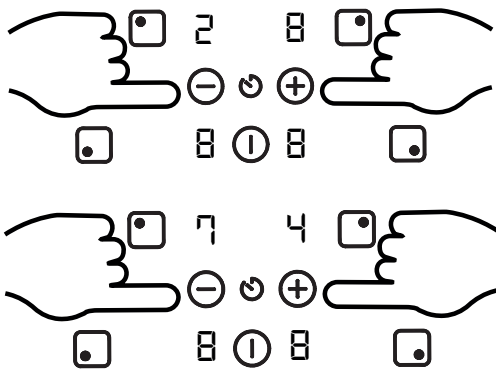
- **Setting is possible only during the first two minutes after plug in the appliance.**
- The touch has to be unlocked and all heaters have to be switched off.
- The factory power setting is the maximum level.
- If there is a black out, power level set remains unchanged.

Example of power limitation setting of a four cooking zones hob (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

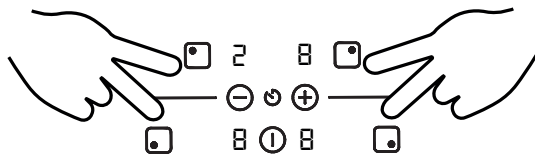
- ▶ Press at the same time all the four cooking zones and hold it until you can hear a signal.



- ▶ If you can't hear the signal within 10 seconds, repeat the operation trying to better position the fingers.
- ▶ You can now switch with **+** and **-** between the power limitation levels (2,8 kW, 3,5 kW and MAX).



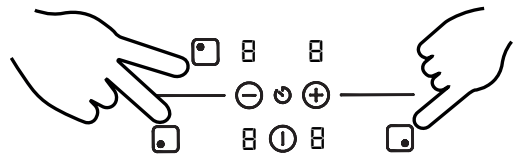
- ▶ Press now at the same time the four cooking zones and hold it until you can hear a signal for confirmation of the power set.



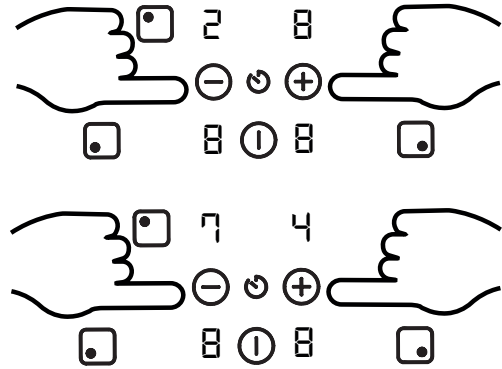
Note: If, after setting the power level, you don't proceed to confirm with the finger touch and the subsequent signal within 60 seconds, the new setting will not be acquired by the hob.

Example of power limitation setting of a three cooking zones hob (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

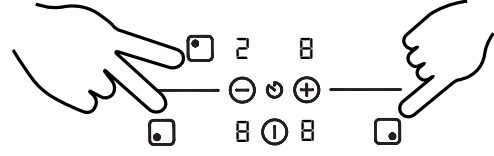
- ▶ Press at the same time all the three cooking zones and hold it until you can hear a signal.



- ▶ If you can't hear the signal within 10 seconds, repeat the operation trying to better position the fingers.
- ▶ You can now switch with **+** and **-** between the power limitation levels (2,8 kW, 3,5 kW and MAX).



- ▶ Press now at the same time all the three cooking zones and hold it until you can hear a signal for confirmation of the power set.



Note: If, after setting the power level, you don't proceed to confirm with the finger touch and the subsequent signal within 60 seconds, the new setting will not be acquired by the hob.

MODEL	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
DISPLAY SETTING	MAX TOTAL POWER	MAX TOTAL POWER	MAX TOTAL POWER	MAX TOTAL POWER	MAX TOTAL POWER	MAX TOTAL POWER
2.8	2.8 kW	2.8 kW	2.8 kW	2.8 kW	2.8 kW	
3.5	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW	3.4 kW
7.4 - MAX	6.75 kW	4.9 kW	6.9 kW	7.1 kW	6.4 kW	
Power in kW @ 230V - 50/60 Hz						

CLEANING AND CARE



Risk of burns!

- ▷ Do not clean the appliance until it is cold.

Before performing any cleaning and care:

- ▷ Read the general safety information about cleaning in the chapter „Safety information“.
- ▷ Turn the appliance off.

General recommendations

- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.
- ▷ Do not use coarse abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass parts of the appliance. They could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could 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 eaten.

Cleaning the appliance

- ▶ Clean the hob after every use in order to prevent food residues from burning on. Cleaning dried-on and burnt-on dirt requires more effort.
- ▶ To clean everyday dirt, use a soft cloth or sponge with water and a suitable cleaning agent. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- ▶ Remove encrusted dirt, e.g. from milk that has boiled over, with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Please follow the manufacturer's advice with regard to the scraper.
- ▶ Remove sugary foods, such as marmalade, that have boiled over with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- ▶ Remove melted plastic with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- ▶ Remove limescale stains using a small amount of lime-dissolving solution, e.g. vinegar or lemon juice, when the hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.

TROUBLESHOOTING

The hob does not work:

- ▶ Make sure that the hob is connected and that the main switch is turned on.
- ▶ Make sure that there is no power failure.
- ▶ Make sure that the fuse has not blown. In this case replace the fuse.
- ▶ Make sure that the circuit breaker of the residential electrical system has not tripped. In this case, re-activate the circuit breaker.

The cooking results are unsatisfactory:

- ▶ Make sure that the cooking temperature is not too high or too low.

The hob smokes:

- ▶ Let the hob cool down and clean it once cooking is complete.
- ▶ Make sure that the food has not spilled out of the pan and use a larger cooking vessel, if needed.

The fuses blow or the circuit breaker of the residential electrical system trips repeatedly.

- ▶ Call Technical Support or an electrician.

There are cracks or fissures in the hob:

- ▶ Turn off the appliance immediately, disconnect the power supply and contact Technical Support.

The hob makes noise:

- ▶ In case of noise, refer to paragraph „Normal operating noises of the cooktop“ (page 10).

Error codes

Models: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Error code	Description	Remedy
ER03 and permanent tone	Continuous button actuation; control switches off after 10 s	Clean the user interface.
ER22	Button analysis defective, control switches off after 3.5-7.5 s	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
ER20	Flash error	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
ER47	Lin communication error	Connection cable not correctly plugged or defective.
E2	Overtemperature	Allow system to cool
E3	1. Pot/pan not suitable 2. Power of cooking zones permanently exceeded.	Change the pot / pan; if the error persists, contact authorized center for technical assistance specifying the error code
E5	Mains voltage error	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E6	Mains-Sync-Pulse error	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E8	Fan error	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E9	Temperature sensor (NTC) on inductor defective	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
EA	Hardware fault	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/H	Invariable resistor fault	Allow system to cool
U400	Wrong connection/Overvoltage 400 V	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.

Models: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
 FHSM 603 3I DZ WH

Error code	Description	Remedy
C	The cooking zone can be configured.	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
C/-	The cooking zone will be configured. If „-“ is not displayed check the possible causes of the E/5.	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E	A flashing „E“ on each cooking zone indicates that all configs will be deleted.	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/2 (error code different for some UI)	Temperature limits are exceeded.	System must cool down.
E/3	Unsuitable pot	Change the pot / pan; if the error persists, contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/4	Unconfigured induction module	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/5	No communication between UI and induction module	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/6	Main power disturbance	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/7		Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/8	Fan failure	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/9	Defective temperature probe on inductor	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/A	Hardware defect of induction module	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/C	Configuration failure	Contact authorized center for technical assistance specifying the error code.
E/H	Fixed sensor value	Allow system to cool.
No functionality and no displaying	Overvoltage on the switch mode power supply (no functionality)	Disconnect and connect the power line connection; if the error persists, contact authorized center for technical assistance specifying the error code.

MAINTENANCE AND REPAIR

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

- ▶ When contacting the customer service, please provide the following information:
 - type of fault
 - appliance model (Art.)
 - serial number (S.N.)

This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom sind.

You must also have proof of purchase if you're still within the warranty period.

DISPOSAL

Packaging

All packaging materials (cardboard, plastic film (PE) and polystyrene (EPS)) are marked and should, if possible, be collected for recycling and disposed of in an environmentally friendly way.

Disconnection

- ▶ Disconnect the appliance from the mains. With a fixed appliance, this must be carried out by a qualified electrician.

Safety

- ▶ Disable the appliance to prevent accidents caused by improper use, especially through children playing.

Disposal



The symbol on the product or on the packaging indicates that the device must not be disposed of in the domestic waste.

By disposing of the device in a proper way you help to avoid harmful consequences to environment and health.

Further information about recycling the device is available from the competent authority, the local refuse disposal service or the vendor of the device.

- ▷ Dispose of the device, which is to be discarded, via a specialised waste collection point for electronic and electrical devices.

In accordance with the Directive 2012/19/EU, regarding the reduction of the hazardous substances used in electrical and electronic appliances, and waste disposal.

The barred dustbin symbol on the appliance indicates that at the end of its working life the product must not be disposed of as household waste.

Consequently, when the appliance has reached the end of its working life the user must take it to a suitable recycling centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.

Proper separate waste collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal helps prevent a potentially negative impact on the environment and health and facilitates recycling of the materials used in appliance construction.

CUSTOMER SERVICE

- ▶ Refer to the contact address for your country on the back page or on our website: – www.franke.com

ADDITIONAL INFORMATION

Product identification

Type: FHSM-B2

Models: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Type: FHSM-B3

Models: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Refer to the data plate placed on the bottom side of the product.

The manufacturer provides continuously product enhancements. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Zu dieser Gebrauchsanleitung	21
Bestimmungsgemäße Verwendung	21
Sicherheitshinweise	21
Korrekte Installation und Aufstellung	22
Richtige Verwendung	22
Pflege und Reinigung	24
Reparatur	24
Außerbetriebsetzung	24
Übersicht	25
Ihr Gerät	26
Funktionsweise eines Induktionskochfelds	26
Topferkennung	26
Kochgeschirr	26
Empfehlung zum Energiesparen	27
Erstmaliges Einschalten	28
Bedienung	28
Leistungsstufen	28
Power-Management	30
Reinigung / Instandhaltung	32
Fehlerbehebung	32
Fehlercodes	33
Wartung und Reparatur	35
Entsorgung	35
Kunden-Service	36
Zusätzliche Information	36

ZU DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG

Diese Gebrauchsanleitung bezieht sich auf die verschiedenen Modelle des Produkts. Darum kann es möglich sein, dass bestimmte beschriebene Merkmale und Funktionen an Ihrem Modell nicht verfügbar sind.

Franke behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Alle Informationen waren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.

- ▶ Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produkts aufmerksam lesen.
- ▶ Gebrauchsanweisung aufbewahren.
- ▶ Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Produkt nur gemäß der bestimmungsgemäßen Verwendung einsetzen.

Symbol	Bedeutung
	Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.
▷	Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.
▶	Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.
■	Resultat. Ergebnis einer oder mehrerer Handlungen.
✓	Voraussetzung, die vor dem Ausführen der folgenden Handlung erfüllt sein muss.



BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Kochfeld wurde ausschließlich für den nicht gewerblichen, privaten Gebrauch im Haushalt entwickelt.

Dieses Kochfeld sorgt für Profileistungen im Haushalt. Mit diesem äußerst vielseitigen Gerät lassen sich verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▷ Gebrauchsanweisung vor dem erstmaligen Gebrauch des Produkts lesen.

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch fehlerhafte Installation und falschen, unsachgemäßen oder unangemessenen Gebrauch entstehen können.

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

- ▷ Nur autorisierte Kundendienststellen kontaktieren.
- ▷ Keine Änderungen an den Gerätefunktionen vornehmen.



Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder im Gebrauch des Geräts durch eine Person unterwiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät ist kein Spielzeug.

- ▷ Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- ▷ Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- ▷ Kinder dürfen das Gerät oder die Bedienelemente während des Betriebs oder unmittelbar danach nicht berühren.

Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen die EMV-Richtlinie sowie die EMF-Richtlinie und verursachen in der Regel keine Interferenzen mit anderen elektronischen Geräten.

- ▷ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten jedoch mit ihrem Arzt oder mit dem Hersteller des Implantats abklären, ob diese Geräte ausreichend störfest sind.

Korrekte Installation und Aufstellung

Das Gerät muss entsprechend der separaten Installationsanleitung eingebaut und an die Stromversorgung angeschlossen werden. Notwendige Arbeiten von einer Installations-/Elektrofachkraft durchführen lassen.

Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im privaten Haushalt bestimmt. Für etwaige Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung kann keine Haftung übernommen werden.

Falls das Gerät permanent mit der Stromquelle verbunden sein soll:

- ▷ Installation nur vom Kundendienst, einem Elektriker oder entsprechend geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
- ▷ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III).
- ▷ Das Gerät muss direkt an die Netzsteckdose angeschlossen werden.
 - Für den Anschluss des Geräts dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden.

- ▷ Das Netzkabel darf nicht beschädigt sein. Falls es beschädigt ist, Kundendienst kontaktieren.
- ▷ Das Gerät muss vor Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) geschützt sein.
- ▷ Auf ausreichend Raum zur Luftzirkulation entsprechend den Herstellerangaben achten.



Lebensgefahr!

- ▷ Haustiere vom Gerät fernhalten. Verpackungsmaterialien, z. B. Plastikfolie und Polystyrol, stellen eine Gefahr für Kinder dar.
- ▷ Kinder vom Verpackungsmaterial fernhalten.

Richtige Verwendung

- ▷ Das Gerät nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen verwenden.
- ▷ Beim Gebrauch des Kochfelds die Bedienungsanleitungen der Kochgeräte beachten, die zusammen mit dem Kochfeld verwendet werden.
- ▷ Keine Stromkabel oder anderen elektrischen Geräte auf heiße Teile des Kochfelds stellen.
- ▷ Keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Kochfelds verwenden.
- ▷ Kochfeld nach Gebrauch über die Bedienelemente ausschalten. Nicht auf die Topferkennung vertrauen.
- ▷ Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betreiben.
- ▷ Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden.
 - Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
 - Das Kochfeld-Heizelement nach Gebrauch über das Bedienelement ausschalten und nicht auf die Topferkennung vertrauen.
- ▷ Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.



Verbrennungsgefahr!

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte sorgfältig vermieden werden, das Kochfeld zu berühren.

WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

- ▷ Die Heizelemente nicht berühren.
- ▷ Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen, da sie heiß werden können.



Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!

- ▷ **WARNUNG:** Weist die Glaskeramik Sprünge oder Risse auf, Gerät ausschalten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ▷ Gerät nicht einschalten, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist oder die Materialstärke beschädigt ist.
- ▷ Das Gerät nicht mit nassen Körperteilen berühren.
- ▷ Kundendienst benachrichtigen.



Brandgefahr!

- ▷ Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.



Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Erhitzen von Fett oder Öl auf einem Kochfeld stellt eine Gefahr dar und kann Feuer zur Folge haben. Heißes Öl entzündet sich schnell.

- ▷ Zubereitung von Speisen mit viel Fett (wie etwa Pommes frites) nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▷ Nie ein Feuer mit Wasser löschen.
- ▷ Im Falle eines Feuers Gerät ausschalten und Flammen z. B. mit Deckel oder Löschdecke ersticken.

Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät

- ▷ Im Falle eines thermischen Defekts Kochplatte ausschalten und vollständig abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf abstellen. Unter keinen Umständen mit kaltem Wasser abkühlen.
- ▷ Gerät nicht besteigen.
- ▷ Um Schäden an der Silikondichtung zu vermeiden, kein heißes Kochgeschirr auf dem Rahmen abstellen.
- ▷ Speisen nicht auf der Glaskeramik schneiden oder zubereiten und keine harten Gegenstände darauf fallen lassen. Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik ziehen.
- ▷ Sicherstellen, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen. Dadurch kann die Glaskeramik beschädigt werden. Wenn zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen, sofort mit einem Glasschaber entfernen (solange das Kochfeld noch heiß ist).
- ▷ Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Töpfe aus Kupfer oder Aluminium hinterlassen Spuren, die schwierig zu reinigen sind. Wenn die Spuren nicht unmittelbar nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt werden, brennen sie möglicherweise fest und ruinieren dadurch dauerhaft das Erscheinungsbild des Geräts.

- ▷ Keine Töpfe mit Böden aus Kupfer oder Aluminium zum Kochen verwenden.

Töpfe oder Kochgeschirr über die Glaskeramik zu schieben, hinterlässt Kratzer.

- ▷ Um Kratzer zu vermeiden, Töpfe und Kochgeschirr beim Umsetzen anheben.

Das Kochfeld ist für den täglichen Gebrauch gedacht: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Töpfen oder Kochgeschirr sind normal. Intensiver Gebrauch hinterlässt auch deutlichere Gebrauchsspuren. Dadurch wird die Funktion des Geräts keinesfalls beeinträchtigt. Reklamationen sind daher nicht gerechtfertigt. Die Sicherheit ist stets gewährleistet.

Pflege und Reinigung

- ▷ Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen des Kochfelds, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Glasbruch führen können.
- ▷ Nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl reinigen.



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

Das Gerät enthält elektrische Teile.

- ▷ Sicherstellen, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- ▷ Nicht mit Dampfdruck reinigen.

Reparatur

Das Gerät wurde entsprechend den einschlägigen geltenden Sicherheitsstandards gefertigt.

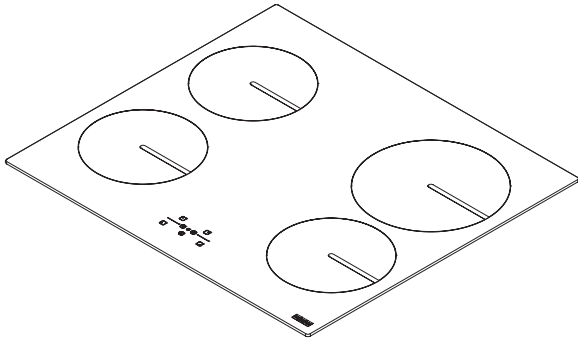
- ▷ Montage oder Reparatur des Geräts nur vom Fachmann ausführen lassen.
- ▷ Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle oder einen Fachmann:
 - Falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Geräts bestehen
 - Zur Installation (nach Anweisungen des Herstellers)
 - Falls Zweifel hinsichtlich des korrekten Betriebs des Geräts bestehen
 - Bei Funktionsausfall oder Funktionsstörung
 - Zum Auswechseln der Netzsteckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte
 - Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▷ Nur Originalersatzteile verwenden.

Außerbetriebsetzung

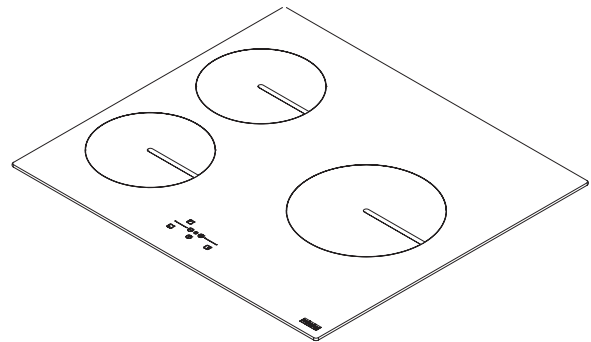
- ▷ Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, Kundendienststelle oder Fachmann benachrichtigen, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

ÜBERSICHT

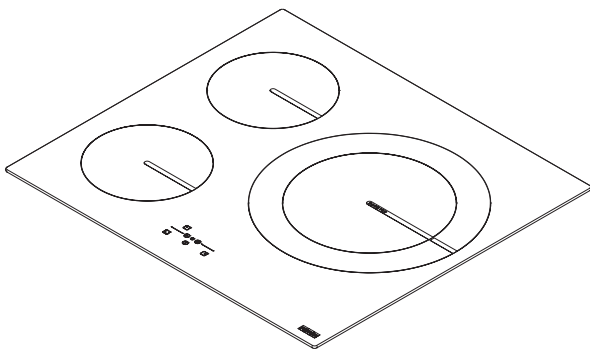
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



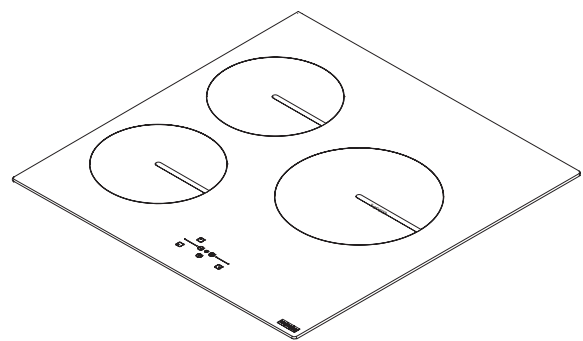
FHSM 603 3I



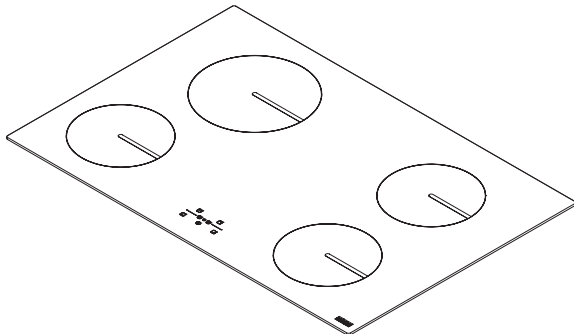
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



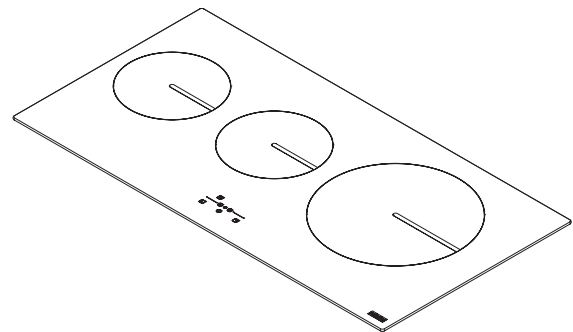
FHSM 603 3I SZ



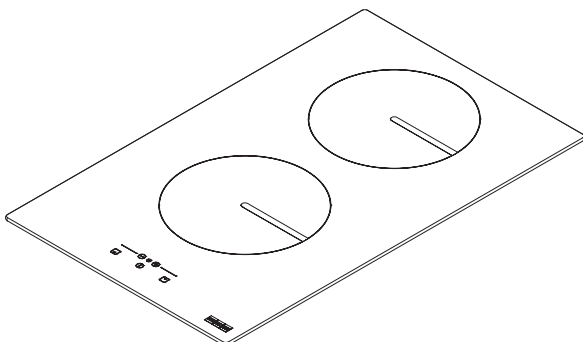
FHSM 804 4I



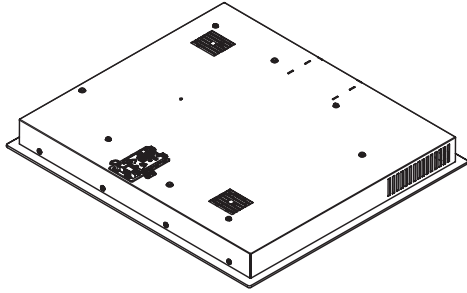
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



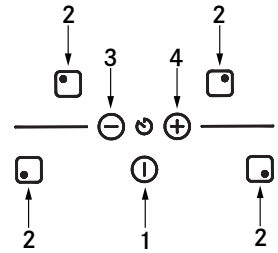
Elektrischer Anschluss



Tasten und Anzeigeelemente

d. h. 4-Zonen-Kochfeld

1. Ein-/Ausschalten
2. Position der Kochzone
3. Leistungsstufe /
Kochzeit verringern
4. Leistungsstufe /
Kochzeit erhöhen





IHR GERÄT

Funktionsweise eines Induktionskochfelds

Induktionskochfelder funktionieren deutlich anders als herkömmliche Kochfelder oder Kochplatten. Die Induktionsspule unter der Glaskeramik erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, das direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik erwärmt sich nur durch das heiße Kochgeschirr. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

Topferkennung

Jede Kochzone verfügt über eine Topferkennung. Dadurch wird Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden, das sich für die Verwendung mit Induktionskochfeldern eignet, erkannt. Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, blinkt in der Anzeige neben der Bedienskala das Symbol . Wenn innerhalb von 10 Sekunden (Dauer der Topferkennung) kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird:

- Schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus
- Wird in der Anzeige jeder Kochzone  angezeigt.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem voll magnetisierbaren Boden eignet sich für das Kochen auf dem Induktionskochfeld. Ein Magnet bleibt an jeder Stelle des Kochgeschirrbodens haften.


Geeignetes Kochgeschirr zum Kochen auf dem Induktionsherd

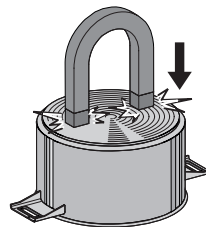
Für die Kochfeldoberfläche des Induktionsherds eignet sich Kochgeschirr aus Metall, das über magnetische Eigenschaften und einen ausreichend großen Boden verfügt.

Geeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- ✓ Gusseisernes Kochgeschirr mit emailliertem Boden.
- ✓ Kochgeschirr aus mehrlagigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl sowie Aluminium mit speziellem Boden.

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.
- ▶ Um herauszufinden, ob ein Topf geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Boden: Wenn er angezogen wird, eignet sich der Topf zum Kochen auf dem Induktionsherd. Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben, können Sie alternativ eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf eine Kochzone stellen und die Kochzone anschalten. Wird daraufhin das Symbol  angezeigt, dann ist der Topf nicht geeignet.



Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit absolut flachem Boden, das sich zudem für das Kochen auf dem Induktionsherd eignet. Durch den Einsatz von Kochgeschirr mit ungleichmäßigem Boden könnte die Leistung des Heizsystems beeinträchtigt und das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden.

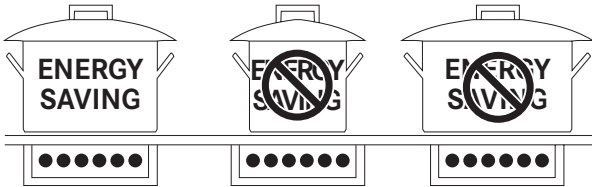
Geräusche während des Kochens

Beim Kochen können im Kochgeschirr Geräusche entstehen. Das deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin und beeinträchtigt auch keineswegs die Funktionsweise des Geräts.

Die Geräuschentwicklung hängt von dem verwendeten Kochgeschirr ab. Sollten die Geräusche erheblich stören, kann ein Wechsel des Kochgeschirrs helfen.

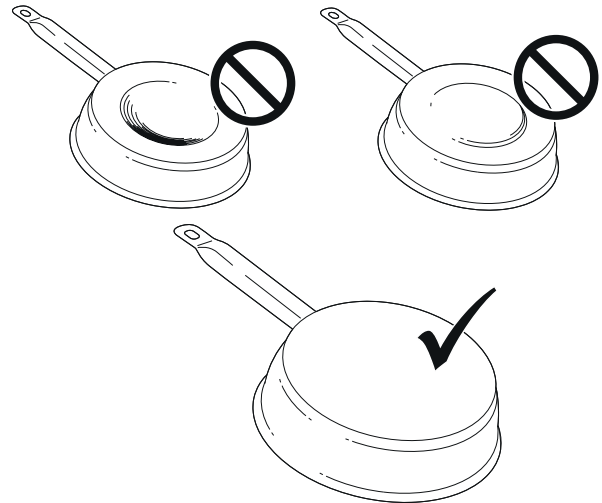
Empfehlung zum Energiesparen

- ▶ Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- ▶ Prüfen Sie beim Kauf eines Topfes, ob sich der angegebene Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Topfes bezieht, da der obere Rand meist etwas größer ist als Boden.
- ▶ Bei der Zubereitung von Speisen mit langen Garzeiten können Sie Zeit und Energie sparen, indem Sie einen Schnellkochtopf verwenden; dadurch erhalten Sie zudem die Vitamine in den Speisen.

- ▶ Achten Sie jedoch darauf, dass ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist, da sowohl der Schnellkochtopf als auch die Kochzone beschädigt werden können, wenn Flüssigkeit fehlt und der Topf überhitzt.
- ▶ Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit stets mit einem passenden Deckel ab.
- ▶ Wählen Sie den Topf in der Größe, die für die zu kochende Menge angemessen ist. Mit einem großen, halb leeren Topf wird Energie verschwendet.



Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Zweikreiszone Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese können Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs entwickeln. Abhängig von der Herstellung verursacht das Kochgeschirr möglicherweise verschiedene Geräusche oder Vibrationen.

Diese Geräusche werden wie folgt beschrieben:

Tiefes Summen (wie ein Stromwandler)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf hoher Heizstufe. Es hängt von der Energiemenge ab, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Sobald Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden, ist es nicht mehr zu hören.

Knacken

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf. Es entsteht durch die Vibrationen der Oberflächen an den Stellen, an denen diese Schichten aufeinander treffen. Das Geräusch tritt am Kochgeschirr auf und ist je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen verschieden.

Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf, wenn das Kochgeschirr zudem bei maximaler Leistung und auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Gebläsegeräusche

Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das eingeschaltet wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu senken und zu regulieren.

Mitunter läuft das Gebläse auch nach Abschalten des Geräts weiter, wenn die gemessene Temperatur des Kochfelds zu diesem Zeitpunkt immer noch zu hoch ist.

Rhythmische Geräusche, ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt ausschließlich dann auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verstummt oder nimmt ab, sobald einige davon ausgeschaltet werden.

Die beschriebenen Geräusche sind für die erläuterte Induktionstechnik normal und nicht als Mängel anzusehen.

ERSTMALIGES EINSCHALTEN

In den ersten Betriebsstunden verströmen die Kochzonen möglicherweise einen unangenehmen Geruch. Das ist bei Neugeräten normal.

► Sorgen Sie für gute Belüftung im Raum.

BEDIENUNG

Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garmethode	Verwendung für
1	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
2	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
3	Quellen lassen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
5	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
6	Fortkochen, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorbraten
7	Schonendes Braten	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte Speisen, Würstchen
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	Scharfes Anbraten	Steak
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

Kochzone einschalten

Gehen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds wie folgt vor:

- ▶ Wählen Sie über die entsprechenden Auswahltasten die gewünschte Kochzone aus (☐ zum Beispiel: Kochzone hinten links).
- ▶ Wählen Sie über die Tasten ⊕ und ⊖ die Kochleistung von 1 bis 9 aus oder aktivieren Sie die Power-Funktion (siehe „Power-Funktion“).

Kochzone ausschalten

- ▶ Wählen Sie über die Zonenauswahltasten die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten.
- ▶ Stellen Sie die Leistung über die Taste ⊖ auf 0 (Null).

Hinweis: Halten Sie die Taste Ein-/Ausschalten ① mindestens 2 Sekunden lang gedrückt, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Schnellauswahl

Über diese Funktion können Sie die Kochzonen schnell auf maximale Leistung einstellen.

Gehen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds wie folgt vor:

- ▶ Wählen Sie über die entsprechenden Auswahltasten die gewünschte Kochzone aus (☐ zum Beispiel: Kochzone hinten links).
- ▶ Drücken Sie die Taste ⊖. Die Leistungsstufe 9 wird eingestellt.

Restwärme



Unsachgemäße Verwendung Verbrennungsgefahr!

- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder sorgsam, da diese die Restwärmeanzeige nicht ohne Weiteres sehen. Nach dem Abschalten bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang heiß. Achten Sie darauf, dass Kinder das Kochfeld niemals berühren.

Hinweis: Wenn die Kochzone nach dem Abschalten noch immer heiß ist, so wird das Symbol H angezeigt. Dieses Symbol erlischt, sobald die Temperatur unter 40 °C sinkt.

Power-Funktion

Über diese Funktion können Sie die größtmögliche Leistung der Kochzone verwenden.

Gehen Sie nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone wie folgt vor:

- ▶ Stellen Sie die Leistung über die Taste ⊕ auf 9.
- ▶ Drücken Sie die Taste ⊕ erneut; das Symbol P wird angezeigt.

- ▶ Drücken Sie die Taste ⊖, um die Power-Funktion zu deaktivieren.

Hinweis: Die Power-Funktion ist 5 Minuten lang verfügbar, danach sinkt die Leistungsstufe automatisch auf die Stufe 9.

Kurzzeitwecker

Über diese Funktion kann ein Kurzzeitwecker eingestellt werden. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit (1–99 Minuten) ertönt ein akustisches Signal.

Gehen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds wie folgt vor:

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⊕ und ⊖; das Symbol ☐.☐. wird angezeigt.
- ▶ Stellen Sie über die Tasten ⊕ und ⊖ die gewünschte Zeit in Minuten ein (halten Sie die Tasten gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen). Blinkende Punkte geben an, dass gezählt wird.

Hinweis:

- Durch die Kurzzeitweckerfunktion werden die Kochzonen nicht ausgeschaltet, sondern es wird lediglich darauf hingewiesen, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.
- Der Timer kann unabhängig davon eingeschaltet werden, ob die Kochzonen ein- oder ausgeschaltet sind.





Nach Ablauf der voreingestellten Zeit erfolgt der Hinweis mit einer Reihe von Signaltönen. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Hinweis: Wenn Sie den Kurzzeitwecker ausschalten wollen, während er die Zeit herunterzählt, stellen Sie die angegebene Zeit über die Taste ⊖ auf Null. Wenn das Symbol ☐.☐. angezeigt wird, wird der Timer ausgeschaltet.

Timer zum automatischen Abschalten der Kochzone





Über diese Funktion kann das automatische Abschalten jeder Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeitspanne (1–99 Minuten) eingestellt werden.

- ▶ Wählen Sie über die entsprechenden Auswahltasten die gewünschte Kochzone aus (☐ zum Beispiel: Kochzone hinten links).
- ▶ Wählen Sie über die Tasten ⊕ und ⊖ die Kochleistung von 1 bis 9 aus oder aktivieren Sie die Power-Funktion (siehe „Power-Funktion“).

- ▶ Solange die LED der Kochzone noch aktiviert ist, drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig.
- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit über die Tasten  und  ein (halten Sie die Tasten gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen).





Der Timer kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt werden.

Wenn Sie die eingestellte Zeit verändern möchten, gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie die Änderung vornehmen möchten.
- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  bis der Punkt unterhalb der entsprechenden Kochzone aufleuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Tasten  und  um die neue Zeit einzustellen.
- ▶ Wählen Sie zum Bestätigen die Kochzone aus.
- ▶ Nach Ablauf der voreingestellten Zeit blinkt die entsprechende Anzeige auf, die Kochzone wird ausgeschaltet und es erfolgt ein Hinweis mit einer Reihe von Signaltönen. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.




Kindersicherung

Gehen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds wie folgt vor:

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .
- ▶ Drücken Sie nach dem Signalton die Taste .
 - Die Bedienelemente sind nun gesperrt und das Symbol  erscheint.

Hinweis: Bei einem Stromausfall wird die Sperrung der Bedienelemente nicht deaktiviert.

Gehen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds wie folgt vor:

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .
- ▶ Drücken Sie nach dem Signalton die Taste .

Hinweis: Das dargestellte Symbol entspricht einem der Kochfelder mit 4 Kochzonen. Das Symbol auf der rechten Seite entspricht einem Kochfeld mit 3 und 2 Zonen.

Power-Management

Abhängig von der Einstellung der maximal verfügbaren Leistung (siehe nächster Abschnitt „Einstellung einer Leistungsbegrenzung“) können nicht alle Kochzonen auf die gewünschte Stufe angepasst oder aktiviert werden.

Die Anzeige blinkt in diesem Fall einige Sekunden lang und zeigt die maximal zulässige Leistung an. Werden keine anderen Bereiche angepasst, beginnt der Garvorgang auf der angezeigten Stufe.

Einstellung einer Leistungsbegrenzung

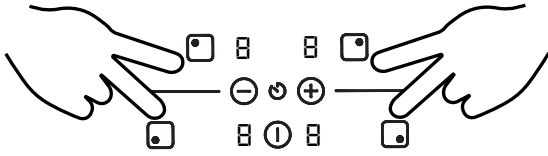
Für folgende Modelle kann eine Leistungsbegrenzung eingestellt werden:

FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

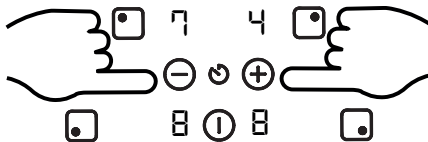
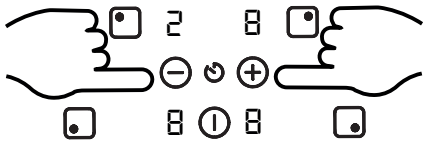
- **Die Einstellung kann lediglich während der ersten zwei Minuten nach dem Anschließen des Geräts erfolgen.**
- Das Touchfeld muss entsperrt und alle Heizeinheiten müssen ausgeschaltet sein.
- Die werksseitige Leistungseinstellung entspricht der größtmöglichen Stufe.
- Bei einem Stromausfall bleibt die eingestellte Leistungsstufe unverändert.

Beispiel der Einstellung einer Leistungsbegrenzung für ein Kochfeld mit vier/drei Kochzonen (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

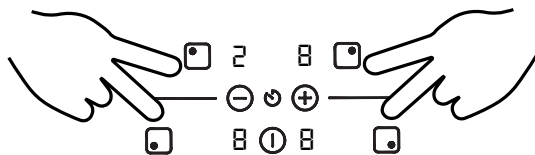
- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für alle vier Kochzonen und halten Sie sie gedrückt, bis Sie einen Signalton hören.



- ▶ Hören Sie innerhalb von 10 Sekunden keinen Signalton, wiederholen Sie den Vorgang und versuchen Sie dabei, die Finger besser zu platzieren.
- ▶ Anschließend können Sie über die Tasten (+) und (-) zwischen den Stufen der Leistungsbegrenzung wechseln (2,8 kW, 3,5 kW und MAX).



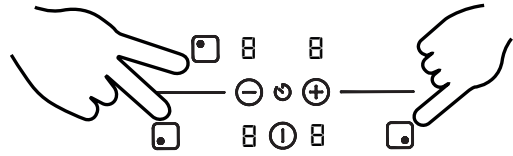
- ▶ Drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten für alle vier Kochzonen und halten Sie sie gedrückt, bis Sie einen Signalton hören, der die Einstellung bestätigt.



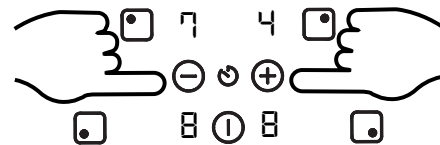
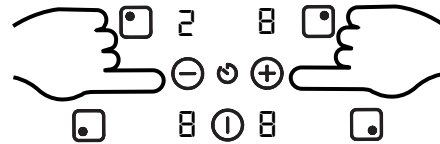
Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 60 Sekunden nach Einstellen der Leistungsstufe die Tasten nicht erneut drücken und auf den Signalton zur Bestätigung warten, werden die neuen Einstellungen nicht auf das Kochfeld angewendet.

Beispiel der Einstellung einer Leistungsbegrenzung für ein Kochfeld mit vier/drei Kochzonen (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

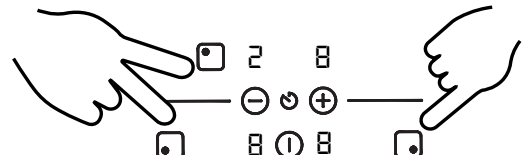
- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für alle drei Kochzonen und halten Sie sie gedrückt, bis Sie einen Signalton hören.



- ▶ Hören Sie innerhalb von 10 Sekunden keinen Signalton, wiederholen Sie den Vorgang und versuchen Sie dabei, die Finger besser zu platzieren.
- ▶ Anschließend können Sie über die Tasten (+) und (-) zwischen den Stufen der Leistungsbegrenzung wechseln (2,8 kW, 3,5 kW und MAX)



- ▶ Drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten für alle drei Kochzonen und halten Sie sie gedrückt, bis Sie einen Signalton hören, der die Einstellung bestätigt.



Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 60 Sekunden nach Einstellen der Leistungsstufe die Tasten nicht erneut drücken und auf den Signalton zur Bestätigung warten, werden die neuen Einstellungen nicht auf das Kochfeld angewendet.

MODELL	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
Bildschirm-einstellung	Maximale Leistung Insgesamt	Maximale Leistung Insgesamt	Maximale Leistung Insgesamt	Maximale Leistung Insgesamt	Maximale Leistung Insgesamt	Maximale Leistung Insgesamt
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

Leistung in kW @ 230V - 50/60 Hz

REINIGUNG / INSTANDHALTUNG



Verbrennungsgefahr!

- ▷ Gerät erst reinigen, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten:

- ▷ Allgemeine Sicherheitshinweise zur Reinigung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ nachlesen.
- ▷ Gerät ausschalten.

Allgemeine Empfehlungen

- ▷ Nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl reinigen.
- ▷ Grobe Schleifmaterialien oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glasflächen des Geräts vermeiden. Sie könnten die Oberfläche beschädigen und zum Glasbruch führen.
- ▷ Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten, unbedingt vermeiden.
- ▷ Nahrungsmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht gegessen werden.

Gerät reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen. Angetrockneten oder festgebrannten Schmutz zu entfernen, erfordert mehr Kraft.
- ▶ Verwenden Sie einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser und geeignetem Reinigungsmittel, um tägliche Verschmutzungen zu entfernen. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.
- ▶ Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, z. B. durch übergekochte Milch, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Bitte beachten Sie bei dem Glasschaber die Hinweise des Herstellers.
- ▶ Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen, wie etwa Marmelade, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▶ Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▶ Entfernen Sie Kalkflecken mit etwas Kalklöser, z. B. Essig oder Zitronensaft, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach.

FEHLERBEHEBUNG

Das Kochfeld funktioniert nicht:

- ▶ Überprüfen Sie, ob das Kochfeld angeschlossen und der Hauptstromschalter eingeschaltet ist.
- ▶ Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall gab.
- ▶ Überprüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist. Ist dies der Fall, ersetzen Sie die Sicherung.
- ▶ Überprüfen Sie, ob der Schutzschalter des Stromnetzes des Wohnhauses ausgelöst wurde. Ist dies der Fall, legen Sie den Schutzschalter wieder um.

Achten Sie darauf, dass die Kochtemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Kochtemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.

Vom Kochfeld steigt Rauch auf:

- ▶ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und reinigen Sie es nach Ende des Kochvorgangs.
- ▶ Überprüfen Sie, ob Speisen über den Topfrand gespritzt sind und verwenden Sie gegebenenfalls ein größeres Gefäß.

Die Sicherungen brennen regelmäßig durch oder der Schutzschalter des Stromnetzes des Wohnhauses wird regelmäßig ausgelöst.

- ▶ Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst oder rufen Sie einen Elektriker.

Auf dem Kochfeld sind Risse oder Sprünge:

- Schalten Sie das Gerät sofort ab, trennen Sie es vom Stromnetz und setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Vom Kochfeld gehen Geräusche aus:

- Informationen zu Geräuschen finden Sie im Abschnitt „Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds“ (Seite 27).

Fehlercodes

Modelle: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Fehlercode	Beschreibung	Behebung
ER03 und durchgängiger Signalton	Ununterbrochenes Betätigen von Tasten; Bedienelement schaltet sich nach 10 s ab	Reinigen Sie die Bedienoberfläche.
ER22	Tastenüberprüfung defekt; Bedienelement schaltet sich nach 3,5–7,5 s ab	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
ER20	Fehler bei den Blinkleuchten	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
ER47	Fehler mit der LIN-Kommunikation	Verbindungskabel nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder defekt.
E2	Überhitzung	Lassen Sie das System abkühlen.
E3	1. Kochgeschirr nicht geeignet. 2. Leistung der Kochzonen dauerhaft überschritten.	Verwenden Sie anderes Kochgeschirr; besteht der Fehler weiterhin, wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E5	Falsche Netzspannung	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E6	Falscher Sync-Impuls des Hauptstromnetzes	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E7		Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E8	Fehler am Gebläse	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E9	Temperatursensor (NTC) am Induktor defekt	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
EA	Hardwarefehler	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/H	Fehler am unveränderlichen Widerstand	Lassen Sie das System abkühlen.
U400	Falscher Anschluss/Überspannung 400 V	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.

Modelle: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
FHSM 603 3I DZ WH

Fehlercode	Beschreibung	Behebung
C	Die Kochzone kann konfiguriert werden.	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
C/-	Die Kochzone wird konfiguriert werden. Wenn „-“ nicht angezeigt wird, überprüfen Sie die möglichen Ursachen des Fehlers E/5.	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E	Ein blinkendes „E“ bei jeder Kochzone gibt an, dass alle Konfigurationen gelöscht werden.	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/2 (Fehlercode bei manchen Bedienoberflächen abweichend)	Temperaturgrenzen überschritten.	Das System muss abkühlen.
E/3	Ungeeigneter Topf	Verwenden Sie anderes Kochgeschirr; besteht der Fehler weiterhin, wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/4	Unkonfiguriertes Induktionsmodul	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/5	Keine Verbindung zwischen Bedienoberfläche und Induktionsmodul	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/6	Störung am Stromnetz	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/8	Gebälauseausfall	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/9	Defekte Temperatursonde am Induktor	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/A	Hardwarefehler des Induktionsmoduls	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/C	Konfigurationsfehler	Wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.
E/H	Fester Sensorwert	Lassen Sie das System abkühlen.
Kein Betrieb und keine Anzeige	Überspannung des Schaltnetzteils (kein Betrieb)	Ziehen Sie das Netzkabel ab und schließen Sie es dann wieder an; besteht der Fehler weiterhin, wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter, um technische Hilfe zu erhalten, und geben Sie den Fehlercode an.

WARTUNG UND REPARATUR

- ▷ Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen lassen.
- ▷ Schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen lassen.

- ▶ Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
 - Art der Störung
 - Gerätemodell (Art.)
 - Seriennummer (S.N.)

Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite.

Zudem müssen Sie den Kaufbeleg vorlegen, wenn die Gewährleistungsfrist noch nicht verstrichen ist.

ENTSORGUNG

Verpackung

Sämtliche Verpackungsmaterialien (Pappe, Plastikfolie (PE) und Polystyrol (EPS)) sind gekennzeichnet und sollten möglichst für Recyclingzwecke gesammelt und umweltgerecht entsorgt werden.

Trennung vom Netz

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Netz. Bei einem Festanschluss muss dies von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Sicherheit

- ▶ Sperren Sie das Gerät, um Unfälle durch unsachgemäßen Gebrauch, insbesondere durch spielende Kinder, zu vermeiden.

Entsorgung



Das Symbol am Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Gerätes tragen Sie dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Weitere Informationen zum Recycling des Geräts erhalten Sie bei der zuständigen Behörde, der örtlichen Abfallbeseitigung oder beim Händler, der das Gerät verkauft hat.

- ▷ Ausrangiertes Gerät über die speziellen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte entsorgen.

Gemäß Richtlinie 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie Entsorgung von Altgeräten.

Das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Daher muss das Gerät am Ende seiner Lebensdauer zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte gebracht oder beim Kauf eines vergleichbaren Neugeräts beim Händler abgegeben werden.

Die sachgemäße getrennte Sammlung von Altgeräten für eine anschließende Wiederverwendung, Aufbereitung und umweltfreundliche Entsorgung dient der Vorbeugung von potenziellen Umwelt- und Gesundheitsschäden. Sie erleichtert das Recycling der bei der Geräteherstellung eingesetzten Materialien.

KUNDEN-SERVICE

- ▶ Die Kontaktadresse für Ihr Land finden Sie auf der Rückseite oder auf unserer Website: – www.franke.com

ZUSÄTZLICHE INFORMATION

Produktkennzeichnung

Typ: FHSM-B2

Modell: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Typ: FHSM-B3

Modell: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite Ihres Produkts.

Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Bildern in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.

Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf: www.franke.com

SOMMAIRE

A propos de ce manuel d'utilisation	38
Usage prévu	38
Informations sur la sécurité	38
Installation correcte et placement	39
Bonne utilisation	39
Maintenance et nettoyage	41
Réparation	41
Mise hors service	41
Vue d'ensemble	42
Votre appareil	43
Fonctionnement des plaques de cuisson à induction	43
Détection de récipient	43
Récipients de cuisine	43
Information pour les économies d'énergie	44
Première mise sous tension	45
Utilisation	46
Niveaux de puissance	46
Gestion de la puissance	47
Nettoyage et entretien	49
Dépannage	50
Codes d'erreur	50
Maintenance et réparation	52
Mise au rebut	52
Service après-vente	53
Informations supplémentaires	53

A PROPOS DE CE MANUEL D'UTILISATION

Ce manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles de cet appareil. Il est donc possible que certaines des fonctions et caractéristiques décrites ne soient pas disponibles sur votre modèle.

Franke se réserve le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis. Toutes les informations sont correctes au moment de la publication.

- ▶ Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conservez le manuel d'utilisation.
- ▶ Utilisez l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

Symbole	Signification
	Symbole d'avertissement. Risque de blessure.
▷	Actions dans les remarques de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.
▶	Action. Indique une action à effectuer.
■	Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions.
✓	Condition préalable à remplir avant d'exécuter l'action suivante.



Symbole d'avertissement. Risque de blessure.



Actions dans les remarques de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.



Action. Indique une action à effectuer.



Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions.



Condition préalable à remplir avant d'exécuter l'action suivante.

USAGE PRÉVU

La plaque de cuisson a été développée exclusivement pour un usage non-professionnel et une utilisation domestique pour les ménages.

La plaque de cuisson est conçue pour offrir des performances de qualité professionnelle à la maison. C'est un appareil très polyvalent permettant une sélection facile et sécurisée des divers modes de cuisson.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- ▷ Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, impropre ou déraisonnable de l'appareil.

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de ce dispositif électrique :

- ▷ Veuillez contacter uniquement les centres de maintenance homologués.
- ▷ Veuillez ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.



Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, excepté sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

- ▷ Tenez les enfants hors de portée de l'appareil et du matériel d'emballage.
- ▷ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après.

Les systèmes à induction de ces tables de cuisson sont conformes aux exigences des normes CEM ainsi qu'à la Directive sur les champs électromagnétiques et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques.

- ▷ Les porteurs de stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électroniques doivent vérifier avec leur médecin ou le fabricant des implants si ces appareils sont suffisamment résistants aux interférences.

Installation correcte et placement

L'appareil doit être installé et branché à l'alimentation électrique conformément aux instructions d'installation fournies séparément. Faites intervenir une personne qualifiée ou un électricien afin d'effectuer les branchements nécessaires.

L'appareil est conçu pour la cuisson des aliments à la maison. Le fabricant ne sera en aucun cas responsable des dégâts causés par une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte.

Si l'appareil doit rester branché en permanence :

- ▷ Vérifiez que l'appareil est installé uniquement par le service à la clientèle, un électricien ou du personnel qualifié ayant les connaissances et la formation appropriées.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à permettre le débranchement de l'alimentation, avec une distance d'ouverture des contacts (3 mm) garantissant un débranchement complet dans les conditions de surtension de catégorie III.

- ▷ Vérifiez que l'appareil est connecté directement à la prise secteur.
 - Assurez-vous qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre extension de câbles ne sont utilisés pour connecter l'appareil.
- ▷ Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Si c'est le cas, veuillez contacter notre service clientèle.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé à des agents atmosphériques (pluie, soleil).
- ▷ Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est en conformité avec les instructions du fabricant.



Risque de mort !

- ▷ Gardez vos animaux à l'écart de l'appareil. Les matériaux d'emballage, tels que les films plastiques et le polystyrène, peuvent être dangereux pour les enfants.
- ▷ Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Bonne utilisation

- ▷ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer et cuire des aliments.
- ▷ Observez les instructions des manuels des appareils de cuisson livrés avec la plaque de cuisson lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▷ Ne placez pas les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques sur des parties chaudes de la plaque de cuisson.
- ▷ Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- ▷ Après utilisation, éteignez les plaques à l'aide des commutateurs. Ne pas se fier au détecteur de récipients.
- ▷ Veuillez ne pas faire fonctionner l'appareil avec un commutateur temporel externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- ▷ Vous devez superviser le processus de cuisson.
 - Supervisez en continu le processus de cuisson à court terme.
 - Après utilisation, éteignez la plaque à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipients.

- ▷ L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.



Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Vous devez faire attention à ne pas toucher la plaque.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- ▷ Ne pas toucher les plaques de cuisson.
- ▷ Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doit pas être placés sur la surface de cuisson qui peut être très chaude.



Risque de choc électrique en cas d'appareil endommagé !

- ▷ **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter les risques de chocs électriques.
- ▷ N'allumez pas un appareil dont la surface est fissurée ou dont l'épaisseur est endommagée.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des doigts mouillés.
- ▷ Contactez le service après-vente.



Risque d'incendie !

- ▷ Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.



Risque d'incendie !

Laisser cuire des aliments sans supervision sur la cuisinière représente un danger et peut provoquer un incendie. L'huile chaude s'enflamme facilement.

- ▷ Les aliments cuits dans des matières grasses (tels que les frites) doivent être surveillés constamment.
- ▷ N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau.

- ▷ En cas d'incendie, éteignez les plaques et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Pour éviter d'endommager les plaques

- ▷ En cas de défaillance thermique, éteignez la plaque et laissez-la refroidir complètement. Ne placez pas d'assiettes sur les plaques. Ne les refroidissez pas avec de l'eau froide en aucune circonstance.
- ▷ Ne montez pas sur l'appareil.
- ▷ Pour éviter d'endommager le joint en silicone, ne placez pas de récipients chauds sur les bords.
- ▷ Ne coupez ni ne préparez d'aliments sur la surface de cuisson et évitez de faire tomber des objets dessus. Ne tirez pas les récipients sur la surface.
- ▷ Assurez-vous de ne pas laisser tomber de jus ou d'aliments sucrés sur les surfaces de cuisson chaudes. Cela pourrait endommager la surface. Si des aliments sucrés ou du jus venaient à tomber sur la surface de cuisson chaude, retirez les immédiatement avec un racloir pour plaques vitrocéramique (tandis que la cuisinière est encore chaude).
- ▷ Ne laissez pas les plaques sans surveillance pendant la cuisson.

Les récipients en cuivre pur ou en aluminium laissent des traces qui peuvent être difficiles à nettoyer. Si ces traces ne sont pas immédiatement supprimées après la cuisson avec un agent de nettoyage approprié, elles peuvent laisser des traces de brûlures en permanence et, par conséquent, détériorer définitivement l'aspect visuel de l'appareil.

- ▷ Ne pas utiliser de récipients à base de cuivre ou d'aluminium.

Faire glisser des récipients et des casseroles peut rayer la plaque vitrocéramique.

- ▷ Évitez ces rayures en soulevant les récipients lorsque vous les déplacez.

La plaque chauffante est un appareil à utilisation quotidienne : il est normal que les récipients ou les ustensiles de cuisine causent des marques d'utilisation ou d'abrasion. Un usage intensif peut entraîner de nombreuses marques d'utilisation. Dans ce cas, l'appareil continue à fonctionner parfaitement et sa réclamation ne sera pas justifiée. La sécurité est toujours garantie.

Maintenance et nettoyage

- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou racleurs métalliques pour nettoyer la plaque, car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou jets d'eau directs.



Risque de choc électrique en cas d'infiltration de liquides !

L'appareil contient des composants électriques.

- ▷ Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ N'utilisez pas de vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil.

Réparation

L'appareil est fabriqué en conformité avec les normes de sécurité en vigueur.

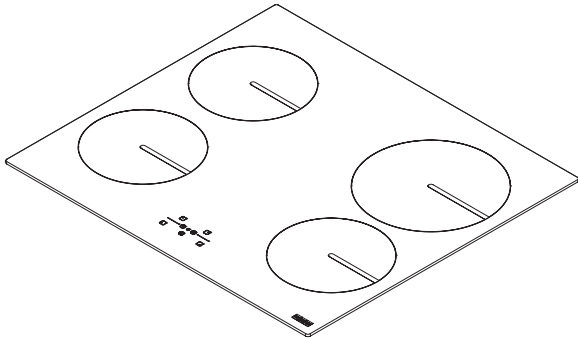
- ▷ Ne laisser personne, à l'exception du personnel qualifié, installer ou réparer l'appareil.
- ▷ Contactez un centre de service agréé par le fabricant ou du personnel qualifié dans les cas suivants :
 - Immédiatement après le déballage, en cas de doutes concernant l'intégrité de l'appareil.
 - Lors de l'installation (selon les instructions du fabricant).
 - En cas de doutes sur le bon fonctionnement de l'appareil.
 - Défaillance ou mauvais fonctionnement
 - Pour le remplacement de la prise de courant si elle est incompatible avec la fiche d'alimentation de l'appareil.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien agréé ou toute autre personne ayant une qualification semblable afin d'éviter tout risque.
- ▷ Utilisez exclusivement des pièces détachées d'origine.

Mise hors service

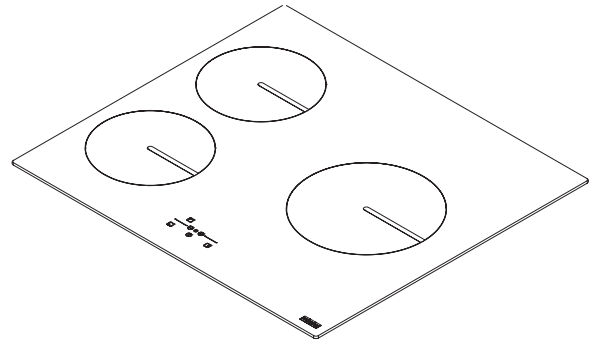
- ▷ Si vous cessez définitivement d'utiliser la plaque de cuisson, appelez le service clientèle ou du personnel qualifié pour la débrancher de sa source d'alimentation.

VUE D'ENSEMBLE

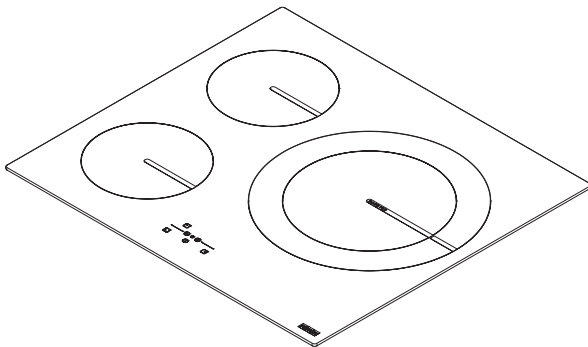
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



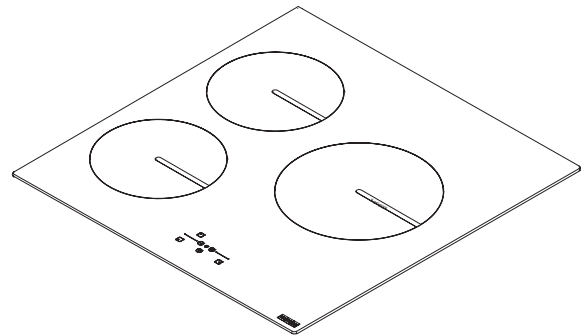
FHSM 603 3I



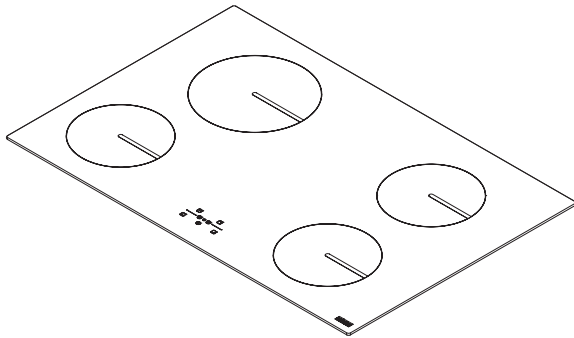
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



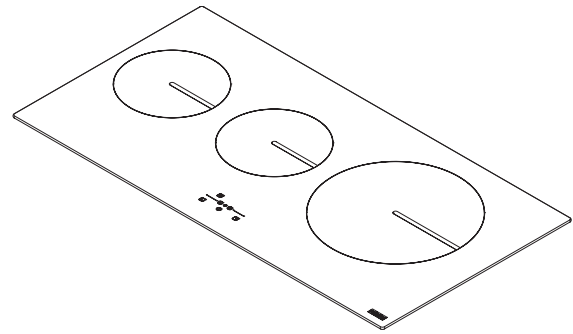
FHSM 603 3I SZ



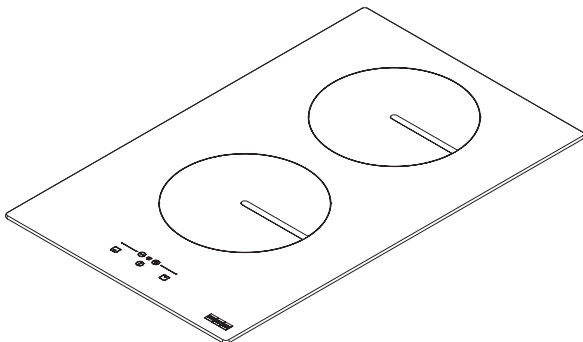
FHSM 804 4I



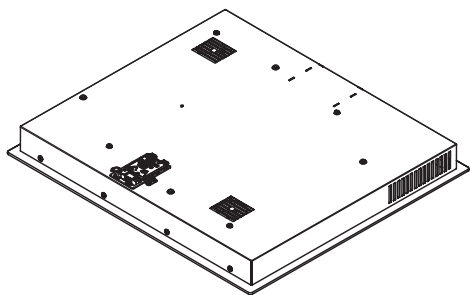
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



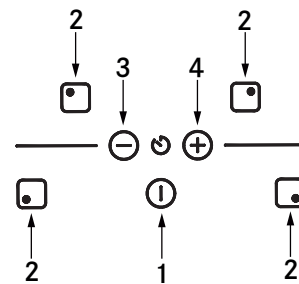
Raccordement électrique



Boutons et éléments d'affichage

Ex. plaque à 4 zones

1. Marche / Arrêt
2. Position de la zone de cuisson
3. Diminuer le niveau de puissance / Diminuer le temps de cuisson
4. Augmenter le niveau de puissance / Augmenter le temps de cuisson




VOTRE APPAREIL

Fonctionnement des plaques de cuisson à induction


Les plaques de cuisson à induction fonctionnent différemment des plaques chauffantes conventionnelles ou des plaques solides. La bobine d'induction placée sous le verre céramique crée un champ magnétique qui alterne rapidement et chauffe directement la base magnétisable du récipient. La vitre céramique est seulement chauffée par le récipient chaud. Dès que le récipient est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation est immédiatement interrompue.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson est équipée d'un détecteur de récipient. Le détecteur de récipient reconnaît les récipients de cuisine équipés d'une base magnétisable adaptée aux plaques de cuisson à induction.

Lorsque le récipient est retiré pendant le fonctionnement ou si un récipient inadapté est utilisé, l'affichage situé près de l'indicateur à barres clignote avec .

Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson au cours d'un délai de détection de 10 secondes :

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes
- L'affichage de chaque zone de cuisson indique .

Récipients de cuisine

Récipients adaptés

Seuls les récipients équipés d'une base magnétisable sont adaptés à une utilisation sur les plaques à induction.

L'aimant adhère à chaque point sur toute la base du récipient.


Récipients adaptés pour une cuisson par induction

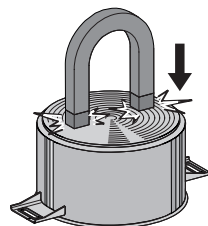
Les récipients utilisés pour la surface de cuisson par induction doivent être fabriqués en métal, avec des propriétés magnétiques et une base suffisamment large.

Récipients adaptés :

- ✓ Récipients en acier émaillé avec des bases épaisses.
- ✓ Récipients en fonte avec une base émaillée.
- ✓ Récipients en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec une base spéciale.

Récipients inadaptés :

- ✓ Récipients en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre ignifuge, bois, céramique et terracota.
- Pour vérifier si votre poêle est adaptée, approchez un aimant près de son fond : si l'aimant est attiré, la poêle est adaptée pour la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser une petite quantité d'eau dans la poêle et la positionner sur une zone de cuisson et activer la zone de cuisson. Si le symbole  apparaît sur l'affichage, cela signifie que la poêle n'est pas adaptée.



Remarque : Utilisez uniquement des récipients avec un fond parfaitement plat et adapté pour les zones de cuisson à induction. Utiliser des récipients avec un fond irrégulier pourrait menacer l'efficacité du système de cuisson et empêcher la détection du récipient sur la zone de cuisson.

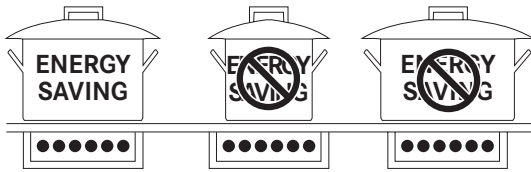
Bruit au cours de la cuisson

Les récipients peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Cela n'indique pas un dysfonctionnement, ni n'affecte le fonctionnement de l'appareil en aucune manière.

Le bruit dépend du type de récipient utilisé. Si le bruit cause des perturbations considérables, il suffit de changer de récipient.

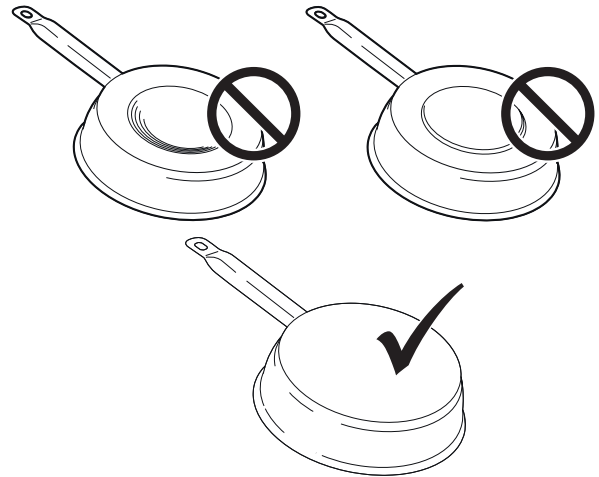
Information pour les économies d'énergie

- ▶ Le diamètre de la base de la poêle doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- ▶ Lorsque vous achetez une poêle, vérifiez si le diamètre indiqué est celui de la base ou du haut de la poêle, étant donné que le haut est presque systématiquement plus large que la base.
- ▶ Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson longs, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur, ce qui permet également de conserver les vitamines des aliments.

- ▶ Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide car si le liquide est insuffisant et que le récipient chauffe excessivement, cela peut endommager à la fois l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- ▶ Si possible, couvrez toujours les poêles avec un couvercle adapté.
- ▶ Choisissez une poêle adaptée pour la quantité d'aliments à cuisiner. Une grande poêle à moitié vide entraîne une gaspillage d'énergie.



Zone de cuisson	Diamètre inférieur de la poêle	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Zone double Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de la cuisson par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ils peuvent générer de la chaleur directement sur le fond du récipient. Les casseroles et poêles peuvent générer divers bruits ou vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces bruits sont décrits comme suit :

Bourdonnement faible (comme un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de température élevé. Il provient de la quantité d'énergie transférée depuis la table de cuisson vers le récipient. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient est vide. Il cesse une fois que de l'eau ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement

Ce bruit se produit avec des récipients comprenant des matériaux différents disposés en couches superposées. Il est causé par les vibrations sur les surfaces où différents matériaux se rencontrent. Le bruit se produit sur le récipient et peut varier selon la quantité et la méthode de préparation des aliments.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des récipients comprenant des matériaux différents disposés en couches superposées, notamment lorsqu'ils sont utilisés avec une puissance maximale et également sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Bruit du ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cette fin, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé afin de réduire et de réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après que l'appareil ait été éteint si la température détectée de la table de cuisson est encore trop chaude après l'avoir éteinte.

Sons rythmiques et similaires aux aiguilles d'une montre

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'affaiblit lorsque certaines d'elles sont éteintes.

Les bruits décrits sont un élément normal de la technologie de cuisson par induction décrite et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

PREMIÈRE MISE SOUS TENSION

Au cours des premières heures d'utilisation, une zone de cuisson peut dégager une odeur désagréable.

C'est normal pour de nouveaux appareils électroménagers.

- ▶ Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

UTILISATION

Niveaux de puissance

Niveau de puissance	Méthode de cuisson	Utilisée pour
1	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Faire gonfler	Riz
4	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuire en continu, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Frir doucement	Rœsti (rissolés), omelettes, aliments panés, saucisses
8	Friture	Viande, chips
9	Friture instantanée	Steak
P	Cuisson rapide	Eau chaude

Allumer la zone de cuisson

Après avoir allumé la plaque :

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson requise en utilisant les touches de sélection de zone appropriées (☐) par exemple : zone de cuisson arrière gauche).
- ▶ Utilisez les touches (+) et (-) pour sélectionner la puissance de cuisson de 1 à 9, ou bien activez la fonction Power (voir « Fonction Power »).

Éteindre la zone de cuisson

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson que vous voulez éteindre ou utilisez les touches de sélection de zone.
- ▶ Utilisez la touche (-) pour parvenir à la valeur de puissance 0 (zéro).

Remarque : Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (⏻) pendant au moins 2 secondes pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps.

Sélection rapide

Cette fonction vous permet de régler rapidement les zones de cuisson sur la puissance maximale.

Après avoir allumé la plaque :

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson requise en utilisant les touches de sélection de zone appropriées (☐) par exemple : zone de cuisson arrière gauche).
- ▶ Appuyez sur (-). Le niveau de puissance 9 sera réglé.

Chaleur résiduelle



Utilisation inappropriée Risque de brûlures !

- ▶ Surveillez attentivement les enfants car ils ne peuvent pas facilement voir l'indicateur de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson restent chaudes pendant un certain temps même après avoir été éteintes. Assurez-vous que les enfants ne touchent jamais la plaque.

Remarque : Si la zone de cuisson est encore chaude après avoir été éteinte, le symbole H s'affichera sur l'écran. Le symbole disparaît une fois que la température descend en-dessous de 40 °C.

Fonction Power

Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance maximale possible pour la zone de cuisson.

Après avoir activé la zone de cuisson requise :

- ▶ Appuyez sur la touche **+** pour parvenir à la valeur de puissance **9**.
- ▶ Appuyez de nouveau sur la touche **+** ; le symbole **P** s'affichera sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche **-** pour désactiver la Fonction Power.

Remarque : La Fonction Power est uniquement disponible pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance descend automatiquement à **9**.

Minuterie

Cette fonction est utilisée pour régler une minuterie. Un bip retentira à la fin de la durée prédéfinie (entre 1 et 99 minutes).

Après avoir activé la plaque :

- ▶ Appuyez sur les touches **+** et **-** en même temps ; **0.0** s'affichera.
- ▶ Réglez la durée requise en minutes en utilisant les touches **+** et **-** (appuyez de façon prolongée sur les touches pour régler la durée plus rapidement). Des points clignotants s'afficheront pour indiquer le décompte.

Remarque :

- L'utilisation de la minuterie ne désactive pas les zones de cuisson mais prévient plutôt l'utilisateur lorsque les minutes réglées sont terminées.
- La minuterie peut être désactivée pendant que les zones de cuisson sont allumées ou éteintes.

À la fin de la durée précédemment définie, la plaque avertira l'utilisateur avec une série de bips. Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin au bip.

Remarque : Pour désactiver la minuterie durant le décompte, réglez la durée sur zéro en utilisant la touche **-**. Lorsque l'écran affiche **0.0**, la minuterie sera désactivée.

Minuterie avec extinction automatique de la zone de cuisson

Cette fonction est utilisée pour programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson à la fin d'une période de temps (entre 1 et 99 minutes).

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson requise en utilisant les touches de sélection de zone appropriées (**0** par exemple : zone de cuisson arrière gauche).

- ▶ Utilisez les touches **+** et **-** pour sélectionner la puissance de cuisson de **1** à **9**, ou bien activez la fonction Power (voir « Fonction Power »).
- ▶ Alors que la LED de cette zone de cuisson est encore activée, appuyer simultanément sur les touches **+** et **-**.
- ▶ Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée souhaitée (appuyez de façon prolongée sur les touches pour régler la durée plus rapidement).

La minuterie peut être activée sur plusieurs zones de cuisson en même temps.

- ▶ Si vous souhaitez modifier la durée réglée :
- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson à modifier.
- ▶ Appuyez sur les touches **+** et **-** en même temps jusqu'à ce que des points s'allument sous la zone de cuisson correspondante.
- ▶ Appuyez sur les touches **+** et **-** pour sélectionner la nouvelle durée requise.
- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson pour confirmer.
- ▶ À la fin de la durée précédemment définie, l'affichage correspondant clignotera, la plaque désactivera la zone de cuisson et avertira l'utilisateur avec une série de bips. Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin au bip.

Verrouillage Enfant

- ▶ Après avoir activé la plaque :
- ▶ Appuyez sur les touches **-** et **0** en même temps.
- ▶ Appuyez sur le bouton **0** après le bip.
 - Les commandes sont maintenant bloquées et **L** s'affichera sur l'écran.

Remarque : Le verrouillage des commandes ne sera pas désactivé en cas de coupure de courant.

Pour déverrouiller les commandes :

Après avoir activé la plaque :

- ▶ Appuyez sur les touches **-** et **0** en même temps.
- ▶ Appuyez sur le bouton **-** après le bip.

Remarque: L'icône représentée est celle des tables à 4 zones de cuisson. Pour les tables à 3 zones et 2 zones, l'icône est celle de droite.

Gestion de la puissance

Selon le réglage maximal de puissance disponible (voir la section suivante « Réglages de limitation de la puissance »), toutes les zones de cuisson ne peuvent pas être ajustées au niveau désiré ou activées. Dans ce cas, l'affichage clignote pendant quelques secondes en affichant la puissance maximale possible. Si aucun ajustement n'est apporté aux autres zones, la cuisson commencera au niveau affiché.

Réglages de limitation de la puissance

Le réglage de la limitation de la puissance est possible pour tous les modèles suivants :

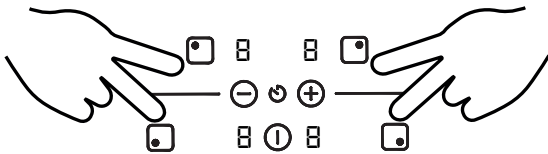
FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

- **Le réglage est possible uniquement durant les deux premières minutes après avoir branché l'appareil.**

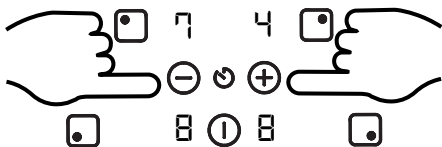
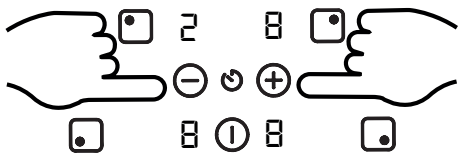
- La touche doit être déverrouillée et toutes les résistances doivent être éteintes.
- Le paramètre de puissance d'usine est le niveau maximum.
- En cas de coupure de courant, le niveau de puissance demeure inchangé.

Exemple de réglage de limitation de la puissance d'une plaque à quatre zones de cuisson (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

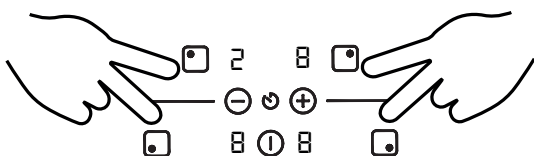
- ▶ Appuyez en même temps sur les quatre zones de cuisson et maintenez la pression jusqu'à entendre un signal.



- ▶ Si vous ne parvenez pas à entendre le signal dans un délai de 10 secondes, répétez l'opération en essayant de mieux positionner vos doigts.
- ▶ Vous pouvez maintenant basculer entre les niveaux de limitation de la puissance avec les touches **+** et **-** (2,8 kW, 3,5 kW et MAX).



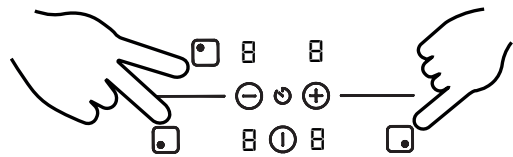
- ▶ Appuyez maintenant en même temps sur les quatre zones de cuisson et maintenez la pression jusqu'à entendre un signal confirmant le réglage de la puissance.



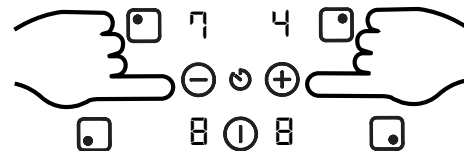
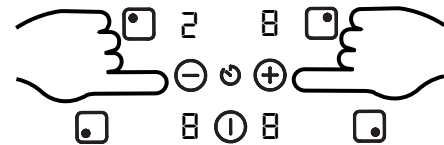
Remarque : Si, après avoir réglé le niveau de puissance, vous ne confirmez pas avec une pression du doigt et le signal consécutif dans un délai de 60 secondes, le nouveau réglage ne sera pas intégré par la plaque.

Exemple de réglage de limitation de la puissance d'une plaque à trois zones de cuisson (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

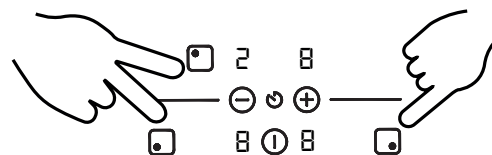
- ▶ Appuyez en même temps sur les trois zones de cuisson et maintenez la pression jusqu'à entendre un signal.



- ▶ Si vous ne parvenez pas à entendre le signal dans un délai de 10 secondes, répétez l'opération en essayant de mieux positionner vos doigts.
- ▶ Vous pouvez maintenant basculer entre les niveaux de limitation de la puissance avec les touches **+** et **-** (2,8 kW, 3,5 kW et MAX).



- ▶ Appuyez maintenant en même temps sur les trois zones de cuisson et maintenez la pression jusqu'à entendre un signal confirmant le réglage de la puissance.



Remarque : Si, après avoir réglé le niveau de puissance, vous ne confirmez pas avec une pression du doigt et le signal consécutif dans un délai de 60 secondes, le nouveau réglage ne sera pas intégré par la plaque.

MODÈLE	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
Réglage de l'affichage	Puissance maximale totale	Puissance maximale totale	Puissance maximale totale	Puissance maximale totale	Puissance maximale totale	Puissance maximale totale
2.8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7.4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Puissance en kW @ 230V - 50/60 Hz						

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Risk of burns!

Risque de brûlures !

- ▷ Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il n'ait refroidit. Avant toute opération de nettoyage et d'entretien :
- ▷ Lire les informations de sécurité générale concernant le nettoyage dans le chapitre « Consignes de sécurité ».
- ▷ Éteignez les plaques.

Recommandations générales

- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou jets d'eau directs.
- ▷ Ne pas utiliser de matériaux abrasifs grossiers ou de racloirs métalliques pour nettoyer les vitres des plaques. Ils pourraient rayer la surface et endommager la vitre.
- ▷ N'utilisez jamais de tampons à récurer, d'acide muriatique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

Nettoyage de l'appareil

- ▶ Nettoyez les plaques de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires. Le nettoyage de la saleté séchée ou brûlée nécessite plus d'efforts.
- ▶ Pour un nettoyage quotidien, utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit de nettoyage approprié. Suivez les conseils du fabricant concernant les agents de nettoyage. Nous vous recommandons d'utiliser des agents de nettoyage de protection.
- ▶ Retirez la saleté incrustée, telle que les traces de lait bouilli à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Suivez les conseils du fabricant concernant le racloir adapté.
- ▶ Retirez les traces d'aliments sucrés, telles que la confiture bouillie sur la plaque à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▶ Retirez les traces de plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▶ Retirez les traces de calcaire à l'aide d'une petite quantité de solution dissolvante pour calcaire, telle que le vinaigre ou le jus de citron, dès que la plaque de cuisson a refroidi. Puis nettoyez à nouveau avec un chiffon humide.

DÉPANNAGE

La plaque ne fonctionne pas :

- ▶ Assurez-vous que la plaque est connectée et que l'interrupteur principal est allumé.
- ▶ Assurez-vous qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- ▶ Assurez-vous que le fusible n'a pas grillé. Si c'est le cas, remplacez le fusible.
- ▶ Assurez-vous que le disjoncteur du système électrique résidentiel n'a pas sauté. Si c'est le cas, ré-activez le disjoncteur.

Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants :

- ▶ Assurez-vous que la température de cuisson n'est ni trop élevée ni trop faible.

La plaque fume :

- ▶ Laissez la plaque refroidir et nettoyez-la une fois que la cuisson est terminée.

- ▶ Assurez-vous que des aliments n'aient pas giclé depuis la poêle et utilisez un récipient plus grand, si nécessaire.

Les fusibles grillent ou le disjoncteur du système électrique résidentiel saute de façon répétée.

- ▶ Appelez le Support Technique ou un électricien.

Il y a des fentes ou des fissures sur la plaque :

- ▶ Éteignez immédiatement l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique et contactez le Support Technique.

La plaque fait du bruit :

- ▶ En cas de bruit, reportez-vous au paragraphe « Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson » (page 44).

Codes d'erreur

Modèles : FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Code d'erreur	Description	Remède
ER03 et ton permanent	Activation continue du bouton ; la commande s'éteint après 10 s	Nettoyer l'interface utilisateur..
ER22	Analyse du bouton défaillante, la commande s'éteint après 3,5-7,5 s	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
ER20	Erreur clignotant	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
ER47	Erreur communication LIN	Câble de connexion non branché correctement ou défectueux.
E2	Température excessive	Laisser le système refroidir.
E3	1. Casserole / poêle inadaptée 2. Puissance des zones de cuisson dépassée de façon permanente.	Changer la casserole / poêle ; si l'erreur persiste, prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E5	Erreur tension d'alimentation	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E6	Erreur Alimentation-Sync-Pulsation	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E8	Erreur ventilateur	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E9	Capteur de température (NTC) de l'inducteur défectueux	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
EA	Défaillance du matériel	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/H	Défaillance résistance fixe	Laisser le système refroidir.
U400	Mauvaise connexion / Surtension 400 V	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.

Modèles : FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
 FHSM 603 3I DZ WH

Code d'erreur	Description	Remède
C	La zone de cuisson peut être configurée.	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
C/-	La zone de cuisson sera configurée. Si « - » ne s'affiche pas vérifier les causes possibles de E/5.	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E	Un « E » clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées.	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/2 (code d'erreur différent pour certaines IU)	Limites de température dépassées.	Le système doit refroidir.
E/3	Casserole inadaptée	Changer la casserole / poêle ; si l'erreur persiste, prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/4	Module d'induction non configuré	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/5	Pas de communication entre l'IU et le module d'induction	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/6	Perturbation alimentation principale	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/7		Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/8	Défaillance ventilateur	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/9	Sonde de température défectueuse sur l'inducteur	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/A	Défaut matériel du module d'induction	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/C	Échec de la configuration	Prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.
E/H	Valeur capteur fixe	Laisser le système refroidir.
Aucune fonctionnalité et aucun affichage	Surtension de l'alimentation électrique du mode (aucune fonctionnalité)	Déconnecter et connecter la connexion de l'alimentation ; si l'erreur persiste, prendre contact avec un centre agréé pour obtenir une assistance technique en spécifiant le code d'erreur.

MAINTENANCE ET RÉPARATION

- ▷ Assurez-vous que l'entretien des composants électriques est effectué uniquement par le fabricant ou le SAV.
- ▷ Assurez-vous que les câbles endommagés sont remplacés seulement par le fabricant ou le SAV.

- ▶ Lorsque vous contactez le service à la clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :
 - Type de défaut
 - Modèle d'appareil (Art.)
 - Numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique. Vous devez également vous munir de la preuve d'achat si la période de garantie n'est pas terminée.

MISE AU REBUT

Emballage

Tous les matériaux d'emballage (cartons, films plastiques (PE) et le polystyrène (EPS)) sont marqués et doivent, si possible, être mis au recyclage et éliminés de manière écologique.

Débranchement

- ▶ Débranchez l'appareil du secteur. Lorsque l'appareil est fixé, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié.

Sécurité

- ▶ Désactivez l'appareil pour éviter les accidents causés par une mauvaise utilisation, notamment par les enfants en train de jouer.

Mise au rebut



Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.

En éliminant l'appareil correctement, vous contribuez à éviter des conséquences graves pour l'environnement et la santé.

Des informations complémentaires sur le recyclage de l'appareil sont disponibles auprès de l'autorité compétente, du service local de traitement des déchets ou du revendeur de l'appareil.

- ▶ Éliminez l'appareil via un point de collecte spécialisé pour les déchets électroniques et électriques.

Conformément à la Directive 2012/19/UE relative à la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Le symbole de poubelle barrée sur l'appareil indique qu'à la fin de sa durée de vie utile le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Par conséquent, lorsque l'appareil a atteint la fin de sa vie active, l'utilisateur doit le porter à un centre de recyclage approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

La mise au rebut des déchets séparés de l'appareil en bonne et due forme pour recyclage ultérieur, le traitement et l'élimination écologiques contribuent à éviter l'impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux utilisés dans la construction des appareils.

SERVICE APRÈS-VENTE

- Reportez-vous à l'adresse de contact pour votre pays, au dos de ce manuel ou sur le site internet : - www.franke.com

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Identification du produit

Type : FHSM-B2

Modèles : FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Type : FHSM-B3

Modèles : FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- Reportez-vous à la plaque d'identification du fabricant sur le produit.

Le fabricant fournit des améliorations de produits en permanence. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

D'autres caractéristiques techniques sont disponibles à l'adresse : www.franke.com

INDICE

Informazioni sul libretto di uso	55
Utilizzo	55
Informazioni per la sicurezza	55
Corretta collocazione e installazione	56
Uso corretto	56
Manutenzione e pulizia	58
Riparazione	58
Messa fuori servizio	58
Vista d'insieme	59
Il dispositivo	60
Come funzionano i piani cottura a induzione	60
Rilevamento di presenza pentola	60
Pentole	60
Indicazioni per il risparmio energetico	61
Prima accensione	62
Funzionamento	62
Livelli di potenza	62
Gestione della potenza	64
Pulizia e cura	66
Risoluzione dei problemi	66
Codici di errore	67
Manutenzione e riparazione	69
Smaltimento	69
Servizio di assistenza	70
Informazioni supplementari	70

INFORMAZIONI SUL LIBRETTO DI USO

Questo libretto di uso è valido per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.

Franke si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

- ▶ Leggere attentamente il libretto di uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare il libretto di uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in questo libretto di uso solo conformemente all'uso previsto.

Simbolo Significato



Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.



Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.



Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.



Risultato. Risultato di una o più azioni.



Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.

UTILIZZO

Il piano cottura è stato progettato esclusivamente per l'utilizzo non professionale in ambito domestico.

Il piano cottura è concepito per offrire prestazioni professionali nel contesto domestico. È un dispositivo altamente versatile che consente di scegliere con facilità e in sicurezza diversi metodi di cottura.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

- ▶ Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.

Il produttore non risponde dei danni che possono verificarsi a causa di un'installazione non corretta e di un utilizzo del dispositivo non corretto, non adeguato o irragionevole.

Per garantire il funzionamento sicuro ed efficiente di questo dispositivo elettrico:

- ▶ Contattare unicamente centri di assistenza autorizzati.
- ▶ Non modificare le funzioni del dispositivo.



Questo apparecchio non è adatto a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo dispositivo non è un giocattolo.

- ▷ Tenere il dispositivo e il materiale di imballaggio lontani dalla portata dei bambini.
- ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso.

I sistemi di induzione di questi piani cottura soddisfano i requisiti delle norme EMC e della direttiva EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici.

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

Corretta collocazione e installazione

Il dispositivo deve essere installato e collegato all'alimentazione elettrica conformemente alle istruzioni di installazione separate. Fare effettuare i lavori necessari a un elettricista/installatore qualificato.

Il dispositivo è destinato alla preparazione dei cibi in ambito domestico. Decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni provocati da un utilizzo improprio o non corretto.

Se il dispositivo deve rimanere sempre collegato alla rete di alimentazione elettrica:

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato unicamente dal servizio di assistenza, da un elettricista o da personale addestrato in possesso dell'adeguata conoscenza/istruzione.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione.

- Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.
- ▷ Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Qualora sia danneggiato, contattare il servizio di assistenza.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo non sia esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- ▷ Accertarsi che la ventilazione del dispositivo sia conforme a quanto indicato dal produttore nelle istruzioni per l'uso.



Pericolo di morte!

- ▷ Tenere gli animali lontani dal dispositivo. I materiali di imballaggio, per es. il film plastico e il polistirolo, possono essere pericolosi per i bambini.
- ▷ Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Uso corretto

- ▷ Utilizzare il dispositivo solo per preparare e cuocere alimenti.
- ▷ Se insieme al piano cottura si utilizzano altri dispositivi per la cottura, rispettare le indicazioni contenute nei rispettivi libretti di uso.
- ▷ Non collocare cavi elettrici o altri elettrodomestici sulle parti calde del dispositivo.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con gli appositi comandi. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- ▷ Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema separato di comando a distanza.
- ▷ Il processo di cottura deve essere sorvegliato.
 - Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.
 - Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura servendosi del rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- ▷ Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.



Pericolo di ustioni!

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare il piano cottura.

AVVERTIMENTO: Le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Non consentire ai bambini piccoli di avvicinarsi al piano.

- ▷ Non toccare gli elementi riscaldanti.
- ▷ Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura in quanto possono assumere temperature molto elevate.



Rischio di scossa elettrica a causa del dispositivo danneggiato!

- ▷ **AVVERTIMENTO:** Se la superficie presenta crepe, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- ▷ Non accendere il dispositivo se la superficie presenta crepe o lo spessore del materiale è danneggiato.
- ▷ Non toccare il dispositivo con parti del corpo bagnate.
- ▷ Contattare il servizio di assistenza.



Rischio di incendio!

- ▷ Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.



Rischio di incendio!

La cottura effettuata sul piano cottura senza sorveglianza e con l'impiego di grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio. L'olio caldo è altamente infiammabile.

- ▷ Preparare cibi con l'impiego di molto grasso (per es. patatine fritte) solo sotto sorveglianza costante.
- ▷ Non spegnere mai eventuali incendi con acqua.
- ▷ In caso di incendio, spegnere il dispositivo e coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta antincendio.

Per evitare danni al dispositivo

- ▷ In caso di guasto termico, spegnere la piastra e lasciarla raffreddare completamente. Non posizionare piatti sopra di essa. In nessuna circostanza raffreddare la piastra con acqua fredda.
- ▷ Non salire sopra al dispositivo.
- ▷ Per evitare di danneggiare la guarnizione in silicone, non collocare pentole e tegami caldi sull'intelaiatura.
- ▷ Non tagliare o preparare alimenti sulla superficie in vetroceramica, né lasciare cadere oggetti duri su di essa. Non trascinare tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica.
- ▷ Accertarsi che nelle zone di cottura calda non cadano alimenti contenenti zucchero o succhi, in quanto possono danneggiare la superficie. Se nelle zone di cottura calde finiscono alimenti contenenti zucchero o succhi, rimuoverli immediatamente con un raschietto per piani cottura in vetroceramica (mentre il piano cottura è ancora caldo).
- ▷ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.

Pentole in rame o alluminio lasciano tracce che possono essere difficili da pulire. Se le tracce non vengono rimosse immediatamente dopo la cottura con un detergente adatto, possono bruciare e rovinare permanentemente l'aspetto visivo del dispositivo.

- ▷ Per la cottura non utilizzare tegami con basi in rame o alluminio.

Far scorrere tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica provoca graffi sulla superficie stessa.

- ▷ Evitare i graffi sollevando tegami e pentole quando li si sposta o li si posiziona.

Il piano cottura è un articolo di uso quotidiano: segni di utilizzo visibili sul materiale come graffi o abrasioni provocati da tegami e pentole sono normali. Un uso intenso provoca segni di utilizzo più evidenti. In tal caso, il dispositivo continua a funzionare perfettamente e non è giustificato alcun reclamo a riguardo. La sicurezza è sempre garantita.

Manutenzione e pulizia

- ▷ Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti affilati di metallo per pulire il piano cottura in quanto possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.



Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

- ▷ Accertarsi che non penetrino liquidi all'interno del dispositivo.
- ▷ Non utilizzare vapore pressurizzato per pulire il dispositivo.

Riparazione

Il dispositivo è costruito in conformità alle norme di sicurezza vigenti a riguardo.

- ▷ Consentire solo a personale qualificato di installare o riparare il dispositivo.
- ▷ Contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore o personale qualificato nei casi seguenti:
 - Subito dopo il disimballaggio, nel caso in cui vi siano dubbi in merito all'integrità del dispositivo
 - Durante l'installazione (come da istruzioni del produttore)
 - Dubbi in merito al corretto funzionamento del dispositivo
 - Malfunzionamento o funzionamento non ottimale
 - Sostituzione della presa di corrente se incompatibile con il connettore del dispositivo

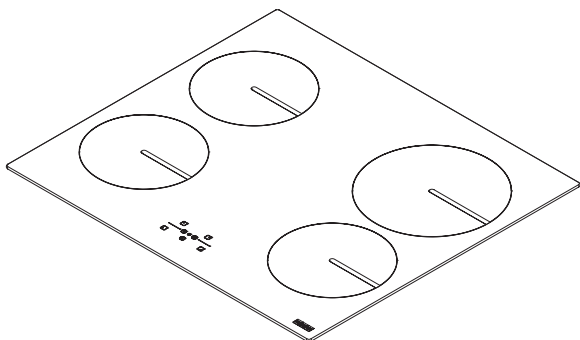
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, da un suo tecnico del servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- ▷ Utilizzare solo parti di ricambio originali.

Messa fuori servizio

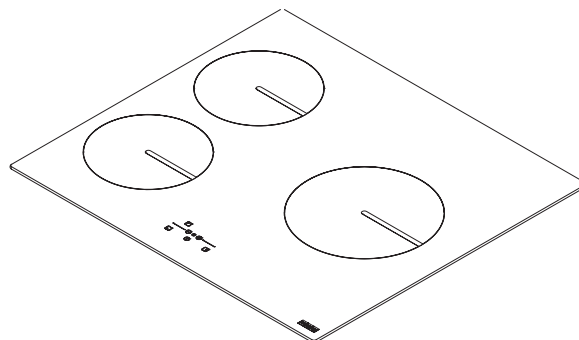
- ▷ Se il dispositivo non verrà più utilizzato, contattare il centro di assistenza o personale qualificato per scollegarlo dall'alimentazione.

VISTA D'INSIEME

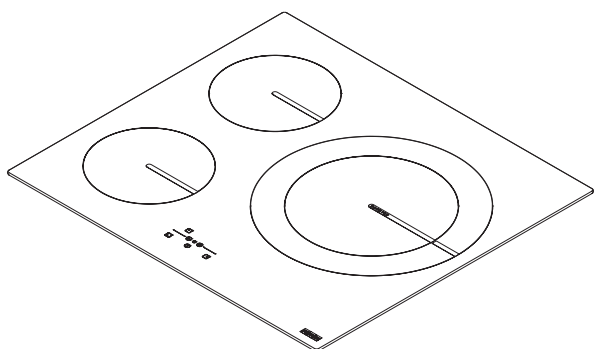
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



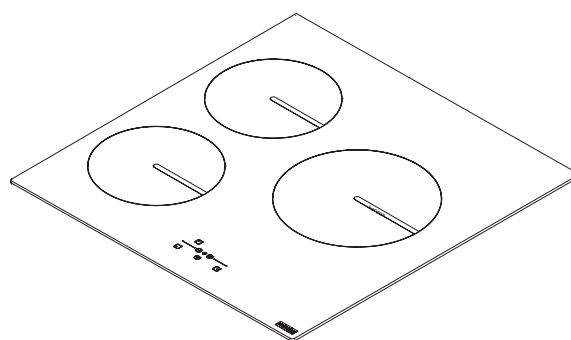
FHSM 603 3I



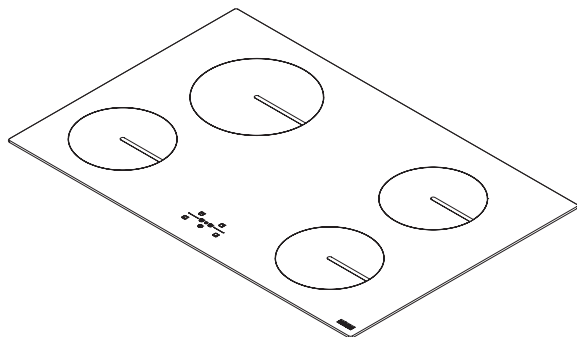
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



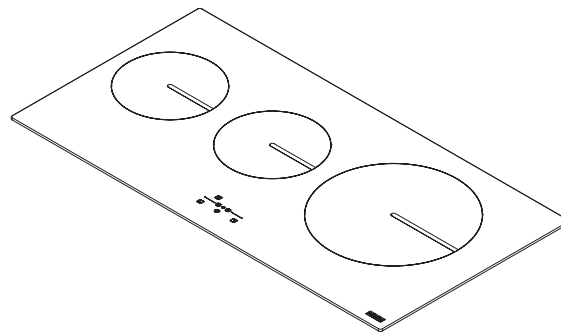
FHSM 603 3I SZ



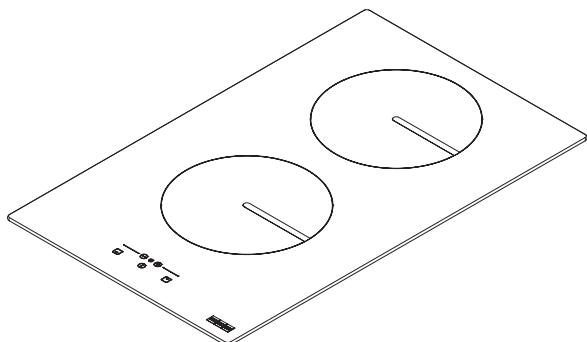
FHSM 804 4I



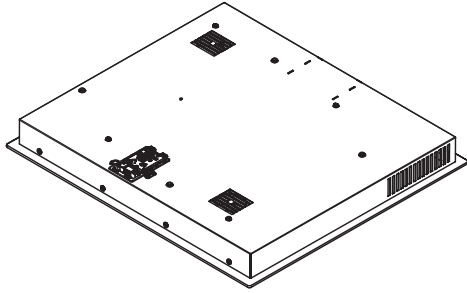
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



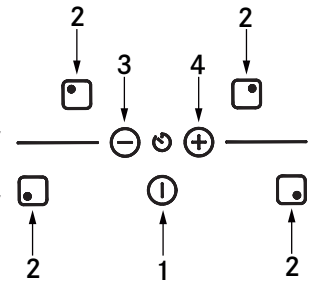
Collegamento elettrico



Pulsanti ed elementi di visualizzazione

rif. piano cottura a 4 zone

1. ON/OFF (ACCESO/SPENTO)
2. Posizione della zona di cottura
3. Riduzione livello di potenza /
Riduzione tempo di cottura
4. Aumento livello di potenza /
Aumento tempo di cottura




IL DISPOSITIVO


Come funzionano i piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione funzionano in modo molto diverso dai piani cottura tradizionali o a piastre metalliche. La serpentina a induzione situata al di sotto della superficie in vetroceramica crea un campo magnetico ad alta variabilità che scalda direttamente il fondo magnetizzabile della pentola. La superficie in vetroceramica è riscaldata unicamente dalla pentola calda. Quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'alimentazione di corrente si interrompe immediatamente.

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatta all'uso con i piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento, o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con il simbolo . Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi
- Il display di ogni zona di cottura visualizza .

Pentole

Pentole adatte

Solo le pentole con fondo totalmente magnetizzabile sono adatte per la cottura sul piano a induzione. Un magnete aderisce su ogni punto dell'intero fondo della pentola.


Pentole adatte all'uso con piani cottura a induzione

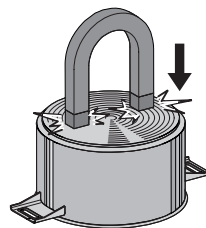
Le pentole e i tegami da utilizzare su superfici di cottura a induzione devono essere in metallo, con proprietà magnetiche e dotati di una base sufficientemente larga.

Pentole adatte:

- ✓ Pentole in acciaio smaltato con base spessa.
- ✓ Pentole in ghisa con fondo smaltato.
- ✓ Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio inossidabile ferritico ed alluminio con fondo speciale.

Pentole non adatte:

- ✓ Pentole e tegami in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.
- Per vedere se una pentola è adatta, portare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si ha a disposizione alcun magnete, è possibile mettere una piccola quantità di acqua nella pentola, posizionare quest'ultima su una zona di cottura e accendere. Se sul visualizzatore appare il simbolo , la pentola non è idonea.



Nota: utilizzare esclusivamente pentole con fondo perfettamente piano e adatto a zone di cottura a induzione. L'utilizzo di pentole dal fondo irregolare può minare l'efficienza del sistema di radiazione del calore e può ostacolare il rilevamento di presenza pentola sulla zona di cottura.

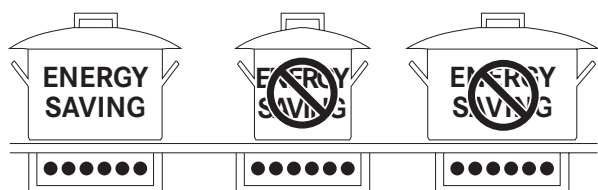
Rumori durante la cottura

Le pentole possono produrre rumori durante la cottura. Questo non indica un malfunzionamento, né influisce in alcun modo sul funzionamento del dispositivo.

Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate. Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

Indicazioni per il risparmio energetico

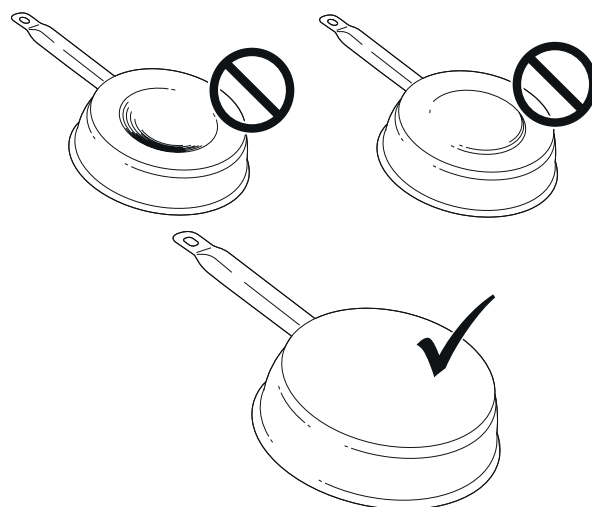
- ▶ Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- ▶ Al momento di acquistare una padella, verificare se il diametro indicato corrisponde a quello della base o a quello della parte superiore della pentola, in quanto quest'ultima in genere è più larga rispetto alla base.
- ▶ Nelle preparazioni di piatti che richiedono tempi di cottura lunghi, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione.

Questo tipo di cottura permette inoltre di conservare le vitamine nei cibi.

- ▶ Accertarsi che nella pentola a pressione vi sia liquido a sufficienza; in caso contrario, se la quantità di liquido non è sufficiente e si surriscalda, ne possono conseguire danni sia alla pentola a pressione che alla zona di cottura.
- ▶ Se possibile, coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- ▶ Scegliere una pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. L'utilizzo di pentole larghe riempite solo in parte comporta uno spreco di energia.



Zona di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Zona Dual Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

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:

Ronzio basso (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 si arresta o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Sibilo sommesso

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.

Sibilo forte

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 si arresta 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.

Suono ritmico e simile 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.

PRIMA ACCENSIONE

Nelle prime ore di utilizzo, le zone di cottura possono emanare un odore sgradevole. È un fenomeno normale per i dispositivi nuovi.

► Accertarsi che il locale di utilizzo sia ben ventilato.

FUNZIONAMENTO

Livelli di potenza

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
3	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecca
P	Riscaldamento rapido	Bollitura acqua

Accensione della zona di cottura

Dopo aver acceso il piano cottura:

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite gli appositi tasti di selezione di zona (👉) per esempio: zona di cottura posteriore sinistra).
- ▶ Usare i tasti (+) e (-) per selezionare la potenza di cottura da 1 a 9, oppure attivare la funzione Power (vedere “Funzione Power”).

Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Selezionare la zona di cottura che si desidera disattivare utilizzando i tasti di selezione di zona.
- ▶ Usare il tasto (-) per portare la potenza a 0 (zero).

Nota: Tenere premuto per almeno due secondi il tasto ON/OFF (🔌) per spegnere tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Selezione rapida

Questa funzione permette di impostare rapidamente le zone cotture alla massima potenza.

Dopo aver acceso il piano cottura:

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite gli appositi tasti di selezione di zona (👉) per esempio: zona di cottura posteriore sinistra).
- ▶ Premere (-). Il livello di potenza verrà impostato su 9.

Calore residuo



Usò improprio Pericolo di ustioni!

- ▶ Sorvegliare attentamente i bambini in quanto non riescono facilmente a vedere l'indicatore di calore residuo. Le zone di cottura emanano calore per un certo periodo di tempo anche dopo che sono state spente. Prestare attenzione affinché i bambini non tocchino mai il piano cottura.

Nota: Se la zona di cottura è ancora calda dopo essere stata spenta, verrà visualizzato il simbolo H. Il simbolo scompare nel momento in cui la temperatura scende sotto i 40 °C.

Funzione Power

Questa funzione permette di utilizzare la massima potenza possibile per la relativa zona di cottura.

Dopo l'attivazione della zona di cottura prescelta:

- ▶ Premere il tasto (+) per portare la potenza a 9.
- ▶ Premere nuovamente il tasto (+), verrà visualizzato il simbolo P.
- ▶ Premere il tasto (-) per disattivare la funzione Power.

Nota: La funzione Power è disponibile per cinque minuti. In seguito, il livello di potenza scende automaticamente a 9.

Timer contaminuti

La presente funzione serve a impostare il timer contaminuti. Un segnale acustico è emesso allo scadere del tempo impostato (da 1 a 99 minuti).

Dopo aver attivato il piano cottura:

- ▶ Premere i tasti (+) e (-) contemporaneamente; apparirà il simbolo 0.0.
- ▶ Usando i tasti (+) e (-) impostare il conteggio in minuti desiderato (tenere premuti i tasti per visualizzare più velocemente il tempo da impostare). A questo punto lampeggeranno dei puntini per indicare il conteggio.

Nota:

- Il timer contaminuti serve per informare dello scadere dei minuti impostati e non a spegnere le zone di cottura.
- Il timer può essere attivato sia con le zone di cottura accese che spente.

Allo scadere del tempo impostato, per darne avviso, il piano cottura emetterà ripetuti segnali acustici. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi.

Nota: Per disattivare il timer contaminuti mentre è in funzione, azzerare i minuti impostati servendosi del tasto (-). Il timer risulterà disattivato una volta visualizzato il simbolo 0.0.





Timer per spegnimento automatico di zona cottura

Questa funzione permette di programmare lo spegnimento automatico di ogni zona di cottura al termine di un periodo di tempo (da 1 a 99 minuti).

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite gli appositi tasti di selezione di zona (👉) per esempio: zona di cottura posteriore sinistra).
- ▶ Usare i tasti (+) e (-) per selezionare la potenza di cottura da 1 a 9, oppure attivare la funzione Power (vedere “Funzione Power”).
- ▶ Con il LED della zona di cottura interessata ancora attivato, premere contemporaneamente (+) e (-).
- ▶ Premere (+) o (-) per regolare la durata desiderata (tenere premuti i tasti per un'impostazione più rapida della durata).





Il timer può essere attivato su più zone di cottura contemporaneamente.

Se si desidera modificare il tempo impostato:

- ▶ Selezionare la zona di cottura con il tempo da modificare.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e  fino a quando un puntino si accende sotto la relativa zona di cottura.
- ▶ Selezionare il nuovo conteggio premendo i tasti  e .
- ▶ Selezionare la zona di cottura per confermare.
- ▶ Allo scadere del tempo impostato il visualizzatore corrispondente lampeggerà, il piano cottura disattiverà tale zona di cottura e, per darne avviso, verranno emessi ripetuti segnali acustici. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi.

Blocco bambini

Dopo aver attivato il piano cottura::

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
- ▶ Premere il pulsante  dopo il segnale acustico.
 - In questo modo i comandi risultano bloccati e  verrà visualizzato.

Nota: Il blocco dei comandi non viene disabilitato in caso di mancanza di corrente.

Per sbloccare i comandi:

Dopo aver attivato il piano cottura

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
- ▶ Premere il pulsante  dopo il segnale acustico.

Nota: L'icona mostrata è quella dei piani a 4 zone di cottura, per i piani a 3 e 2 zone l'icona è quella a destra

Gestione della potenza

A seconda della potenza massima erogabile impostata (vedi il prossimo paragrafo "Impostazioni di limitazione della potenza"), non tutte le zone di cottura possono essere regolate al livello desiderato o essere attivate.

In questo caso il display lampeggia qualche secondo visualizzando la potenza massima consentita.

Se non si effettuano regolazioni sulle altre zone, la cottura avrà inizio al livello visualizzato.

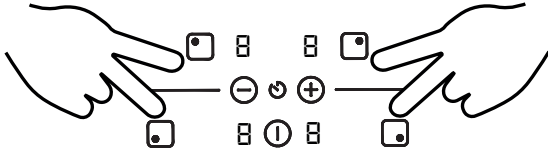
Impostazioni di limitazione della potenza

È possibile impostare la limitazione della potenza in tutti i seguenti modelli: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

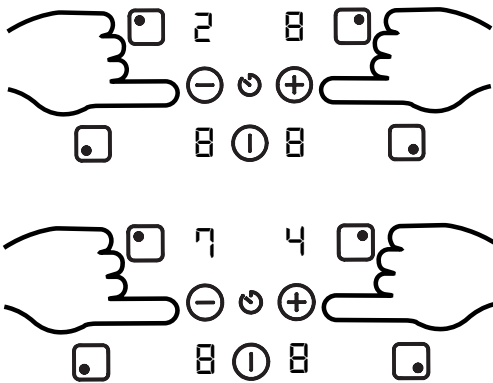
- **L'impostazione può essere effettuata solamente durante i primi due minuti dall'inserimento della spina dell'apparecchio nella presa di corrente.**
- I controlli al tocco devono risultare sbloccati e tutti gli elementi riscaldanti devono essere spenti.
- La regolazione predefinita della potenza è al massimo livello.
- In caso di black out, l'impostazione del livello di potenza rimane invariato.

Esempio di impostazione per la limitazione della potenza in un piano cottura a quattro zone (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

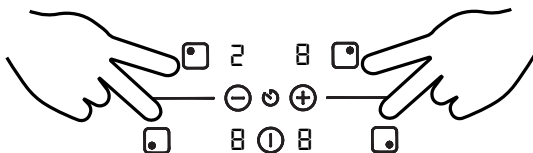
- Premere contemporaneamente tutte le quattro zone cottura e tenere premuto fino a quando non si sente un segnale acustico.



- Se non si sente il segnale entro 10 secondi, ripetere l'operazione cercando di posizionare meglio le dita.
- A questo punto è possibile visualizzare i vari livelli di limitazione di potenza (2,8 kW, 3,5 kW e MAX) servendosi di + e -.



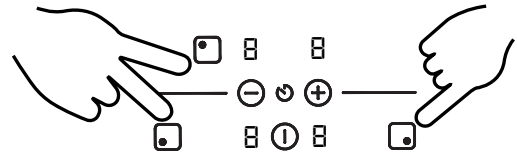
- Quindi, premere contemporaneamente le quattro zone cottura e tenere premuto fino a quando non si sente un segnale acustico.



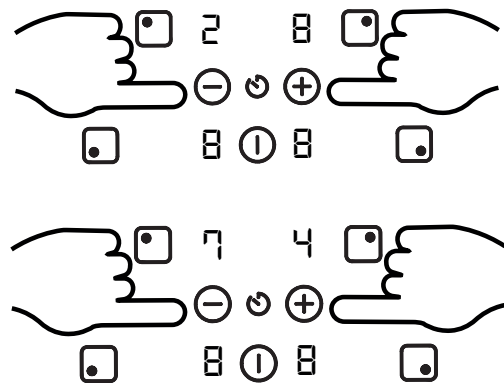
Nota: Se, dopo aver impostato il livello di potenza, non si procede a confermare con il tocco delle dita e non si sente il successivo segnale entro 60 secondi, la nuova impostazione non verrà acquisita dal piano di cottura.

Esempio di impostazione per la limitazione della potenza in un piano cottura a tre zone (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

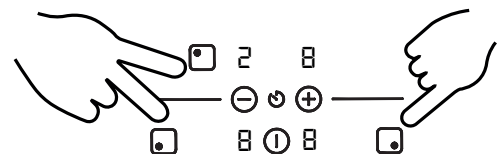
- Premere contemporaneamente tutte le tre zone cottura e tenere premuto fino a quando non si sente un segnale acustico.



- Se non si sente il segnale entro 10 secondi, ripetere l'operazione cercando di posizionare meglio le dita.
- A questo punto è possibile visualizzare i vari livelli di limitazione di potenza (2,8 kW, 3,5 kW e MAX) servendosi di + e -.



- Quindi, premere contemporaneamente le tre zone cottura e tenere premuto fino a quando non si sente un segnale acustico.



Nota: Se, dopo aver impostato il livello di potenza, non si procede a confermare con il tocco delle dita e non si sente il successivo segnale entro 60 secondi, la nuova impostazione non verrà acquisita dal piano di cottura.

MODELLO	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I / 603 3I SZ	FHSM 302 2I
Impostazione del Display	Massimo Potenza Totale	Massimo Potenza Totale	Massimo Potenza Totale	Massimo Potenza Totale	Massimo Potenza Totale	Massimo Potenza Totale
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

Potenza in kW @ 230V - 50/60 Hz

PULIZIA E CURA



Pericolo di ustioni!

- ▷ Non pulire il dispositivo finché non è completamente freddo.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:

- ▷ Leggere le informazioni generali per la sicurezza riguardanti la pulizia al capitolo „Informazioni per la sicurezza“.
- ▷ Spegnerne il dispositivo.

Raccomandazioni generali

- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
- ▷ Non utilizzare materiali abrasivi a grana grossa o raschietti affilati di metallo per pulire le parti in vetro del dispositivo, in quanto potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- ▷ 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 di cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il piano cottura non funziona:

- ▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato e che l'interruttore principale sia acceso.
- ▶ Accertarsi che non vi sia alcuna mancanza di corrente.
- ▶ Assicurarsi che il fusibile non sia bruciato. e in caso, sostituire il fusibile.
- ▶ Verificare se l'interruttore del sistema elettrico residenziale è scattato. In caso, riattivare l'interruttore.

I risultati di cottura non sono soddisfacenti:

- ▶ Assicurarsi che la temperatura di cottura non sia troppo alta o troppo bassa.

Il piano cottura emette fumo:

- ▶ Attendere che il piano cottura si raffreddi poi procedere alla pulizia una volta completata la cottura.
- ▶ Assicurarsi che il cibo non sia fuoriuscito dalla padella e utilizzare un recipiente di cottura più grande, se necessario.

I fusibili si bruciano di frequente o l'interruttore automatico del sistema elettrico residenziale continua a scattare.

- ▶ Contattare l'assistenza tecnica o un elettricista.

Ci sono crepe o fessure nel piano cottura:

- Spegnere immediatamente l'apparecchio, scollegare l'alimentazione e contattare l'assistenza tecnica.

Il piano cottura fa rumore:

- In caso di rumore, fare riferimento al paragrafo „Normali rumori di funzionamento del piano cottura“ (pagina 61).

Codici di errore

Modelli: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Codice errore	Descrizione	Soluzione
ER03 e segnale persistente	Continuo azionamento pulsante; il comando si spegne dopo 10 sec.	Pulire l'interfaccia utente.
ER22	Difetto di analisi tasto, il comando si spegne dopo 3,5-7,5 sec.	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
ER20	Errore di lampeggio	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
ER47	Errore di comunicazione LIN	Cavo di collegamento difettoso o non correttamente inserito.
E2	Surriscaldamento	Lasciare che il sistema si raffreddi
E3	1. Pentola/padella non adatta 2. Potenza delle zone di cottura permanentemente superata.	Sostituire la pentola/padella; se l'errore persiste, contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore
E5	Errore tensione di rete	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E6	Errore Rete-Sinc-Impulso	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E8	Errore della ventola	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E9	Difetto del sensore di temperatura (NTC) sull'induttore	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
EA	Guasto hardware	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/H	Resistore invariabile difettoso	Lasciare che il sistema si raffreddi
U400	Collegamento errato/sovratensione 400 V	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.

Modelli: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
FHSM 603 3I DZ WH

Codice errore	Descrizione	Soluzione
C	La zona cottura può essere configurata.	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
C/-	La zona cottura verrà configurata. Se „-“ non appare sul display, verificare le possibili cause dell'errore E/5.	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E	Una „E“ lampeggiante in ciascuna zona di cottura indica che tutte le configurazioni verranno cancellate.	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/2 (codice di errore differente per alcune IU)	I limiti di temperatura vengono superati.	Il sistema deve raffreddarsi.
E/3	Pentola non adatta	Sostituire la pentola/padella; se l'errore persiste, contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore
E/4	Modulo di induzione non configurato	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/5	Mancanza di comunicazione tra IU e modulo di induzione	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/6	Interferenza di alimentazione principale	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/7		Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/8	Guasto della ventola	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/9	Difetto della sonda di temperatura su induttore	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/A	Difetto hardware del modulo di induzione	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/C	Errore di configurazione	Contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.
E/H	Valore fisso del sensore	Lasciare che il sistema si raffreddi
	Sovratensione nell'alimentatore a commutazione (assenza di funzionalità)	Scollegare e ricollegare il collegamento dell'alimentazione; se l'errore persiste, contattare un centro autorizzato di assistenza tecnica e indicare il codice di errore.

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- ▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal produttore o dal servizio di assistenza.
- ▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal produttore 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.)
 - numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione.

Inoltre, è necessario avere una prova di acquisto, se il periodo di garanzia non è ancora scaduto.

SMALTIMENTO

Imballaggio

Tutti i materiali di imballaggio (cartone, film plastico (PE) e polistirolo (EPS)) sono provvisti di apposito contrassegno e, se possibile, devono essere inviati alla raccolta differenziata per essere riciclati e smaltiti in modo ecocompatibile.

Scollegamento

- ▶ Scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione. Se il dispositivo è collegato in modo fisso, questa operazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato.

Sicurezza

- ▶ Disabilitare il funzionamento del dispositivo per evitare incidenti causati da uso improprio, soprattutto da parte di bambini durante il gioco.

Smaltimento



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Lo smaltimento adeguato del dispositivo contribuisce a evitare conseguenze dannose per l'ambiente e la salute.

Maggiori informazioni sul riciclaggio del dispositivo possono essere ottenute dall'autorità competente, dal servizio di smaltimento rifiuti locale o dal fornitore del dispositivo.

- ▷ Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta rifiuti specializzato per dispositivi elettrici ed elettronici.

Conforme alla direttiva 2012/19/EU, riguardante la riduzione delle sostanze pericolose utilizzate nei dispositivi elettrici ed elettronici e lo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato presente sul dispositivo indica che al termine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai comuni rifiuti domestici.

Quindi, quando il dispositivo raggiunge la fine della sua vita operativa, l'utilizzatore deve conferirlo a un apposito centro di riciclaggio di rifiuti elettrici ed elettronici oppure restituirlo al negoziante in caso di acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata del dispositivo rottamato per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ecocompatibile contribuisce a evitare un impatto potenzialmente negativo sull'ambiente e sulla salute e facilita il riciclaggio dei materiali utilizzati nella produzione del dispositivo.

SERVIZIO DI ASSISTENZA

- Contattare l'indirizzo per il proprio paese riportato - www.franke.com sul retro o sul nostro sito:

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI

Identificazione del prodotto

Tipo: FHSM-B2

Modello: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Tipo: FHSM-B3

Modello: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- 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

INHOUDSOPGAVE

Over deze handleiding	72
Gebruik	72
Veiligheidsgegevens	72
Correcte installatie en plaatsing	73
Correct gebruik	73
Onderhoud en reiniging	75
Reparatie	75
Buiten bedrijf stellen	75
Overzicht	76
Uw apparaat	77
Hoe functioneren inductiekookplaten?	77
Pandetectie	77
Kookgerei	77
Advies voor energiebesparing	78
Eerste keer inschakelen	79
Werkin	79
Stroomniveaus	79
Stroombeheer	81
Reiniging en onderhoud	83
Probleemoplossen	83
Foutcodes	84
Onderhoud en reparatie	86
Milieu	86
Klantenservice	87
Extra informatie	87

OVER DEZE HANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat enkele van de beschreven kenmerken en functies niet op uw specifieke model van toepassing zijn.

Franke behoudt zich het recht voor om het product aan te passen zonder aankondiging vooraf. Alle informatie is correct op het moment van publicatie.

- ▶ Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig vóór gebruik.
- ▶ Bewaar deze gebruikershandleiding.
- ▶ Gebruik het in deze gebruikershandleiding beschreven apparaat uitsluitend volgens het bedoelde gebruik.

Symbool	Betekenis
	Waarschuwingssymbool. Waarschuwing tegen risico's op letsel.
▷	Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.
▶	Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.
■	Resultaat. Resultaat van één of meer actiestappen.
✓	Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende actie uitgevoerd kan worden.

GEBRUIK

De kookplaat is exclusief ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.

Deze kookplaat levert professionele prestaties in de eigen keuken. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig diverse kookmethoden kunnen worden toegepast.

VEILIGHEIDSGEGEVENS

- ▷ Lees voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt de gebruiksinstructies.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke schade als gevolg van een onjuiste installatie en onjuist, onzorgvuldig of onredelijk gebruik van het apparaat.

Om een veilige en efficiënte werking van dit elektrische apparaat te garanderen:

- ▷ Neem uitsluitend contact op met erkende servicecentra.
- ▷ Wijzig geen functies van het apparaat.



Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht zijn of aanwijzingen hebben gekregen betreffende het gebruik van het toestel door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.

Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.

Dit apparaat is geen speelgoed.

- ▷ Houd kinderen weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- ▷ Laat geen kinderen bij het apparaat zonder toezicht.
- ▷ Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ▷ Laat kinderen het apparaat of functies tijdens en onmiddellijk na gebruik niet aanraken.

Inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de vereisten van EMC-normen en aan de EMF-richtlijn en zouden geen interferentie moeten veroorzaken bij andere elektronische apparaten.

- ▷ Gebruikers met een pacemaker of andere elektronische implantaten dienen na te gaan bij hun arts of bij de fabrikant van de implantaten of deze apparaten voldoende bestand zijn tegen interferentie.

Correcte installatie en plaatsing

Het apparaat moet volgens de afzonderlijke instructies worden geïnstalleerd en aangesloten op het elektriciteitsnet. Zorg ervoor dat een erkende installateur/elektricien de vereiste werkzaamheden uitvoert.

Het apparaat is ontworpen voor gebruik in huis om eten te bereiden. Er wordt geen aansprakelijkheid voor schade geaccepteerd door onjuist gebruik of onjuiste behandeling. Indien het apparaat permanent wordt aangesloten op het elektriciteitsnet:

- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat uitsluitend is geïnstalleerd door de klantenservice, een elektricien of getraind personeel met de juiste kennis/opleiding.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat op zo'n manier is geïnstalleerd dat het kan worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand (3 mm) die voldoet aan volledige ontkoppeling bij overspanning in categorie III.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten.

- Zorg ervoor dat er geen adapters, meervoudige stopcontacten en verlengkabels worden gebruikt om het apparaat aan te sluiten.
- ▷ Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer niet beschadigd is. Neem bij gebreken contact op met de klantenservice.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat volgens de fabrieksinstructies functioneert.



Risico op overlijden!

- ▷ Houd huisdieren op afstand van het apparaat. Verpakkingsmaterialen, bv. kunststofolie en polystyreen, kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
- ▷ Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.

Correct gebruik

- ▷ Gebruik het apparaat uitsluitend om eten te bereiden en koken.
- ▷ Lees de handleidingen van de kookapparaten die worden gebruikt met de kookplaat bij gebruik van het apparaat.
- ▷ Plaats geen stroomkabels van andere elektrische apparaten op hete delen van het apparaat.
- ▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen nabij het apparaat.
- ▷ Schakel na gebruik de kookplaat via het bedieningspaneel uit. Vertrouw niet op de pandetector.
- ▷ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- ▷ Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden.
 - Een kort kookproces moet continu onder toezicht plaatsvinden.
 - Schakel na gebruik het kookplaat element uit met zijn bedientoets en reken niet op de pandetector.
- ▷ Het toestel mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te vermijden.

**Risico op brandwonden!**

Tijdens gebruik wordt het toestel heet. Zorg ervoor dat u de kookplaat niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kleine kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

- ▷ Raak de opwarmelementen niet aan.
- ▷ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels moeten niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden

**Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!**

- ▷ **WAARSCHUWING:** Als er een barst zit in het oppervlak moet u het apparaat uitschakelen om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- ▷ Doe een apparaat niet aan als het oppervlak is gebarsten of er schade is ontstaan in de materiaaldikte.
- ▷ Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen.
- ▷ Contact opnemen met de klantenservice.

**Risico op brand!**

- ▷ Leg geen spullen op de kookoppervlakken.

**Risico op brand!**

Koken met vet of olie en zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben. Hete olie brandt snel.

- ▷ Bereid voedsel dat veel vet bevat (zoals patat) uitsluitend onder voortdurend toezicht.
- ▷ Probeer nooit om het vuur te blussen met water.
- ▷ Schakel in geval van brand het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.

Beschadiging(en) voorkomen

- ▷ Indien zich een thermisch defect voordoet moet u de kookplaat uitschakelen en volledig laten afkoelen. Plaats er geen gerechten op. Onder geen enkele omstandigheden met koud water afkoelen.
- ▷ Niet op het apparaat klimmen.
- ▷ Om beschadigingen van siliconenvoegen te voorkomen moet u geen hete pannen op het frame plaatsen.
- ▷ Snijd of bereid geen voedsel op het oppervlak of laat geen harde voorwerpen erop vallen. Sleep geen kookgerei over het oppervlak.
- ▷ Zorg ervoor dat er geen suikerhoudende voedingsmiddelen of sappen op de kookplaten terecht komen. Dit kan het oppervlak beschadigen. Indien er suikerhoudende voedingsmiddelen of sappen op de kookplaten terecht komen, moet u die onmiddellijk verwijderen met een glaskeramische kookplaatschraper (terwijl de kookplaat nog heet is).
- ▷ Houd altijd toezicht als het apparaat in werking is.

Potten van echt koper of aluminium laten sporen achter die moeilijk te reinigen zijn. Als de sporen niet onmiddellijk na het koken met een goed reinigingsmiddel worden verwijderd, kunnen ze permanente brandplekken veroorzaken en zo het uiterlijk van het apparaat beschadigen.

- ▷ Gebruik bij het koken geen pannen van echt koper of aluminium.

Schuivende pannen en kookgerei over de glaskeramische kookplaat veroorzaken krassen.

- ▷ Voorkom krassen door het optillen van pannen en kookgerei als u ze opbergt.

De kookplaat is voor dagelijks gebruik: tekenen van gebruik zoals krassen of zichtbare materiaalstijging door pannen en kookgerei zijn normaal. Intensief gebruik leidt tot meer opvallende tekenen van gebruik. In zulke gevallen blijft het apparaat perfect functioneren en is een klacht niet gerechtvaardigd. Veiligheid is altijd gegarandeerd.

Onderhoud en reiniging

- ▷ Gebruik geen krassende en schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de kookplaat te reinigen, omdat zij het krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas uiteen zou kunnen spatten.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.



Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!

Het apparaat bevat elektronische componenten.

- ▷ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het apparaat dringen.
- ▷ Gebruik geen stoom onder druk om het apparaat te reinigen.

Reparatie

Het apparaat is gefabriceerd volgens de relevante geldende veiligheidsnormen.

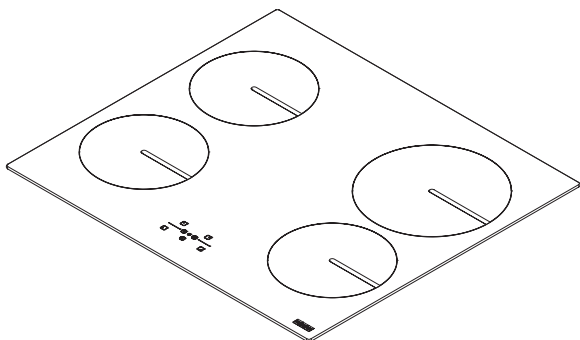
- ▷ Zorg ervoor dat uitsluitend gekwalificeerd personeel het apparaat installeert of repareert.
- ▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:
 - Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken
 - Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies)
 - Twijfels over de juiste werking van het apparaat
 - Storing of slechte werking
 - Vervangen van het stopcontact indien niet compatibel met de stekker van het apparaat
 - Bij beschadiging moet het netsnoer worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of een erkende servicemonteur. Zo worden risico's vermeden.
- ▷ Gebruik uitsluitend originele onderdelen.

Buiten bedrijf stellen

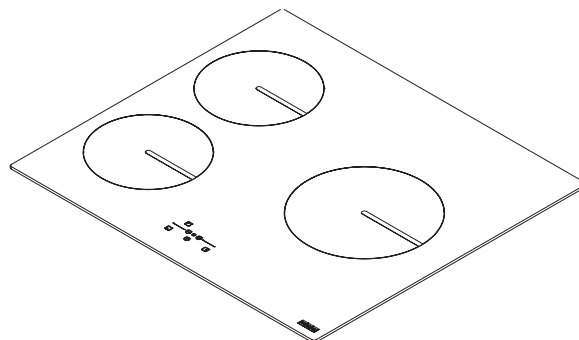
- ▷ Bel het servicecentrum of gekwalificeerd personeel indien het apparaat niet langer wordt gebruikt en wordt ontkoppeld van het elektriciteitsnet.

OVERZICHT

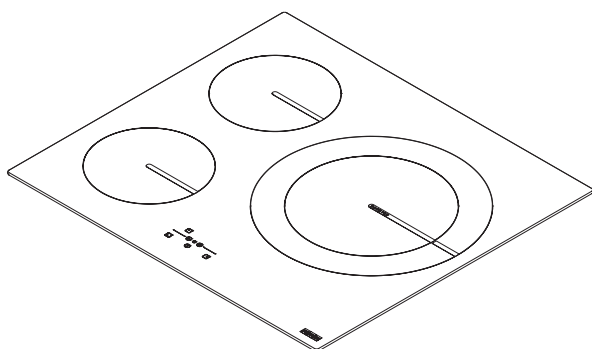
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



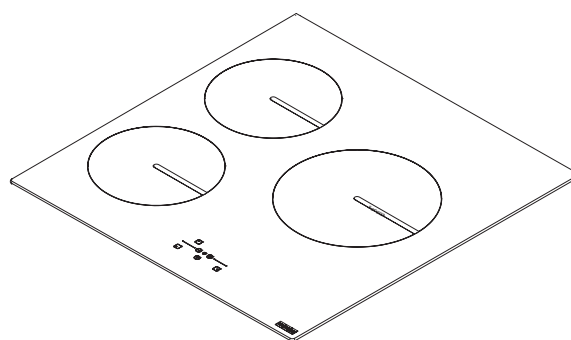
FHSM 603 3I



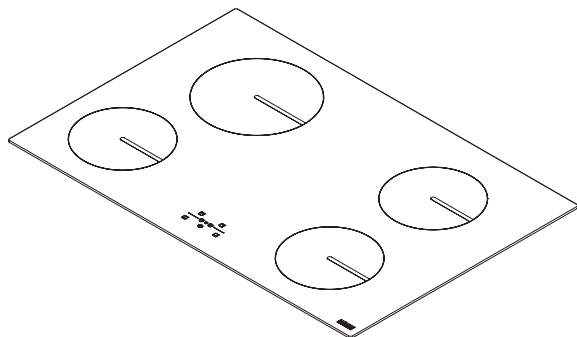
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



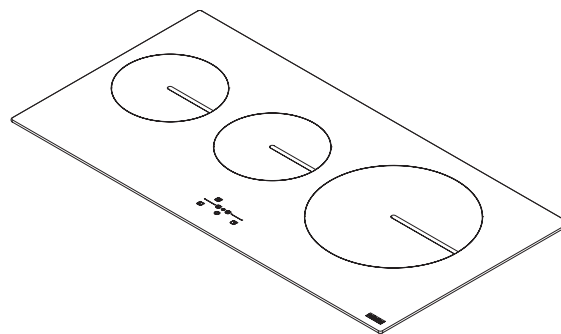
FHSM 603 3I SZ



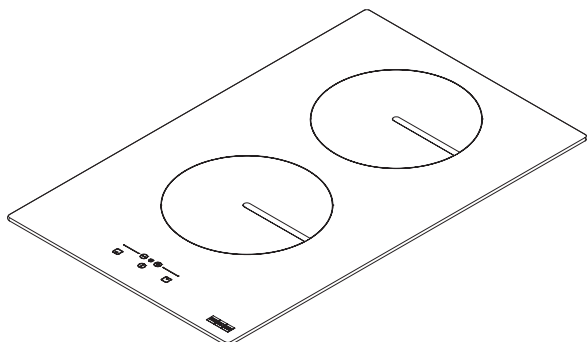
FHSM 804 4I



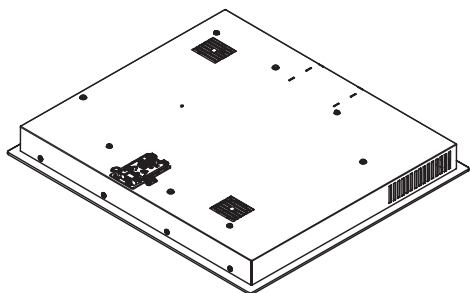
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



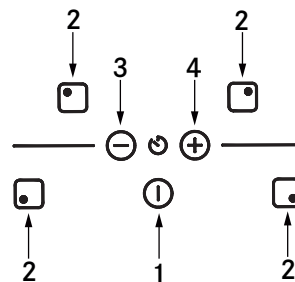
Elektrische aansluiting



Toetsen en displayelementen

bijv. 4 zone-kookplaat

1. Aan/Uit
2. Kookzone-positie
3. Verminder vermogensniveau / verkort kooktijd
4. Verhoog vermogensniveau / verleng kooktijd




UW APPARAAT

Hoe functioneren inductiekookplaten?


Inductiekookplaten functioneren aanzienlijk anders dan conventionele kookplaten. De inductiespoel onder de glaskeramische plaat creëert een magnetisch veld dat snel wisselt en de magnetiseerbare laag van het kookgerei rechtstreeks verwarmt. De glaskeramische plaat wordt uitsluitend verwarmd door de pan(nen). Als het kookgerei wordt verwijderd van de kookzone, wordt de stroomtoevoer ook onmiddellijk onderbroken.

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met pandetectie. De pandetectie herkent het kookgerei met een magnetiseerbare laag dat geschikt is voor inductiekookplaten.

Als het kookgerei tijdens de werking wordt verwijderd of ongeschikte pannen worden gebruikt, knippert het display naast de slider met .

Indien er tijdens de pandetectietijd van 10 seconden geen kookgerei op de kookzone wordt geplaatst:

- schakelt de kookzone na 10 seconden automatisch uit
- vermeldt het display van elke kookzone .

Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een volledig magnetiseerbare laag is geschikt voor koken op de inductiekookplaat. De magneet hecht aan elk punt van de gehele laag van het kookgerei.

Kookgerei geschikt voor gebruik bij inductiekoken

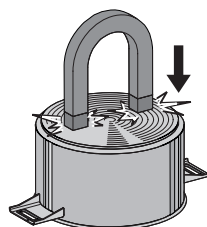
Kookgerei dat op de inductiekookplaat wordt gebruikt moet van metaal zijn, over magnetische eigenschappen beschikken en een voldoende grote bodem hebben.

Geschikt kookgerei:

- ✓ Geëmailleerd stalen kookgerei met een dikke bodem.
- ✓ Gietijzeren kookgerei met een geëmailleerde bodem.
- ✓ Kookgerei van meerlaags roestvast staal, ferritisch roestvast staal en aluminium met een speciale bodem.

Ongeschikt kookgerei:

- ✓ Koper, roestvast staal, aluminium, vuurvast glas, hout, kookgerei van keramiek en aardewerk.
- ▶ Om te zien of de pan geschikt is, houdt u een magneet dichtbij de bodem: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Als u geen magneet hebt, kunt u een klein beetje water in de pan doen, deze op een kookzone plaatsen en de kookzone inschakelen. Als het symbool op het display verschijnt, betekent het dat de pan niet geschikt is.



Opmerking: Gebruik alleen kookgerei met een volmaakt vlakke bodem en dat geschikt is voor inductiekookzones. Het gebruik van kookgerei met een onregelmatige bodem zou de

efficiëntie van het verwarmingssysteem in gevaar kunnen brengen en kunnen voorkomen dat het kookgerei op de kookzone wordt gedetecteerd.

Geluid tijdens koken

Kookgerei kan tijdens het koken geluid maken. Dit geeft geen storing aan noch heeft het op enige wijze invloed op het functioneren van het apparaat.

Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Als het geluid aanzienlijke storing veroorzaakt, is het wellicht een goed idee om een andere pan te gebruiken.

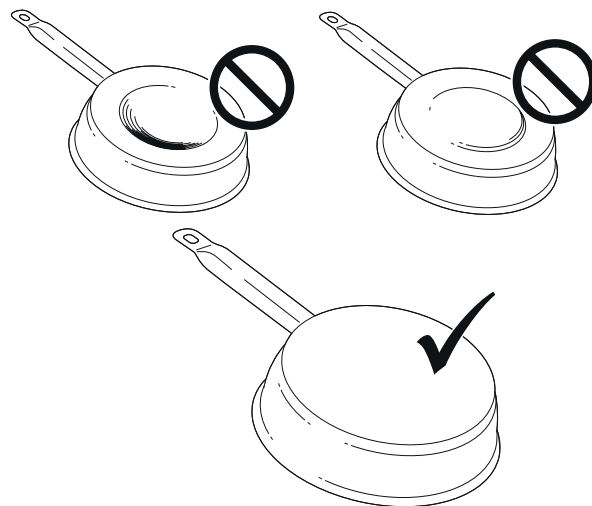
Advies voor energiebesparing

- ▶ De doorsnede van de bodem van de pan moet overeenkomen met de doorsnede van de kookzone.



- ▶ Wanneer u een pan koopt, controleer dan of de aangegeven doorsnede gaat over de doorsnede van de bodem of van de deksel van de pan, omdat de deksel bijna altijd groter is dan de bodem.
- ▶ Wanneer u maaltijden bereidt met lange kooktijden, kunt u tijd en energie besparen met het gebruik van een hogedrukpan, waardoor het ook mogelijk is om de vitamines in het voedsel te behouden.

- ▶ Zorg ervoor dat de hogedrukpan genoeg vloeistof bevat. Wanneer de pan niet voldoende vloeistof bevat en te heet wordt, kan dit schade aan zowel de hogedrukpan als aan de kookzone veroorzaken.
- ▶ Sluit, voor zover mogelijk, de pan dan altijd met een geschikte deksel.
- ▶ Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid te koken voedsel. Een grote, half lege pan leidt tot energievervalsing.



Kookzone	Panbodembuursnede	
	Min. Ø	Max. Ø
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Duale zone Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normale geluiden tijdens gebruik van de kookpan

Inductietechnologie is gebaseerd op het opwekken van elektromagnetische velden. Deze kunnen direct in de bodem van het kookgerei hitte opwekken. Ketels en pannen kunnen allerlei geluiden maken of trillingen genereren afhankelijk van de manier waarop ze zijn gemaakt.

Deze geluiden worden als volgt beschreven:

Laag gebrom (als een transformator)

Dit geluid wordt gemaakt wanneer op een hoog warmtevermogen wordt gekookt. Het is gebaseerd op de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt vermindert.

Zacht gefluit

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is. Het stopt zodra water of voedsel in de kookpan wordt gedaan.

Gekraak

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat. Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar verschillende materialen elkaar raken. Het geluid treedt op in het kookgerei en kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de methode van toebereiden van het voedsel.

Luid gefluit

Het geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat, en wanneer het bovendien wordt gebruikt bij maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

Ventilatorgeruis

Voor een goede werking van het elektronische systeem is het nodig dat de temperatuur van de kookplaat wordt geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen.

De ventilator kan ook blijven draaien nadat het toestel is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na te zijn uitgeschakeld nog te hoog is.

Ritmische geluiden die doen denken aan het tikken van een klok

Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of wordt zachter wanneer er een paar worden uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn normaal voor de beschreven inductietechnologie en hoeven niet als defecten te worden beschouwd.

EERSTE KEER INSCHAKELLEN

Tijdens het eerste gebruik kan een kookzone tijdelijk een onaangename geur afgeven. Dit is voor nieuwe apparaten normaal.

► Zorg ervoor dat de ruimte goed is geventileerd.

WERKIN

Stroomniveaus

Stroomniveau	Kookmethode	Toepassing
1	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
2	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
3	Opwarmen	Rijst
4	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gesmoord vlees
7	Rustig bakken	Rosti (geraspte gebakken aardappel), omeletten, gepaneerd gebakken voedsel, worsten
8	Braden, frituren	Vlees, patat (aardappelen)
9	Snelbraden	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Water koken

De kookzone inschakelen

Na inschakelen van de kookplaat:

- ▶ Selecteer de vereiste kookzone met de geschikte selectietoetsen (👉 bijvoorbeeld: kookzone linksachter).
- ▶ Gebruik de toetsen ⊕ en ⊖ om het kookvermogen van 1 tot 9 te selecteren of schakel anders de vermogensfunctie in (zie “Vermogensfunctie”).

De kookzone uitschakelen

- ▶ Selecteer via de selectietoetsen de kookzone die u wilt uitschakelen.
- ▶ Gebruik de toets ⊖ om het vermogen tot de waarde 0 (nul) terug te brengen.

Opmerking: Houd de Aan/Uit toets ⓘ gedurende ten minste 2 seconden ingedrukt om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

Snelle selectie

Met deze functie kunt u snel alle kookzones naar maximaal vermogen schakelen.

Na inschakelen van de kookplaat:

- ▶ Selecteer de vereiste kookzone met de geschikte selectietoetsen (👉 bijvoorbeeld: kookzone linksachter).
- ▶ Druk op ⊖. Vermogensniveau 9 wordt ingesteld.

Restwarmte



Onjuist gebruik Risico op brandwonden!

Let heel goed op kinderen omdat zij de indicator voor de restwarmte moeilijk kunnen zien. De kookzones blijven een bepaalde tijd heet, zelfs nadat ze uitgeschakeld zijn. Zorg ervoor dat kinderen de kookplaat nooit aanraken.

Opmerking: Als de kookzone nog heet is nadat hij is uitgeschakeld, wordt het symbool H in het display getoond. Het symbool dooft zodra de temperatuur beneden 40 °C daalt.

Vermogensfunctie

Met deze functie kunt u het maximaal mogelijke vermogen voor de kookzone gebruiken.

Na de activatie van de vereiste kookzone:

- ▶ Druk op de toets ⊕ om het vermogen op de waarde 9 te brengen.
- ▶ Druk opnieuw op de toets ⊕ aen het symbool P wordt in het display getoond.
- ▶ Druk op de toets ⊖ om de vermogensfunctie te deactiveren.

Opmerking: De vermogensfunctie is gedurende 5 minuten beschikbaar, waarna het vermogensniveau automatisch naar 9 terugvalt.

Minutenwekker

Deze functie wordt gebruikt om een minutenwekker in te stellen. Een piepje klinkt aan het einde van de vooraf ingestelde tijd (van 1 tot 99 minuten).

Na activeren van de kookplaat:

- ▶ Druk tegelijkertijd op de toetsen ⊕ en ⊖; 0.0 wordt getoond.
- ▶ Stel de benodigde tijd in minuten in met behulp van de toetsen ⊕ en ⊖ (houd de toetsen ingedrukt om de tijd sneller in te stellen). Knipperende puntjes verschijnen om het tellen aan te geven.

Opmerking:

- Bij gebruik van de minutenwekker worden de kookzones niet uitgeschakeld maar wordt de gebruiker er alleen over geïnformeerd dat de ingestelde minuten voorbij zijn.
- De wekker kan worden geactiveerd terwijl de kookzones aan of uit zijn.

Na afloop van de eerder ingestelde tijd zal de kookplaat de gebruiker met een reeks piepjes waarschuwen. Druk op een willekeurige toets om het piepen te stoppen.

Opmerking: Zet de tijd terug met de toets ⊖ om de minutenwekker tijdens het aftellen te deactiveren. Wanneer het display 0.0 toont wordt de wekker gedeactiveerd.

Automatische uitschakeltimer voor de kookzone

Deze functie wordt gebruikt voor het programmeren van het automatisch uitschakelen van elke kookzone na verloop van een bepaalde tijd (van 1 tot 99 minuten).

- ▶ Selecteer de vereiste kookzone met de geschikte selectietoetsen (👉 bijvoorbeeld: kookzone linksachter).
- ▶ Gebruik de toetsen ⊕ en ⊖ om het kookvermogen van 1 tot 9 te selecteren of schakel anders de vermogensfunctie in (zie “Vermogensfunctie”).
- ▶ Terwijl de led van die kookzone nog is geactiveerd, tegelijkertijd op ⊕ en ⊖ drukken.
- ▶ Druk op de toets ⊕ of ⊖ om de gewenste tijd in te stellen (houd de toetsen ingedrukt om de tijd sneller bij te stellen).

De timer kan tegelijkertijd voor meerdere kookzones worden geactiveerd.

Als u de ingestelde tijd wilt wijzigen:

- ▶ Selecteer de te wijzigen kookzone.
- ▶ Druk tegelijkertijd op de toetsen ⊕ en ⊖ totdat de stip oplicht onder de overeenkomstige kookzone.
- ▶ Druk op de toetsen ⊕ en ⊖ om de nieuwe vereiste tijd te selecteren.
- ▶ Selecteer de te bevestigen kookzone.
- ▶ Na afloop van de eerder ingestelde tijd zal het corresponderende display knipperen, de kookplaat wordt gedeactiveerd en waarschuwt de gebruiker met een reeks piepjes. Druk op een willekeurige toets om het piepen te stoppen.

Kindervergrendeling

Na de activatie van de kookplaat:

- ▶ Druk tegelijkertijd op de toetsen ⊖ en .
- ▶ Druk op de toets  na het piepje.
 - De bedieningsorganen zijn nu vergrendeld en  zal in het display verschijnen.

Opmerking: De bedieningsvergrendeling wordt niet onwerkzaam gemaakt in het geval van een onderbreking van de netspanning.

Om de bedieningsvergrendeling op te heffen:

Na activeren van de kookplaat:

- ▶ Druk tegelijkertijd op de toetsen ⊖ en .
- ▶ Druk op de toets ⊖ na het piepje.

Opmerking: Het getoonde pictogram is dat van kookplaten met 4 kookzones. Voor kookplaten met 3 of 2 zones geldt het pictogram rechts

Stroombeheer

Afhankelijk van de maximuminstelling van het beschikbare uitgaande vermogen (zie de volgende sectie “Instellingen voor vermogensbegrenzing”), kunnen wellicht niet alle kookzones worden afgesteld op het gewenste niveau, of worden ingeschakeld. In dit geval knippert het display enkele seconden, waarbij het maximaal toegelaten vermogen wordt getoond.

Als u de overige zones niet wijzigt, begint het kookproces bij het niveau dat wordt getoond.

Instellingen voor vermogensbegrenzing

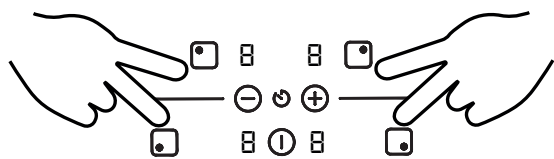
De instelling voor vermogensbegrenzing is mogelijk voor alle volgende modellen: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

- **De instelling is alleen mogelijk gedurende de eerste twee minuten na aansluiting van het apparaat.**
- De knop moet worden ontgrendeld en alle kookzones moeten worden uitgeschakeld.
- De fabrieksvermogensinstelling is het maximale niveau.
- Als er een stroomonderbreking is, blijft de instelling van het vermogen onveranderd.

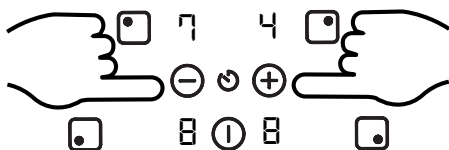
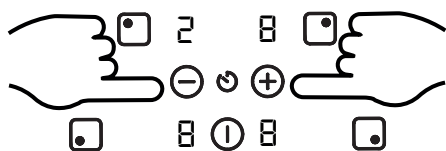
Voorbeeld van instelling voor vermogensbegrenzing van een kookplaat met vier kookzones:

(FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

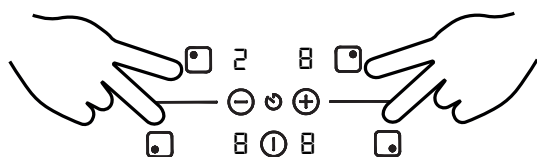
- ▶ Druk tegelijkertijd op alle vier kookzones en houd ze gedrukt totdat u een signaal hoort.



- ▶ Als u binnen 10 seconden geen signaal kunt horen, herhaal dan de handeling en probeer uw vingers beter te positioneren.
- ▶ U kunt nu met ⊕ en ⊖ tussen de vermogensbegrenzingsniveaus schakelen (2,8 kW, 3,5 kW and MAX).



- ▶ Druk tegelijkertijd op de vier kookzones en houd ze gedrukt totdat u een signaal ter bevestiging van de vermogensinstelling hoort.

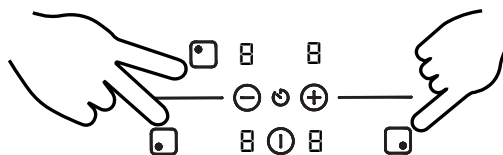


Opmerking: Wanneer u, na de instelling van het vermogensniveau, niet binnen 60 seconden verder gaat met de bevestiging met behulp van aanraken met de vingers, wordt de nieuwe instelling niet door de kookplaat overgenomen.

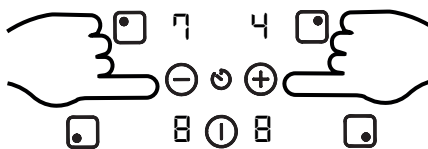
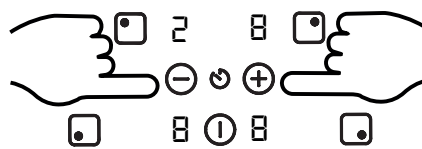
Voorbeeld van instelling voor vermogensbegrenzing van een kookplaat met drie kookzones:

(FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

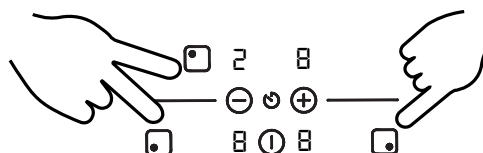
- ▶ Druk tegelijkertijd op alle drie kookzones en houd ze gedrukt totdat u een signaal hoort.



- ▶ Als u binnen 10 seconden geen signaal kunt horen, herhaal dan de handeling en probeer uw vingers beter te positioneren.
- ▶ U kunt nu met ⊕ en ⊖ tussen de vermogensbegrenzingsniveaus schakelen (2,8 kW, 3,5 kW and MAX).



- ▶ Druk tegelijkertijd op de drie kookzones en houd ze gedrukt totdat u een signaal ter bevestiging van de vermogensinstelling hoort.



Opmerking: Wanneer u, na de instelling van het vermogensniveau, niet binnen 60 seconden verder gaat met de bevestiging met behulp van aanraken met de vingers, wordt de nieuwe instelling niet door de kookplaat overgenomen.

MODELL	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
Beeldscherm Instelling	Maximale Vermogen	Maximale Vermogen	Maximale Vermogen	Maximale Vermogen	Maximale Vermogen	Maximale Vermogen
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Vermogen in kW @ 230V - 50/60 Hz						

REINIGING EN ONDERHOUD



Risico op brandwonden!

- ▷ Uitsluitend reinigen als het apparaat is afgekoeld.

Voordat u begint met reinigen en onderhoud:

- ▷ Lees de algemene veiligheidsgegevens over reinigen in de sectie „Veiligheidsgegevens“.
- ▷ Schakel het apparaat uit.

Algemene aanbevelingen

- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.
- ▷ Gebruik geen grove schurende materialen of scherpe metaalschraper om de glazen onderdelen van het apparaat te reinigen. Ze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken en het glas breken.
- ▷ Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▷ Eetwaren die per ongeluk vallen of bezinken op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mogen niet worden opgegeten.

Apparaat reinigen

- ▶ Reinig de kookplaat na ieder gebruik om te voorkomen dat voedselresten aanbranden. Het reinigen van opgedroogde en verbrande resten vereist meer inspanning.
- ▶ Gebruik een zachte doek of spons met water en een geschikt reinigingsmiddel om dagelijks vuil te reinigen. Volg het advies van de fabrikant in verband met reinigingsmiddelen. We raden het gebruik van beschermende reinigingsmiddelen aan.
- ▶ Verwijder overgebleven resten (bv. melk die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Volg het advies van de fabrikant ten aanzien van de schraper.
- ▶ Verwijder overgebleven suikerhoudende resten (bv. siroop die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▶ Verwijder gesmolten plastic met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▶ Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid kalkoplossend middel, bv. azijn of citroensap, als de kookplaat is afgekoeld. Daarna even afnemen met een vochtige doek.

PROBLEEMOPLOSSEN

De kookplaat werkt niet:

- ▶ Verzekert u ervan dat de kookplaat is aangesloten en dat de hoofdschakelaar aan staat.
- ▶ Verzekert u ervan dat er geen onderbreking van de netspanning is.
- ▶ Verzekert u ervan dat de zekering niet is doorgeslagen. Als dat wel het geval is, vervang dan de zekering.
- ▶ Verzekert u ervan dat de stroomonderbreker van het elektrische systeem van de woning niet is uitgeschakeld. Als dat wel het geval is, schakel de stroomonderbreker dan weer in.

De kookresultaten zijn niet bevredigend:

- ▶ Verzekert u ervan dat de kooktemperatuur niet te hoog of te laag is.

De kookplaat rookt:

- ▶ Laat de kookplaat afkoelen en maak hem schoon na afloop van het koken.

- ▶ Verzekert u ervan er niets is overgekookt en gebruik een grotere pan, indien nodig.

De zekeringen slaan vaak door of de stroomonderbreker van het elektrische systeem van de woning schakelt regelmatig uit.

- ▶ Roep de hulp van de Technische Dienst of een elektricien in.

Er zitten scheuren of barsten in de kookplaat:

- ▶ Schakel het toestel onmiddellijk uit, trek de netstekker uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst.

De kookplaat maakt lawaai:

- ▶ Raadpleeg in geval van lawaai de paragraaf “Normale geluiden tijdens gebruik van de kookpan” (pagina 78).

Foutcodes

Modellen: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Foutcode	Beschrijving	Oplossing
ER03 en aanhoudende toon	Continue bediening van een toets, de besturing schakelt na 10 s uit	Maak de gebruikersinterface schoon.
ER22	Toetsanalyse defect, de besturing schakelt na 3,5-7,5 s uit	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
ER20	Flash-fout	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
ER47	Lijncommunicatiefout	Aansluitkabel niet goed bevestigd of defect.
E2	Te hoge temperatuur	Laat het systeem afkoelen
E3	1. Ketel/pan niet geschikt 2. Vermogen van kookzones permanent overschreden.	Vervang de ketel/pan; als de fout aanhoudt, neem dan contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E5	Netspanningsfout	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E6	Netsynchronisatiepuls foutief	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E8	Ventilatorfout	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E9	Temperatuursensor (NTC) op inductor defect	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
EA	Hardwarefout	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/H	Niet-variabeleweerstand-fout	Laat het systeem afkoelen
U400	Foutieve aansluiting/overspanning 400V	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.

Modellen: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
 FHSM 603 3I DZ WH

Foutcode	Beschrijving	Oplossing
C	De kookzone kan worden geconfigureerd.	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
C/-	De kookzone wordt geconfigureerd. Wanneer “-” niet wordt getoond, controleer dan de mogelijke oorzaken van de E/5.	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E	Een knipperende “E” op elke kookzone geeft aan dat alle configuraties zullen worden gewist.	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/2 (foutcode anders voor sommige UI)	Temperatuurgrenzen werden overschreden.	Systeem moet afkoelen.
E/3	Niet-geschikte ketel	Vervang de ketel/pan; als de fout aanhoudt, neem dan contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/4	Niet-geconfigureerde inductiemodule	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/5	Geen communicatie tussen UI en inductiemodule	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/6	Netspanningsstoring	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/7		Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/8	Ventilatordefect	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/9	Defecte temperatuursonde op inductor	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/A	Hardwaredefect van inductiemodule	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/C	Configuratiefout	Neem contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.
E/H	Vaste sensorwaarde	Laat het systeem afkoelen
Geen functionaliteit en geen display	Overspanning op de switch-modevoeding (geen functionaliteit)	Maak de netaansluiting los en weer vast; als de fout aanhoudt, neem dan contact op met een geautoriseerd centrum voor technische ondersteuning en specificeer daarbij de foutcode.

ONDERHOUD EN REPARATIE

- ▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
- ▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.

- ▶ Als u contact opneemt met de klantenservice moet u de volgende gegevens bij de hand hebben:
 - soort storing
 - modelnummer (Art.)
 - serienummer (S.N.)

De nummers staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant geplaatst. U moet ook een aankoopbewijs hebben als de garantieperiode nog niet is verstreken.

MILIEU

Verpakking

Alle verpakkingsmaterialen (karton, kunststoffolie (PE) en polystyreen (EPS)) zijn gemarkeerd en moeten, indien mogelijk, voor recycling worden verzameld en op een milieuvriendelijke manier worden verwijderd.

Ontkoppeling

- ▶ Ontkoppel het apparaat van het elektriciteitsnet. Bij een vast apparaat moet dit worden uitgevoerd door een erkende electricien.

Veiligheid

- ▶ Schakel het apparaat uit bij onzorgvuldig gebruik om ongelukken te voorkomen, vooral door spelende kinderen.

Verwijdering



Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het apparaat niet als huishoudelijk afval mag.

Door het zorgvuldig afvoeren van het apparaat helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Meer gegevens over de recycling van het apparaat zijn beschikbaar bij de bevoegde instantie, plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de verkoper van het apparaat.

- ▷ Verwijder het apparaat dat moet worden weggegooid via een speciaal afvalverzamelpunt voor elektronische en elektrische apparaten.

Dit is in overeenstemming met de richtlijnen 2012/19/EU in verband met het verminderen van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en bij afvalverwijdering.

Het doorgekruiste afvalbaksymbool op het apparaat geeft aan dat het aan het einde van de levensduur niet kan worden verwijderd als huisvuil.

Daarom moet de gebruiker het apparaat aan het einde van zijn levensduur naar een geschikt recyclingcentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval brengen, of retourneren aan de dealer bij de aankoop van een nieuw, soortgelijk apparaat.

Een goed gescheiden afvalinzameling van afgedankte apparaten voor verdere recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwijdering helpt een potentieel negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de gebruikte materialen.

KLANTENSERVICE

- ▶ Bekijk de contactgegevens van uw land op de achterpagina of op onze website:
 - www.franke.com

EXTRA INFORMATIE

Productidentificatie

Type: FHSM-B2

Model: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I,
FHSM 803 3I, FHSM 302 2I

Type: FHSM-B3

Model: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Bekijk het typeplaatje aan de onderkant van het product.

De fabrikant voert continu productverbeteringen door. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.

- Meer technische gegevens zijn beschikbaar op:
- www.franke.com

ÍNDICE


Acerca de este manual	89
Uso previsto	89
Información de seguridad	89
Instalación y colocación adecuadas	90
Uso adecuado	90
Mantenimiento y limpieza	92
Reparación	92
Puesta fuera de funcionamiento	92
Información general	93
Su aparato	94
Cómo funcionan las placas de cocción por inducción	94
Detección de olla	94
Menaje de cocina	94
Consejos sobre ahorro de energía	95
Encendido inicial del aparato	96
Funcionamiento	96
Niveles de potencia	96
Administración de potencia	98
Códigos de error	100
Limpieza y cuidado	102
Solución de problemas	102
Mantenimiento y reparación	103
Eliminación	103
Servicio de Asistencia Técnica	104
Información adicional	104

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual se aplica a varios modelos del dispositivo. Por ello, puede que algunas de las funciones que se describen no estén disponibles en su modelo en concreto.

Franke se reserva el derecho de hacer modificaciones en el producto sin aviso previo. Toda la información es correcta en el momento de su expedición.

- ▶ Lea detenidamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo.
- ▶ Guarde el manual del usuario.
- ▶ Use el dispositivo descrito en este manual del usuario solo y únicamente para su uso previsto.

Símbolo	Significado
	Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.
▷	Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.
▶	Medida activa. Especifica una acción a realizar.
■	Resultado. Resultado de una o más acciones.
✓	Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.

USO PREVISTO

La placa de cocción se ha desarrollado exclusivamente para su uso doméstico, no profesional.

La placa de cocción está diseñada para ofrecer en casa un rendimiento de nivel profesional. Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de distintos métodos de cocina.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▷ Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de usar el aparato por primera vez.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda producirse como consecuencia de la instalación incorrecta, y el uso incorrecto, inadecuado o irrazonable del dispositivo.

Para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente de este dispositivo eléctrico:

- ▷ Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.
- ▷ No realice modificaciones en el dispositivo.



Este aparato no está pensado para personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucción acerca del uso del aparato por parte de alguien responsable de la seguridad de dichas personas.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este dispositivo no es un juguete.

- ▷ Mantenga el dispositivo y el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.
- ▷ No deje que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo.

Los sistemas de inducción de estas placas cumplen los requisitos de las normas de CEM y la Directiva sobre campos electromagnéticos, por lo que no deben interferir con otros dispositivos electrónicos.

- ▷ Los usuarios que lleven marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar a su médico o al fabricante de los implantes si estos dispositivos son suficientemente resistentes a las interferencias.

Instalación y colocación adecuadas

El aparato debe instalarse y conectarse a la fuente de alimentación siguiendo las instrucciones de instalación específicas.

Encargue a un electricista / instalador especializado las tareas en cuestión.

El aparato ha sido diseñado para su uso doméstico en la preparación de alimentos.

Se rechaza cualquier tipo de responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.

Si el aparato va a estar continuamente conectado a la fuente de alimentación:

- ▷ Asegúrese de que el dispositivo lo instale únicamente el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos / formación necesarios.
- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la fuente de alimentación con una distancia de apertura de contacto (3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación.
 - Compruebe que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
- ▷ Asegúrese de que no se produzcan daños en el cable de alimentación. Si está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- ▷ Evite la exposición del dispositivo a agentes atmosféricos como la lluvia o la radiación solar directa.
- ▷ Compruebe que la ventilación del aparato es conforme a las instrucciones del fabricante.



¡Riesgo de muerte!

- ▷ Mantenga a las mascotas alejadas del aparato.

Los materiales de embalaje, p. ej. hojas de plástico y poliestireno, pueden resultar peligrosos para los niños.

- ▷ Mantenga el material de embalaje alejado del alcance de los niños.

Uso adecuado

- ▷ Use el dispositivo únicamente para preparar y cocinar alimentos.
- ▷ Cuando utilice el dispositivo, observe los manuales de los distintos aparatos de cocina que se usen con la placa de cocción.
- ▷ No coloque cables de alimentación de otros aparatos eléctricos sobre las piezas calientes del aparato.
- ▷ No use líquidos inflamables cerca del aparato.
- ▷ Tras la utilización, apague la placa de cocción usando sus controles. No confíe únicamente en el detector de ollas.
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema aparte de control remoto.
- ▷ El proceso de cocción debe estar supervisado.

- El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse de manera continuada.
- Después de su uso, apague el elemento de la placa mediante su control y no se apoye en el detector de sartenes.
- ▷ Con el objetivo de evitar el sobrecalentamiento, el aparato no deberá instalarse tras una puerta decorativa.



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Durante su uso, el aparato se calienta. Tome las medidas necesarias para evitar tocar la placa.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del horno. Se debe mantener alejados a los niños.

- ▷ No toque los elementos de calentamiento.
- ▷ Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían calentarse.



¡Si el dispositivo está dañado, puede causar una descarga eléctrica!

- ▷ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- ▷ No encienda el dispositivo si la superficie está rota o si hay daños en el grosor del material.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.
- ▷ Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



¡Riesgo de incendio!

- ▷ No guarde objetos en las superficies de cocción.



¡Riesgo de incendio!

Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. El aceite combustiona rápidamente.

- ▷ Prepare la comida con más grasa (frituras, etc.) solo bajo una supervisión constante.
- ▷ Nunca intente apagar un fuego con agua.
- ▷ En caso de incendio, apague el aparato y cubra la llama usando p. ej. una tapadera o una manta ignífuga.

Para evitar dañar el aparato

- ▷ En caso de fallo térmico, apague la placa y espere a que se haya enfriado por completo. No coloque platos sobre ella. En ningún caso intente enfriarla con agua fría.
- ▷ No se suba sobre el aparato.
- ▷ Para evitar dañar las juntas de silicona, no coloque las ollas, sartenes, etc. sobre el bastidor.
- ▷ No corte ni prepare comida sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre la misma. No arrastre las ollas, etc. por la superficie.
- ▷ Evite que caigan zumos ni azúcares sobre las superficies de cocción calientes. Esto podría dañar la superficie. Si caen zumos o azúcares sobre las superficies de cocción calientes, límpielos inmediatamente con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas (mientras la placa aún está caliente).
- ▷ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

Los recipientes con cobre puro o aluminio dejan cercos que pueden ser difíciles de limpiar. Si estos cercos no se limpian inmediatamente y tras la cocción usando un agente de limpieza adecuado, podrían quedarse marcados de por vida, arruinando la estética visual del aparato.

- ▷ No utilice ollas, etc. con base de cobre puro o aluminio para cocinar.

Si arrastra las ollas, recipientes, etc. por el cristal, la arañará.

- ▷ Evite los arañazos levantando las ollas, recipientes, etc. para colocarlos donde desee.

La placa de cocción es un elemento para el uso diario, por lo que los signos de uso como los arañazos o la abrasión material visible por el uso de ollas, recipientes, etc. son normales. El uso intensivo causa señales de uso más evidentes. En estos casos, el aparato continuará funcionando perfectamente, y una reclamación no estaría justificada. La seguridad siempre está garantizada.

Mantenimiento y limpieza

- ▷ No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la placa a fin de evitar la rotura del cristal.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.



¡Peligro de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos!

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

- ▷ Asegúrese de que no entren líquidos en el interior del dispositivo.
- ▷ No use vapor a presión para limpiar el dispositivo.

Reparación

Este aparato ha sido fabricado conforme a los estándares de seguridad efectiva vigentes.

- ▷ Asegúrese de que las tareas de instalación y reparación del aparato las lleve a cabo únicamente personal cualificado para ello.
- ▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:
 - Inmediatamente después de desembalar el aparato, en caso de duda acerca de la integridad del aparato
 - Durante la instalación (conforme a las instrucciones del fabricante)

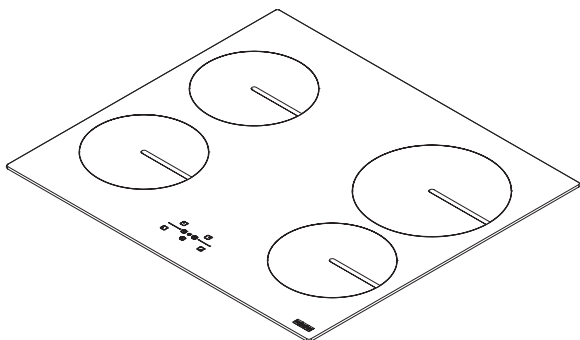
- En caso de duda acerca del funcionamiento correcto del dispositivo
- En caso de funcionamiento errático o fallo de funcionamiento
- En caso de sustitución del enchufe de la toma de alimentación si es incompatible con el enchufe de alimentación del dispositivo
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente
- Use exclusivamente recambios originales.

Puesta fuera de funcionamiento

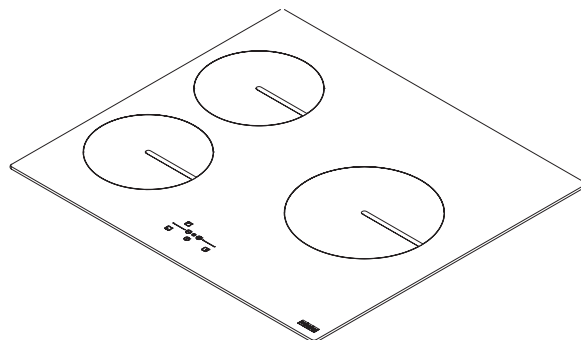
- ▷ Si el aparato ya no se va a usar más, póngase en contacto con el centro de Servicio de Asistencia Técnica o personal cualificado para desconectarlo de la toma de alimentación.

INFORMACIÓN GENERAL

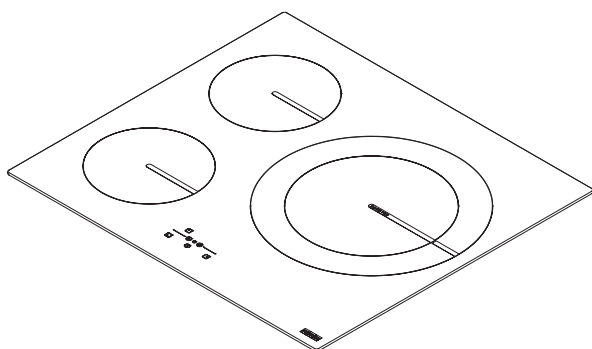
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



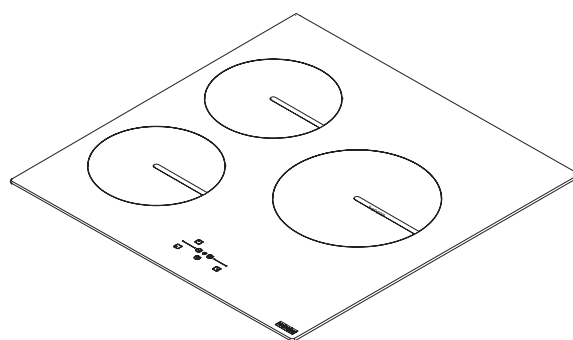
FHSM 603 3I



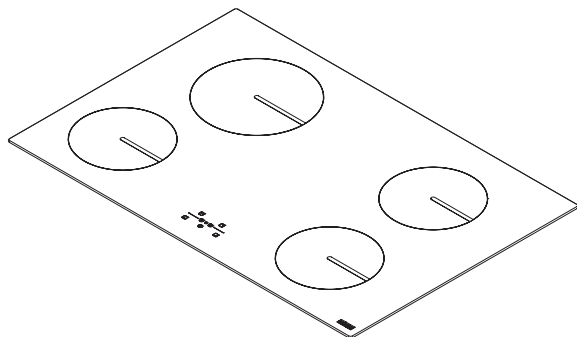
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



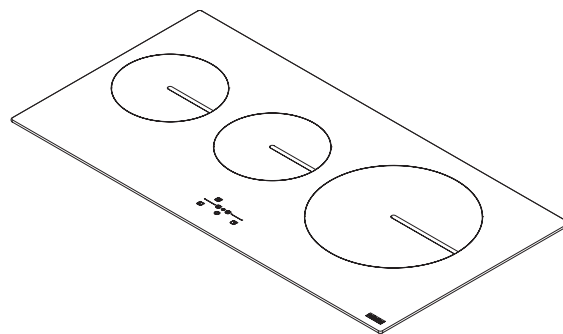
FHSM 603 3I SZ



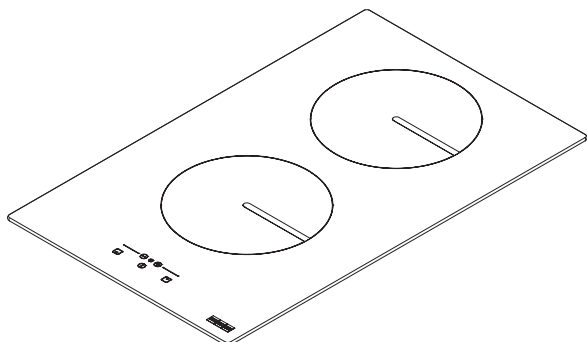
FHSM 804 4I



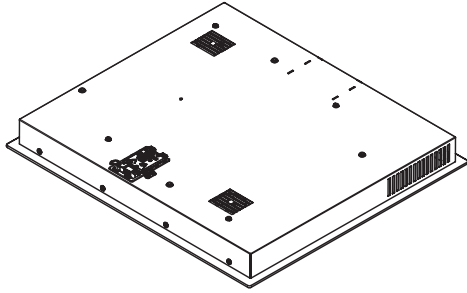
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I

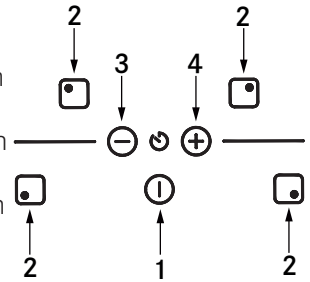


Conexión eléctrica



Botones y elementos de visualización es decir, placa de 4 zonas

1. On / Off
2. Posición de la zona de cocción
3. Disminuir el nivel de potencia/
disminuir el tiempo de cocción
4. Aumentar el nivel de potencia/
aumentar el tiempo de cocción




SU APARATO


Cómo funcionan las placas de cocción por inducción

El funcionamiento de las placas de cocción por inducción es bastante diferente al de las placas de cocción vitrocerámicas o de gas tradicionales. La bobina de inducción situada bajo el cristal crea un campo magnético que alterna rápidamente y que calienta directamente la base magnetizable de la olla, sartén, etc. El cristal solo se calienta con el recipiente caliente. Si el recipiente, olla, etc. se quita de la zona de cocción, el suministro eléctrico se interrumpe inmediatamente.

Detección de olla

Cada zona de cocción está equipada con detección de olla. La función de detección de olla reconoce el recipiente con una base magnetizable que es adecuado para su uso con placas de cocción por inducción. Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o se usa un recipiente no adecuado, la pantalla situada junto al gráfico de barras parpadeará con .

Si no hay sartenes, etc. colocadas en la zona de cocción durante el período de detección de sartén de 10 segundos:

- La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos
- La pantalla de cada zona de cocción muestra .

Menaje de cocina

Menaje adecuado

Para cocinar en una placa de cocción por inducción solo puede usarse menaje de cocina con base totalmente magnetizable. El imán se adhiere a cada punto en la base completa de la pieza de menaje.


Menaje adecuado para cocinas de inducción

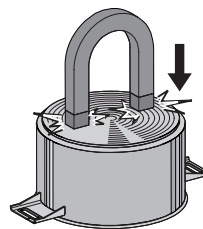
El menaje utilizado sobre cocinas de inducción debe estar fabricado en metal con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

Menaje adecuado:

- ✓ Menaje en acero esmaltado con bases gruesas.
- ✓ Menaje de hierro con base esmaltada.
- ✓ Menaje en acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable ferrítico y aluminio con una base especial.

Menaje inadecuado:

- ✓ Menaje de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio a prueba de fuego, madera, cerámica y terracota.
- Para comprobar si la sartén es adecuada, acerque un imán a la base: si es atraído, la sartén es adecuada para cocinas de inducción. Si no tiene un imán, puede poner una pequeña cantidad de agua en la sartén, colóquela sobre una zona de cocción y conecte la zona de cocción. Si el símbolo  aparece en la pantalla, la sartén no es adecuada.



Nota: Use solamente menaje con un fondo totalmente plano y adecuado para cocinas de inducción. Utilizar menaje con una base irregular podría poner en peligro la eficiencia del

sistema de calentamiento e impediría que la zona de cocción detectase el menaje.

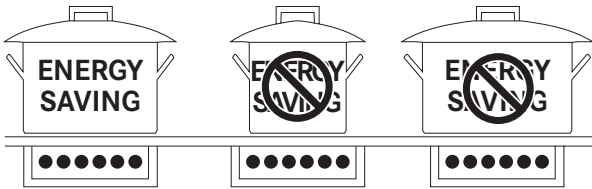
Ruido durante la cocción

El menaje puede hacer ruido durante la cocción. Esto no es señal de fallo de funcionamiento, ni afecta en ningún modo al funcionamiento del aparato.

El ruido depende del menaje usado. Si el ruido causa molestias considerables, puede que cambiar el menaje resulte útil.

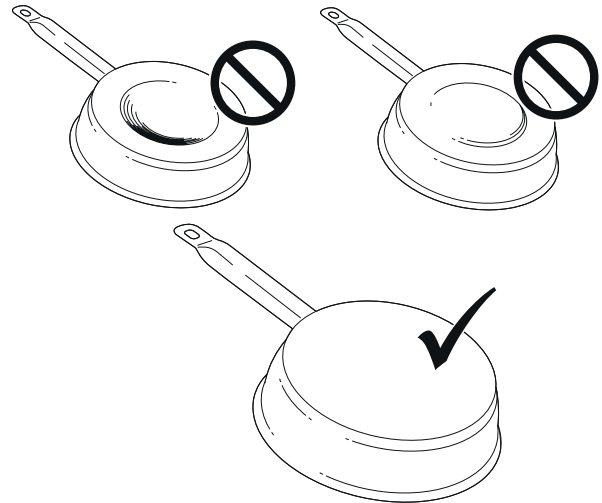
Consejos sobre ahorro de energía

- ▶ El diámetro de la base de la sartén debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- ▶ A la hora de comprar una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el de la base o de la parte superior de la sartén, ya que la parte superior suele ser mayor que la base.
- ▶ A la hora de elaborar platos con tiempos de cocción prolongados, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión que, además, permite conservar las vitaminas en los alimentos.

- ▶ Asegúrese de que la olla a presión contiene suficiente líquido dado que, si no hay suficiente y se sobrecalienta, puede causar daños tanto a la olla a presión como a la zona de cocción.
- ▶ Si es posible, tape siempre las sartenes con una tapa adecuada.
- ▶ Elija un recipiente adecuado para la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande y medio vacía conlleva una pérdida de energía.



Zona de cocción	Diámetro de la base de la sartén	
	Ø Min.	Ø Máx.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Zona doble Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Ruidos normales de funcionamiento de la superficie de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Pueden generar calor directamente sobre el fondo del menaje. Las ollas y sartenes pueden generar gran variedad de ruidos o vibraciones en función de cómo hayan sido fabricadas.

Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido leve (como un transformador)

Este ruido se produce al cocinar a un elevado nivel de calor. Se basa en la cantidad de energía transferida desde la superficie de cocción al menaje. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Silbido leve

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. Cesa cuando se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crujido

Este ruido se produce con menaje de varias capas de material, una sobre otra. Está provocado por las vibraciones de las superficies donde se combinan diferentes materiales. El ruido se produce en el menaje y puede variar en función de la cantidad y el método de preparación de los alimentos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con menaje de varias capas de material, una sobre otra, y al utilizarse a máxima potencia y en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Ruido de ventilador

Para un funcionamiento adecuado del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la superficie de cocción. Para este propósito, la superficie de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Por consiguiente, el ventilador puede continuar funcionando aunque se haya apagado el dispositivo si la temperatura detectada en la superficie de cocción sigue siendo demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares a los de un reloj

El ruido se produce solo cuando están funcionando tres zonas de cocción o se debilita cuando alguna de ellas se apaga.

Los ruidos descritos son un componente normal de la tecnología de inducción descrita y no deben considerarse defectos.

ENCENDIDO INICIAL DEL APARATO

Durante las primeras horas de uso, puede que las zonas de cocción emitan un olor desagradable. Se trata de algo normal en aparatos nuevos.

► Compruebe que la habitación está bien ventilada.

FUNCIONAMIENTO

Niveles de potencia

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Inflar	Arroz
4	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción continuada, estofado	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura lenta	Rustir (patatas doradas estilo hash brown), tortillas, alimentos empanados, salchichas
8	Fritura, rebozados	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida	Filete
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Encendido de la zona de cocción

Después de encender la placa:

- ▶ Seleccione la zona de cocción necesaria con las teclas de selección de zonas (◻) por ejemplo: zona de cocción trasera izquierda).
- ▶ Utilice las teclas (+) y (-) para seleccionar la potencia de cocción de 1 a 9, o bien active la función de potencia (consulte «Función de potencia»).

Apagado de la zona de cocción

- ▶ Seleccione la zona de cocción que desea apagar utilizando las teclas de selección de zona.
- ▶ Utilice la tecla (-) para poner el valor de potencia a 0 (cero).

Nota: Mantenga pulsada la tecla (I) On/Off durante, por lo menos, 2 segundos para apagar todas las zonas de cocción a la vez.

Selección rápida

Esta función le permite ajustar rápidamente las zonas de cocción a la potencia máxima.

Tras apagar la placa:

- ▶ Seleccione la zona de cocción necesaria con las teclas de selección de zonas (◻) por ejemplo: zona de cocción trasera izquierda).
- ▶ Pulse (-). Se ajustará el nivel 9.

Calor residual



Uso inadecuado

Riesgo de quemaduras

- ▶ Supervise a los niños, ya que no pueden ver fácilmente el indicador de calor residual. Las zonas de cocción permanecen calientes durante cierto período de tiempo, incluso una vez apagadas. Asegúrese de que los niños nunca toquen la placa.

Nota: Si la zona de cocción sigue caliente una vez desconectada, aparecerá el símbolo H en la pantalla. El símbolo desaparece cuando la temperatura desciende por debajo de 40 °C.

Función de potencia

Esta función permite utilizar la máxima potencia posible de la zona de cocción.

Tras activar la zona de cocción necesaria:

- ▶ Tras activar la zona de cocción necesaria:
- ▶ Pulse la tecla (+) para ajustar la potencia a 9.
- ▶ Vuelva a pulsar la tecla (+), el símbolo P aparecerá en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla (-) para desactivar la función de potencia.

Nota: La función de potencia está disponible durante 5 minutos, tras lo cual el nivel de potencia disminuye automáticamente a 9.

Minutero temporizador

Esta función se utiliza para configurar un minutero temporizador. Se emitirá un pitido al final del tiempo preestablecido (de 1 a 99 minutos).

Tras activar la placa:

- ▶ Pulse las teclas (+) y (-) al mismo tiempo; se mostrará ◻.◻.
- ▶ Ajuste el tiempo requerido en minutos usando las teclas (+) y (-) (mantenga pulsadas las teclas para ajustar el tiempo de forma más rápida). Aparecerán puntos intermitentes para indicar el conteo.

Nota:

- El uso del minutero no apaga las zonas de cocción, sino que informa al usuario cuando se hayan agotado los minutos configurados.
- El temporizador se puede activar mientras las zonas de cocción están encendidas o apagadas.

Al concluir el tiempo ajustado previamente, la placa advierte al usuario con una serie de pitidos. Pulse cualquier tecla para detener el pitido.

Nota: Para desactivar el minutero temporizador durante la cuenta regresiva, ajuste el tiempo a cero con la tecla (-). El temporizador se desactivará cuando la pantalla muestre ◻.◻.

Temporizador de desconexión automática de la zona de cocción

Esta función se utiliza para programar el apagado automático de cada zona de cocción al final de un período de tiempo (de 1 a 99 minutos).

- ▶ Seleccione la zona de cocción necesaria con las teclas de selección de zonas (◻ por ejemplo: zona de cocción trasera izquierda).
- ▶ Utilice las teclas ⊕ y ⊖ para seleccionar la potencia de cocción de 1 a 9, o bien active la función de potencia (consulte «Función de potencia»)
- ▶ Mientras que el LED de esa zona de cocción se encuentre activado, pulse ⊕ y ⊖ al mismo tiempo.
- ▶ Pulse ⊕ o ⊖ para ajustar el tiempo deseado (mantenga pulsadas las teclas para ajustar el tiempo de forma más rápida).

El temporizador se puede activar en múltiples zonas de cocción a la vez.

Si desea modificar el tiempo establecido:

- ▶ Seleccione la zona de cocción a modificar.
- ▶ Pulse simultáneamente las teclas ⊕ y ⊖ hasta que el punto se encienda bajo la correspondiente zona de cocción.
- ▶ Pulse las teclas ⊕ y ⊖ para seleccionar el nuevo tiempo necesario.
- ▶ Seleccione la zona de cocción para confirmar.
- ▶ Al concluir el tiempo ajustado previamente, la pantalla correspondiente parpadeará, la placa desactivará la zona de cocción y advertirá al usuario con una serie de pitidos. Pulse cualquier tecla para detener el pitido.

Bloqueo infantil

Tras activar la placa:

- ▶ Pulse las teclas ⊖ y ◻ al mismo tiempo.
- ▶ Pulse el botón ◻ tras el pitido.
 - Ahora los controles estarán bloqueados y L aparecerá en la pantalla.

Nota: El bloqueo de control no se desactivará en caso de fallo de alimentación.

Para desbloquear los controles:

Tras activar la placa:

- ▶ Pulse las teclas ⊖ y ◻ al mismo tiempo.
- ▶ Pulse el botón ⊖ tras el pitido.

Nota: El icono mostrado es el que se usa para placas de 4 zonas. Para placas de 3 y 2 zonas, el icono se muestra a la derecha.

Administración de potencia

Dependiendo del ajuste máximo de la potencia de salida disponible (consulte la siguiente sección „Ajustes de limitación de potencia“), no todas las zonas de cocción pueden ajustarse o habilitarse al nivel deseado.

En este caso, la pantalla parpadeará unos segundos mostrando la potencia máxima permitida.

Si no se realizan ajustes en otras áreas, la cocción comenzará en el nivel mostrado.

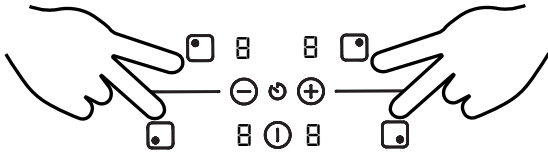
Ajustes de limitación de potencia

Es posible ajustar la limitación de potencia para los siguientes modelos: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

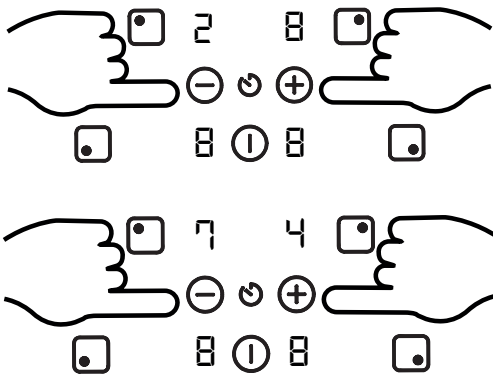
- **Solo es posible realizar el ajuste durante los primeros dos minutos tras conectar el dispositivo.**
- La pantalla táctil debe estar desbloqueada y los calentadores deben estar apagados.
- La potencia de fábrica se encuentra al máximo nivel.
- Si se produce un apagón, el ajuste del nivel de potencia se mantiene sin cambios.

Ejemplo de ajuste de limitación de potencia de una placa con cuatro superficies de cocción (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

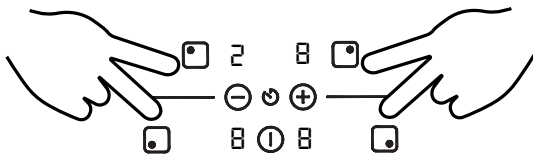
- ▶ Pulse las cuatro zonas de cocción al mismo tiempo y manténgalas pulsadas hasta que oiga la señal.



- ▶ Si no oye la señal en un período de 10 segundos, repita la operación colocando mejor sus dedos.
- ▶ Ahora puede conmutar con \oplus y \ominus entre los niveles de limitación de potencia (2,8 kW, 3,5 kW y MÁX).



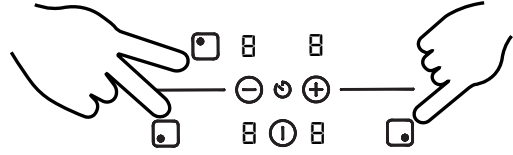
- ▶ Pulse ahora las cuatro zonas de cocción al mismo tiempo y manténgalas pulsadas hasta que oiga la señal que confirma el ajuste.



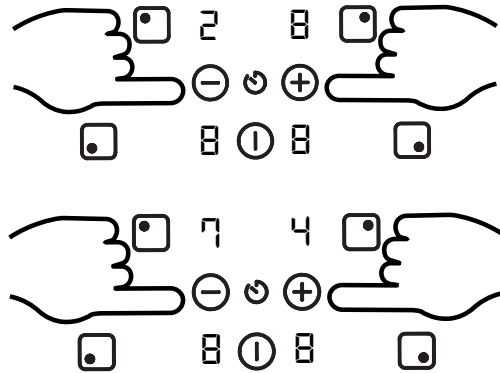
Nota: Si, después de ajustar el nivel de potencia, no confirma el ajuste con el dedo y no se emite la señal en un período de 60 segundos, el nuevo ajuste no se aplicará a la placa.

Ejemplo de ajuste de limitación de potencia de una placa con tres superficies de cocción (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

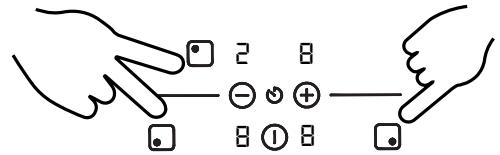
- ▶ Pulse las tres zonas de cocción al mismo tiempo y manténgalas pulsadas hasta que oiga la señal.



- ▶ Si no oye la señal en un período de 10 segundos, repita la operación colocando mejor sus dedos.
- ▶ Ahora puede conmutar con \oplus y \ominus entre los niveles de limitación de potencia (2,8 kW, 3,5 kW y MÁX).



- ▶ Pulse ahora las tres zonas de cocción al mismo tiempo y manténgalas pulsadas hasta que oiga la señal que confirma el ajuste.



Nota: Si, después de ajustar el nivel de potencia, no confirma el ajuste con el dedo y no se emite la señal en un período de 60 segundos, el nuevo ajuste no se aplicará a la placa.

MODELO	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
Definição Do Visor	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Potência em kW @ 230V - 50/60 Hz						

LIMPIEZA Y CUIDADO



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

- ▷ No limpie el aparato hasta que esté frío.

Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidados:

- ▷ Lea la información general sobre seguridad en la limpieza en el capítulo «Información de seguridad».
- ▷ Apague el aparato.

Recomendaciones generales

- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.
- ▷ No use materiales abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar las piezas de cristal del aparato. Podrían arañar la superficie y hacer que el cristal se quiebre.
- ▷ Nunca use estropajos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas.
- ▷ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

Limpieza del aparato

- ▶ Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen. Es más difícil limpiar la suciedad seca y quemada.
- ▶ Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja con agua y un limpiador adecuado. Siga las instrucciones del fabricante en relación a los agentes de limpieza. Recomendamos usar agentes limpiadoras protectores.
- ▶ Quite la suciedad incrustada, p. ej. leche que se haya derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. Siga las instrucciones del fabricante en relación a la rasqueta.
- ▶ Quite los restos azucarados, como mermelada, etc. que se hayan derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie del cristal.
- ▶ Quite los restos de plástico fundido con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie del cristal.
- ▶ Limpie las manchas de cal usando una pequeña cantidad de solución antical, p. ej. vinagre o zumo de limón, cuando la placa de cocción se haya enfriado. A continuación, vuelva a limpiar con un paño húmedo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La placa no funciona:

- ▶ Asegúrese de que la placa esté conectada y que el interruptor principal esté encendido.
- ▶ Asegúrese de que no haya ningún fallo de alimentación.
- ▶ Asegúrese de que el fusible no haya estallado. En este caso, sustituya el fusible.
- ▶ Asegúrese de que no se haya disparado el disyuntor del sistema eléctrico residencial. En este caso, vuelva a activar el disyuntor.

Los resultados de cocción no son satisfactorios:

- ▶ Asegúrese de que la temperatura de cocción no sea demasiado elevada o baja.

La placa echa humo:

- ▶ Deje enfriar la placa y límpiela una vez terminada la cocción.

- ▶ Asegúrese de que la comida no se haya derramado fuera de la sartén y, en caso necesario, utilice un recipiente más grande.

Los fusibles se queman o el disyuntor del sistema eléctrico residencial se dispara repetidamente.

- ▶ Llame al soporte técnico o electricista.

Hay grietas o fisuras en la placa:

- ▶ Apague inmediatamente el dispositivo, desconecte la fuente de alimentación y póngase en contacto con el soporte técnico.

La placa hace ruido:

- ▶ En caso de ruido, consulte el apartado «Ruidos normales de funcionamiento de la superficie de cocción» (página 95).

Códigos de error

Modelos: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Código de error	Descripción	Solución
ER03 y tono permanente	Accionamiento continuo del botón; el control se apaga tras 10 s	Limpiar la interfaz de usuario.
ER22	Análisis del botón defectuoso, el control se apaga tras 3,5-7,5 s	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
ER20	Error intermitente	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
ER47	Error de comunicación Lin	El cable de conexión no está conectado correctamente o está dañado.
E2	Sobretemperatura	Dejar que el sistema se enfríe
E3	1. Olla/sartén inadecuada 2. Potencia de zonas de cocción excesiva de forma continua.	Cambiar la olla/sartén; si el error persiste, ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error
E5	Error de tensión de red	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E6	Error corriente, sincronización e impulsos	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E8	Error de ventilador	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E9	Sensor del temperatura (NTC) en inductor defectuoso	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
EA	Fallo de hardware	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/H	Error de resistencia invariable	Dejar que el sistema se enfríe
U400	Conexión inadecuada/sobrevoltaje 400 V	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.

**Modelos: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
FHSM 603 3I DZ WH**

Código de error	Descripción	Solución
C	Puede configurarse la zona de cocción.	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
C/-	Se configurará la zona de cocción. Si se muestra «-» en la pantalla, comprobar las posibles causas de E/5.	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E	Una «E» intermitente en la zona de cocción indica que se han eliminado todos los ajustes.	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/2 (código de error diferente para algunos UI)	Se superan los límites de temperatura.	Debe enfriarse el sistema.
E/3	Olla inadecuada	Cambiar la olla/sartén; si el error persiste, ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error
E/4	Módulo de inducción sin configurar	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/5	Sin comunicación entre UI y el módulo de inducción	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/6	Perturbación de la potencia principal	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/7		Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/8	Error del ventilador	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/9	Sonda de temperatura defectuosa en el inductor	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/A	Hardware defectuoso en el módulo de inducción	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/C	Error de configuración	Ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.
E/H	Válvula fija del sensor	Debe enfriarse el sistema.
Sin funcionalidad ni visualización	Sobrevoltaje en la fuente de alimentación conmutada (sin funcionalidad)	Desconectar y conectar la conexión de la línea de potencia; si el error persiste, ponerse en contacto con un centro autorizado de asistencia técnica indicando el código de error.

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
- ▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.

- ▶ Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
 - tipo de avería
 - modelo de aparato (Art.)
 - número de serie (S. N.)

Esta información aparece incluida en la placa de datos. La placa de datos está colocada en la parte inferior.

Debe contar con un comprobante de compra si todavía está dentro del período de garantía.

ELIMINACIÓN

Embalajes

Todos los materiales de embalaje (cartón, hojas de plástico (PE) y poliestireno (PES)) están marcados y deben, dentro de lo posible, recogerse para su reciclaje y eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Desconexión

- ▶ Desconecte el aparato de la toma de alimentación. En el caso de los aparatos fijos, esta tarea debe ser llevada a cabo por un electricista especializado.

Seguridad

- ▶ Apague completamente el aparato para evitar accidentes causados por un uso inadecuado, especialmente en presencia de niños.

Eliminación



El símbolo indicado en el producto o en el embalaje indica que el dispositivo no debe desecharse como parte de los residuos domésticos.

Desechando correctamente el dispositivo, usted contribuye a cuidar el medioambiente y a evitar efectos perjudiciales para la salud.

Para más información acerca del reciclaje del dispositivo, consulte a las autoridades competentes, a la empresa encargada de la eliminación de desechos a nivel local, o bien al vendedor del dispositivo.

- ▷ Si va a desechar definitivamente el dispositivo, hágalo en un punto de recogida de residuos especializado en dispositivos eléctricos y electrónicos.

En cumplimiento con la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas usadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de los residuos.

El símbolo de cubo de la basura tachado que hay en el aparato significa que, al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos normales.

Por lo tanto, cuando el aparato haya alcanzado el final de su vida útil, el usuario debe llevarlo a un centro de reciclaje especializado en residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al proveedor al comprar un aparato nuevo de similares características.

Una adecuada recogida de desechos clasificados del aparato desmontado contribuye a evitar un posible impacto negativo en el medioambiente y potenciales efectos nocivos para la salud, y además facilita el reciclaje de los materiales usados en la fabricación de aparatos.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

- ▶ Consulte la dirección de contacto para su país en la última página de este documento, o bien en nuestra Web:
- www.franke.com

INFORMACIÓN ADICIONAL

Identificación del producto

Tipo: FHSM-B2

Modelo: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Tipo: FHSM-B3

Modelo: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Consulte la placa de datos situada en la parte inferior del producto.

El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual sufran modificaciones sin previo aviso.

Para más información acerca de los datos técnicos, visite: www.franke.com

ÍNDICE

Acerca deste manual	106
Utilização pretendida	106
Informação sobre segurança	106
Instalação e colocação corretas	107
Utilização adequada	107
Manutenção e limpeza	109
Reparação	109
Retirar de serviço	109
Vista geral	110
O seu aparelho	111
Como funcionam as placas de indução	111
Deteção de recipientes	111
Utensílios de cozinha	111
Conselhos para economizar energia	112
Ligar pela primeira vez	113
Operação	113
Níveis de potência	113
Gestão de potência	115
Limpeza e cuidado	117
Solução de problemas	117
Códigos de erro	118
Manutenção e reparação	120
Eliminação	120
Assistência ao cliente	121
Informação adicional	121

ACERCA DESTE MANUAL

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, pode ser possível que algumas das funcionalidades e funções descritas não estejam disponíveis no seu modelo específico.

A FRANKE reserva-se o direito de realizar modificações no produto sem aviso prévio. Todas as informações estão corretas no momento da emissão.

- ▶ Leia cuidadosamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Guarde o manual do utilizador.
- ▶ Utilize o aparelho descrito neste manual do utilizador apenas de acordo com a utilização pretendida.

Símbolo Significado



Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.



Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.



Passo da ação. Especifica uma ação a ser feita.



Resultado. Resultado de um ou mais passos de ação.



Pré-condição que tem de ser satisfeita antes de se efetuar a ação seguinte.

UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

A placa foi desenvolvida exclusivamente para uso doméstico, não profissional, em casa.

Esta placa foi desenhada para oferecer desempenho profissional em casa. Trata-se de um aparelho altamente versátil que permite a seleção segura e fácil de diferentes métodos de cozedura.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- ▶ Leia as instruções de operação antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos que possam ocorrer devido a instalação incorreta e utilização incorreta, inadequada ou não razoável do aparelho.

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

- ▶ Contacte apenas centros de assistência autorizados.
- ▶ Não modifique nenhuma funcionalidade do aparelho.



Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que recebam supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho não é um brinquedo.

- ▷ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do material de embalagem.
- ▷ Não deixe as crianças perto do aparelho sem vigilância.
- ▷ Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- ▷ Não deixe crianças tocarem no aparelho ou nos seus comandos durante e imediatamente após a sua utilização.

Os sistemas de indução destas placas estão em conformidade com os requisitos de normas EMC assim como com a Diretiva CEM e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos.

- ▷ Os utilizadores de pacemakers cardíacos ou outros implantes eletrónicos devem perguntar ao seu médico assistente ou ao fabricante dos implantes se estes aparelhos são suficientemente resistentes à interferência.

Instalação e colocação corretas

O aparelho deve ser instalado e ligado à alimentação elétrica de acordo com as instruções de instalação separadas. Peça a um montador/eletricista qualificado para efetuar o trabalho necessário.

O aparelho foi desenhado para uso doméstico para preparar comida. Não se assume qualquer responsabilidade por danos provocados por utilização ou manuseamento incorretos.

Se o aparelho tiver de ser ligado de forma permanente à fonte de alimentação:

- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado apenas pela assistência ao cliente, um eletricista ou pessoal qualificado com os conhecimentos/formação apropriados.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma a poder ser desligado da fonte de alimentação, com uma distância de abertura de contacto (3 mm) que garanta uma desconexão total em condições de tensão excessiva de categoria III.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de rede.

- Certifique-se de que não são utilizados para ligar o aparelho adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão.
- ▷ Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado. Se estiver danificado, contacte a assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho não fica exposto a elementos atmosféricos (chuva, sol).
- ▷ Certifique-se de que a ventilação do aparelho está de acordo com as instruções do fabricante.



Risco de morte!

- ▷ Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho.

Os materiais de embalagem como, por exemplo, película de plástico e poliestireno podem ser perigosos para as crianças.

- ▷ Mantenha o material de embalagem afastado das crianças.

Utilização adequada

- ▷ Use apenas o aparelho para preparar e cozinhar alimentos.
- ▷ Observe os manuais dos equipamentos de cozinha que são usados com a placa quando usar o aparelho.
- ▷ Não ponha cabos de alimentação, de outros eletrodomésticos, sobre zonas quentes do aparelho.
- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do aparelho.
- ▷ Depois de utilizar, desligue a placa nos seus comandos. Não confie no detetor de recipientes.
- ▷ Não opere o aparelho com um interruptor temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▷ O processo de cozedura tem de ser supervisionado.
 - Um processo de cozedura breve tem de ser continuamente supervisionado.
 - Depois de utilizar, desligue o elemento da placa através do respetivo comando e não confie no detetor de recipientes.

- ▷ O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento.



Risco de queimaduras!

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento no interior do forno.

AVISO: As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

- ▷ Não toque nos elementos de aquecimento.
- ▷ Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser pousados na superfície da placa uma vez que podem ficar quentes



Risco de choque elétrico devido a aparelho danificado!

- ▷ **AVISO:** Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- ▷ Não ligue um aparelho se a superfície estiver quebrada ou se existirem danos na espessura do material.
- ▷ Não toque no aparelho com partes molhadas do seu corpo.
- ▷ Contacte a assistência ao cliente.



Risco de incêndio!

- ▷ Não guarde objetos nas superfícies de cozedura.



Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo é perigoso e pode provocar um incêndio. O óleo quente inflama rapidamente.

- ▷ Prepare os alimentos com muita gordura (tal como fritos) apenas sob supervisão constante.
- ▷ Nunca apague o fogo com água.
- ▷ Em caso de incêndio, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta extintora.

Para evitar danificar o aparelho

- ▷ No caso de falha térmica, desligue a placa sólida e permita que arrefeça completamente. Não ponha pratos em cima. Não arrefeça com água fria em circunstância alguma.
- ▷ Não suba para cima do aparelho.
- ▷ Para evitar danificar o cordão de silicone, não ponha os utensílios de cozinha sobre a moldura.
- ▷ Não corte nem prepare alimentos sobre a superfície nem deixe cair objetos duros sobre a mesma. Não arraste utensílios de cozinha pela superfície.
- ▷ Certifique-se de que comidas açucaradas ou sumos não entram em contacto com as zonas de cozedura quentes. Isto pode danificar a superfície. Se comidas açucaradas ou sumos entrarem em contacto com as zonas de cozedura quentes remova-as imediatamente com um raspador para placa de indução (enquanto a placa ainda está quente).
- ▷ Não deixe o aparelho sem vigilância durante a operação.

Os tachos com cobre ou alumínio puros deixam marcas que são difíceis de limpar. Se os resíduos não forem removidos imediatamente após a cozedura, com um produto de limpeza adequado, podem ficar permanentemente queimados e estragarem para sempre o aspeto do aparelho.

- ▷ Não use tachos com bases de cobre puro ou alumínio para cozinhar.

Deslizar os tachos e utensílios de cozinha através da placa provoca riscos.

- ▷ Evite riscos levantando os tachos e os utensílios de cozinha quando os põe no lugar.

A placa é um produto de uso diário: sinais de uso como riscos ou abrasão visível do material proveniente de tachos ou utensílios de cozinha são normais. Uma utilização intensiva provoca mais sinais visíveis de utilização. Nesses casos, o aparelho continua a funcionar na perfeição e não se justifica uma reclamação. A segurança está sempre garantida.

Manutenção e limpeza

- ▷ Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar a placa, uma vez que podem riscar a superfície e provocar o estilhaçamento do vidro.
- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor ou jatos de água diretos.



Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!

- O aparelho contém componentes elétricos.
- ▷ Certifique-se de que não entra qualquer líquido no aparelho.
 - ▷ Não use vapor pressurizado para limpar o aparelho.

Reparação

O aparelho foi fabricado em conformidade com as normas de segurança relevantes em vigor.

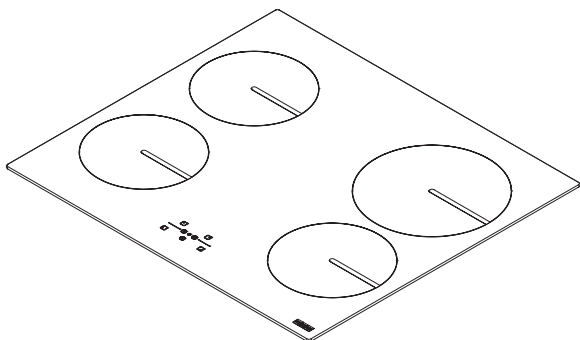
- ▷ Não deixe ninguém exceto pessoal qualificado instalar ou reparar o aparelho.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:
 - Imediatamente após desembalar, no caso de dúvidas relativamente à integridade do aparelho
 - Durante a instalação (de acordo com as instruções do fabricante)
 - Dúvidas relativamente à operação correta do aparelho
 - Avaria ou mau funcionamento
 - Substituir a tomada se for incompatível com a ficha do aparelho
 - Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo.
- ▷ Utilize apenas peças sobresselentes originais.

Retirar de serviço

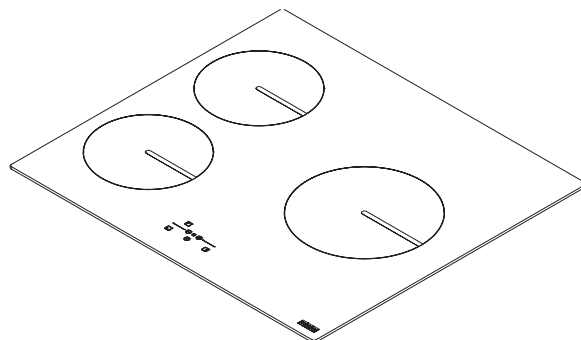
- ▷ Se já não se for utilizar o aparelho, contacte o centro de assistência ou pessoal qualificado para o desligar da fonte de alimentação.

VISTA GERAL

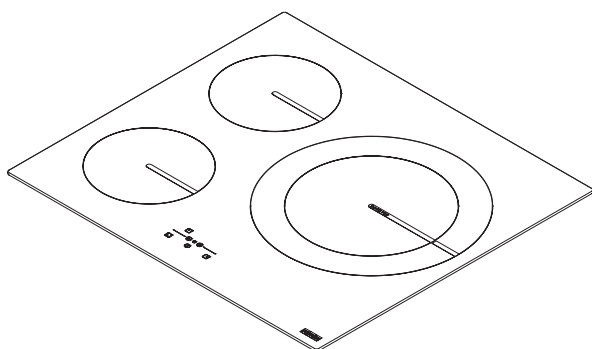
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



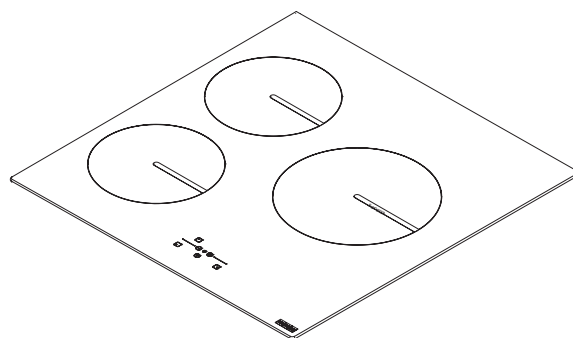
FHSM 603 3I



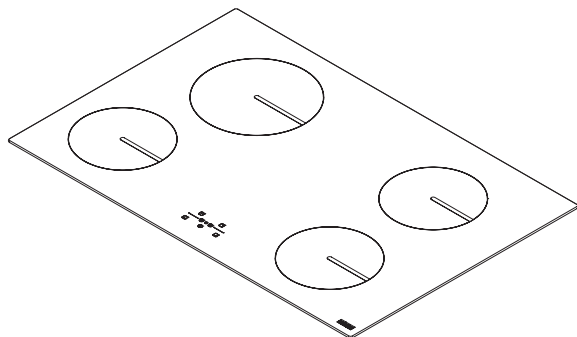
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



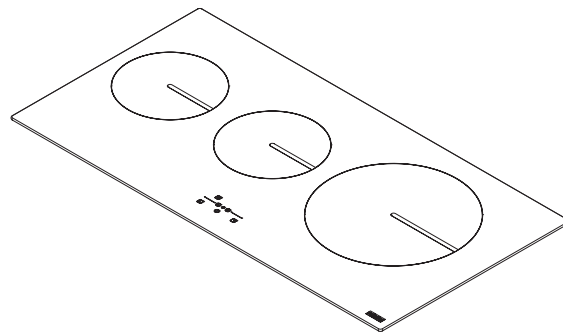
FHSM 603 3I SZ



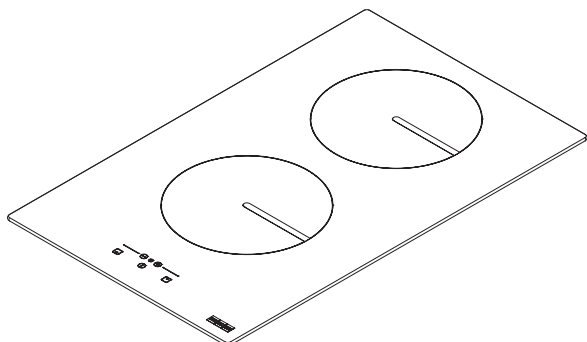
FHSM 804 4I



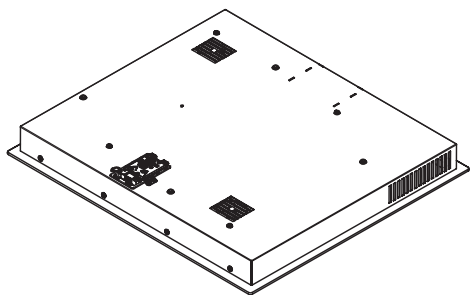
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I

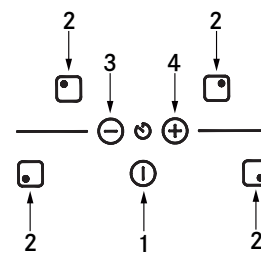


Ligação elétrica



Botões e elementos no display por exemplo, placa de 4 zonas

1. Ligado/Desligado
2. Posição de zona de cozedura
3. Diminuir nível de potência/
Diminuir tempo de cozedura
4. Aumentar nível de potência/
Aumentar tempo de cozedura




O SEU APARELHO

Como funcionam as placas de indução


As placas de indução funcionam de forma consideravelmente diferente em relação aos fogões convencionais ou placas sólidas. A bobina de indução sob a vitrocerâmica cria um campo magnético que se altera rapidamente e que aquece diretamente a base magnetizável dos utensílios de cozinha. A vitrocerâmica só é aquecida pelos utensílios de cozinha quentes. Se os utensílios de cozinha forem removidos da zona de cozedura, a fonte de alimentação é imediatamente interrompida.

Deteção de recipientes

Cada zona de cozedura está equipada com deteção de recipientes. O sistema de deteção de recipientes reconhece utensílios de cozinha com uma base magnetizável que é adequada para utilização com placas de indução.

Se os utensílios de cozinha forem removidos durante a operação ou se se utilizarem utensílios de cozinha não adequados, o display ao lado do gráfico de barras pisca com .

Se não houver utensílios de cozinha colocados na zona de cozedura durante o tempo de deteção de recipientes de 10 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se passados 10 segundos
- O display de cada zona de cozedura exhibe .

Utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha adequados

Apenas utensílios de cozinha com uma base completamente magnética são adequados para cozinhar na placa de indução.

O ímã adere a cada ponto em toda a base do utensílio de cozinha.


Utensílios de cozinha adequados para uso na cozedura de indução

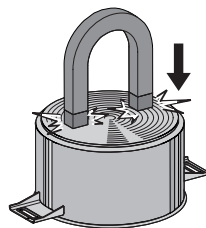
Os utensílios de cozinha utilizados na superfície de cozedura de indução devem ser de metal, com propriedades magnéticas e uma base de dimensões suficientes.

Utensílios de cozinha adequados:

- ✓ Utensílios de cozinha de aço esmaltado com bases grossas.
- ✓ Utensílios de cozinha de ferro fundido com uma base esmaltada.
- ✓ Utensílios de cozinha de aço inoxidável com várias camadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com uma base especial.

Utensílios de cozinha inadequados:

- ✓ Utensílios de cozinha de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro à prova de fogo, madeira, cerâmica e terracota.
- ▶ Para ver se o recipiente é adequado, aproxime um ímã do fundo: se o ímã for atraído, o recipiente é adequado para a cozedura de indução. Se não tiver um ímã, pode deitar uma pequena quantidade de água no recipiente, colocá-lo numa zona de cozedura e ligar a zona de cozedura. Se o símbolo  aparecer no display, significa que o recipiente não é adequado.



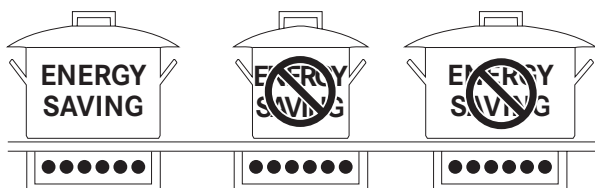
Nota: Utilize apenas utensílios de cozinha com um fundo perfeitamente plano e adequados para zonas de cozedura de indução. A utilização de utensílios de cozinha com um fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento e impedir que o utensílio de cozinha seja detetado na zona de cozedura.

Ruído durante a cozedura

Os utensílios de cozinha podem fazer ruído durante a cozedura. Isto não indica qualquer avaria nem afeta o funcionamento do aparelho de forma alguma. O ruído depende dos utensílios de cozinha utilizados. Se o ruído provocar alguma perturbação, trocar de utensílios pode ajudar.

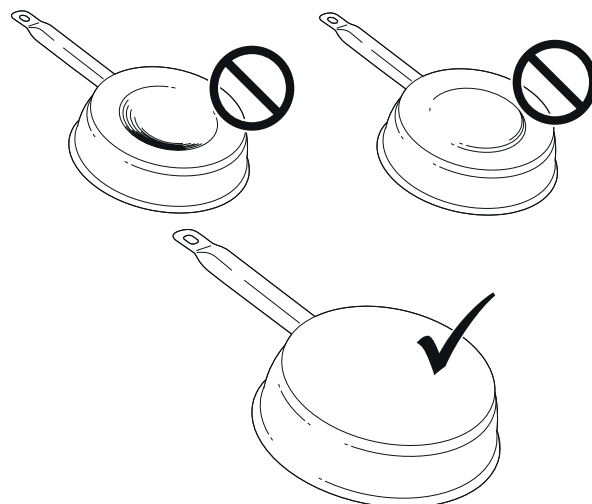
Conselhos para economizar energia

- ▶ O diâmetro da base do recipiente deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ Quando comprar um recipiente, verifique se o diâmetro indicado corresponde à base ou à parte superior do recipiente, uma vez que a parte superior é quase sempre maior do que a base.
- ▶ Quando preparar pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar tempo e energia se utilizar uma panela de pressão, que também permite preservar as vitaminas dos alimentos.

- ▶ Certifique-se de que a panela de pressão contém líquido suficiente, já que caso contrário e em caso de sobreaquecimento, tal pode danificar tanto a panela de pressão como a zona de cozedura.
- ▶ Se possível, cubra sempre os recipientes com uma tampa adequada.
- ▶ Escolha um recipiente adequado para a quantidade de comida a cozinhar. Um recipiente grande meio vazio causa desperdício de energia.



Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do recipiente	
	Ø Min.	Ø Máx.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Zona dupla Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Ruídos de funcionamento normal da placa

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Estes podem gerar calor diretamente no fundo do utensílio de cozinha. Os tachos e recipientes podem causar diversos ruídos ou vibrações, consoante a forma como foram fabricados.

Estes ruídos são descritos como se segue:

Zumbido baixo (como um transformador)

Este ruído é produzido quando se cozinha a um nível de calor alto. Tem como base a quantidade de energia transferida da placa para o utensílio de cozinha. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio e para assim que é colocada água ou alimentos no mesmo.

Crepitação

Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por vários materiais sobrepostos em camadas. É provocado pelas vibrações das superfícies nos pontos em que os diferentes materiais entram em contacto. O ruído ocorre no utensílio de cozinha e pode variar consoante a quantidade e método de preparação da comida.

Assobio alto

Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos de diversos materiais sobrepostos em camadas, quando são utilizados na saída máxima e ainda em duas zonas de cozedura. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para um funcionamento adequado do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa. Para este fim, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico.

A ventoinha também pode continuar a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado se a temperatura da placa detetada continuar demasiado elevada depois de ser desligado.

Sons ritmados e semelhantes aos ponteiros de um relógio

Este ruído ocorre quando pelo menos três zonas de cozedura estão a funcionar e desaparece ou diminui quando algumas são desligadas.

Os ruídos descritos são um elemento normal da tecnologia de indução descrita e não devem ser considerados defeitos.

LIGAR PELA PRIMEIRA VEZ

Durante as primeiras horas de utilização, uma zona de cozedura pode emitir um cheiro desagradável. Isto é normal em aparelhos novos.

► Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

OPERAÇÃO

Níveis de potência

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizado para
1	Derreter, aquecer suavemente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer suavemente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Engrossar	Arroz
4	Cozedura contínua, reduzir, guisar	Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura contínua, reduzir, guisar	Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura contínua, brasagem	Massas, sopa, carne braseada
7	Fritura leve	Rosti (hash brown), omeletes, alimentos fritos em pão, salsichas
8	Fritura, fritura intensa	Carne, batatas fritas
9	Fritura rápida	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água

Ligar a zona de cozedura

Depois de ligar a placa:

- ▶ Selecione a zona de cozedura pretendida através dos botões de seleção de zona adequados (☐ por exemplo: zona de cozedura traseira esquerda).
- ▶ Utilize os botões ⊕ e ⊖ para seleccionar a potência de cozedura de 1 a 9, ou ative a função de Potência (ver “Função de Potência”).

Desligar a zona de cozedura

- ▶ Selecione a zona de cozedura que deseja desligar utilizando os botões de seleção de zona.
- ▶ Utilize o botão ⊖ para baixar o valor de potência até 0 (zero).

Nota: Mantenha premido o botão Ligar/Desligar ⓘ durante pelo menos 2 segundos para desligar todas as zonas de cozedura em simultâneo.

Seleção rápida

Esta função permite-lhe definir rapidamente as zonas de cozedura na potência máxima.

Depois de ligar a placa:

- ▶ Selecione a zona de cozedura pretendida através dos botões de seleção de zona adequados (☐ por exemplo: zona de cozedura traseira esquerda).
- ▶ Prima ⊖. Será definido o nível de potência 9.

Calor residual



Utilização incorreta Risco de queimaduras!

- ▶ As crianças devem ser devidamente supervisionadas, uma vez que não conseguem ver imediatamente o indicador de calor residual. As zonas de cozedura permanecem quentes durante um certo período de tempo mesmo depois de terem sido desligadas. Certifique-se de que as crianças nunca tocam na placa.

Nota: Se a zona de cozedura ainda estiver quente depois de ter sido desligada, o símbolo H será apresentado no display. O símbolo apaga-se assim que a temperatura desce abaixo de 40 °C.

Função de Potência

Esta função permite-lhe utilizar a potência máxima possível para a zona de cozedura.

Depois de ativar a zona de cozedura pretendida:

- ▶ Prima o botão ⊕ para definir o valor de potência em 9.
- ▶ Prima novamente o botão ⊕; o símbolo P será apresentado no display.
- ▶ Prima o botão ⊖ para desativar a Função de Potência.

Nota: A Função de Potência está disponível durante 5 minutos, após os quais o nível de potência diminui automaticamente para 9.

Temporizador

Esta função é utilizada para definir um temporizador. É emitido um „bip“ no final do tempo predefinido (de 1 a 99 minutos).

- ▶ Depois de ativar a placa:
- ▶ Prima os botões ⊕ e ⊖ em simultâneo; será apresentado o símbolo ☐.☐.
- ▶ Defina o tempo pretendido em minutos através dos botões ⊕ e ⊖ (mantenha premidos os botões para definir o tempo mais rapidamente). Aparecem pontos a piscar para indicar a contagem.

Nota:

- A utilização do relógio não desliga as zonas de cozedura, apenas informa o utilizador quando os minutos definidos tiverem chegado ao fim.
- O temporizador pode ser ativado com as zonas de cozedura ligadas ou desligadas.

No fim do tempo previamente definido, a placa avisa o utilizador com uma série de „bips“. Prima qualquer botão para parar o „bip“.

Nota: Para desativar o temporizador durante a contagem decrescente, ponha a zero o tempo definido através do botão ⊖. Quando o display apresenta o símbolo ☐.☐., o temporizador será desativado.

Temporizador de desligar automático da zona de cozedura

Esta função é utilizada para programar o desligar automático de cada zona de cozedura no fim de um período de tempo (de 1 a 99 minutos).

- ▶ Selecione a zona de cozedura pretendida através dos botões de seleção de zona adequados (◻ por exemplo: zona de cozedura traseira esquerda).
- ▶ Utilize os botões ⊕ e ⊖ para seleccionar a potência de cozedura de 1 a 9, ou ative a função de Potência (ver “Função de Potência”).
- ▶ Com o LED dessa zona de cozedura ainda ativo, prima simultaneamente ⊕ e ⊖.
- ▶ Prima ⊕ ou ⊖ para ajustar o tempo pretendido (mantenha os botões premidos para definir o tempo mais rapidamente).

O temporizador pode ser ativado em várias zonas de cozedura ao mesmo tempo.

Se desejar modificar o tempo definido:

- ▶ Selecione a zona de cozedura a modificar.
- ▶ Prima os botões ⊕ e ⊖ em simultâneo até que o ponto acenda sob a zona de cozedura correspondente.
- ▶ Prima as teclas ⊕ e ⊖ para seleccionar o novo tempo pretendido.
- ▶ Selecione a zona de cozedura para confirmar.
- ▶ No fim do tempo previamente definido, o display correspondente pisca, a placa desativa a zona de cozedura e avisa o utilizador com uma série de „bips“. Prima qualquer botão para parar o „bip“.

Trinco de crianças

Depois de ativar a placa:

- ▶ Prima os botões ⊖ e ◻ em simultâneo.
- ▶ Prima o botão ◻ depois do „bip“.
 - Os comandos estão agora bloqueado e aparece o símbolo L no display.

Nota: O bloqueio dos comandos não é desativado em caso de corte de energia.

Para desbloquear os comandos:

Depois de ativar a placa:

- ▶ Prima os botões ⊖ e ◻ em simultâneo.
- ▶ Prima o botão ⊖ depois do „bip“.

Nota: O ícone apresentado corresponde a uma placa com 4 zonas de cozedura; para placas com 3 zonas e 2 zonas, o ícone é o apresentado à direita.

Gestão de potência

Dependendo da definição máxima disponível da potência de saída (ver a secção seguinte „Definições de limitação de potência“), nem todas as zonas de cozedura podem ser ajustadas até ao nível desejado ou ativadas.

Neste caso, o display pisca durante alguns segundos, exibindo a potência máxima permitida.

Se não forem feitos ajustes a outras áreas, a cozedura irá iniciar-se de acordo com o nível exibido.

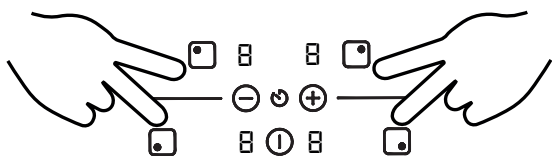
Definições de limitação de potência

A definição de limitação de potência é possível nos seguintes modelos: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

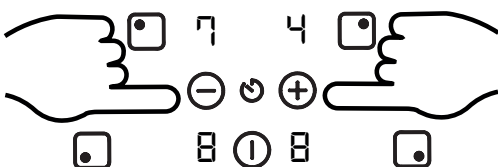
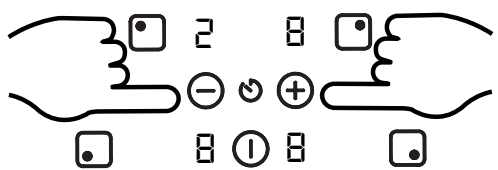
- **A definição é possível apenas durante os primeiros dois minutos depois de ligar o aparelho à corrente.**
- A função tátil tem de estar desbloqueada e todas as resistências têm de estar desligadas.
- A definição de potência de fábrica é o nível máximo.
- Se houver uma falha de energia elétrica, a definição do nível de potência permanece inalterada.

Exemplo de definição de limitação de potência de uma placa de quatro zonas de cozedura (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

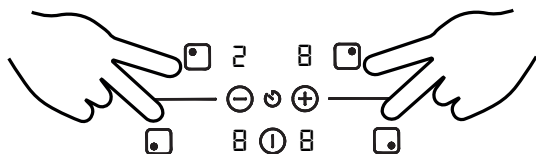
- ▶ Prima simultaneamente as quatro zonas de cozedura e mantenha-as premidas até ouvir um sinal.



- ▶ Se não ouvir o sinal dentro de 10 segundos, repita a operação tentando posicionar melhor os dedos.
- ▶ Agora, com os botões (+) e (-) pode alternar entre os níveis de limitação de potência (2,8 kW, 3,5 kW e MÁX).



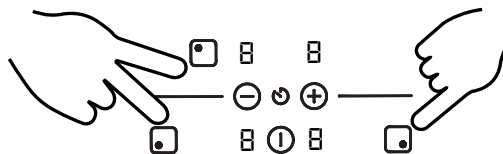
- ▶ Prima agora simultaneamente as quatro zonas de cozedura e mantenha-as premidas até ouvir um sinal para confirmar a definição de potência



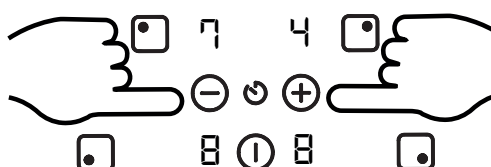
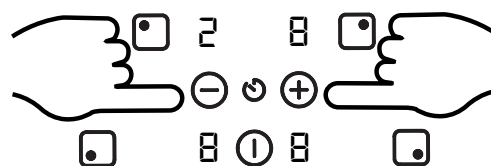
Nota: Se, depois de definir o nível de potência, não confirmar a definição premindo com os dedos até ouvir o sinal subsequente dentro de 60 segundos, a placa não assume a nova definição.

Exemplo de definição de limitação de potência de uma placa de três zonas de cozedura (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

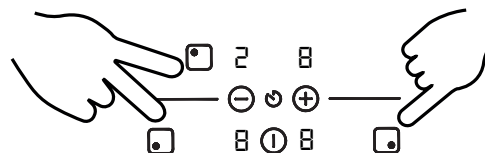
- ▶ Prima simultaneamente as três zonas de cozedura e mantenha-as premidas até ouvir um sinal.



- ▶ Se não ouvir o sinal dentro de 10 segundos, repita a operação tentando posicionar melhor os dedos.
- ▶ Agora, com os botões (+) e (-) pode alternar entre os níveis de limitação de potência (2,8 kW, 3,5 kW e MÁX).



- ▶ Prima agora simultaneamente as três zonas de cozedura e mantenha-as premidas até ouvir um sinal para confirmar a definição de potência.



Nota: Se, depois de definir o nível de potência, não confirmar a definição premindo com os dedos até ouvir o sinal subsequente dentro de 60 segundos, a placa não assume a nova definição.

MODELO	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
Definição Do Visor	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total	Potência Máxima Total
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Potência em kW @ 230V - 50/60 Hz						

LIMPEZA E CUIDADO



Risco de queimaduras!

- ▷ Não limpe o aparelho até estar frio.

Antes de efetuar qualquer limpeza e cuidado:

- ▷ Leia as informações de segurança gerais sobre limpeza no capítulo „Informação sobre segurança“.
- ▷ Desligue o aparelho.

Recomendações gerais

- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor ou jatos de água diretos.
- ▷ Não use materiais abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar as partes de vidro do aparelho. Poderiam arranhar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- ▷ Nunca use produtos corrosivos, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que poderiam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Os alimentos que caíam ou se fixem acidentalmente na superfície, nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.

Limpar o aparelho

- ▶ Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem. Limpar sujidade seca e queimada exige mais esforço.
- ▶ Para limpar a sujidade diária, use um pano macio ou esponja com água e um produto de limpeza adequado. Siga os conselhos do fabricante no que respeita aos produtos de limpeza. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.
- ▶ Remova sujidade encrustada, por exemplo, leite que tenha fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Siga os conselhos do fabricante no que respeita ao raspador.
- ▶ Remova alimentos açucarados, tais como compotas, que tenham fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▶ Remova plástico derretido com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▶ Remova manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, como, por exemplo, vinagre ou sumo de limão quando a placa tiver arrefecido. Depois volte a limpar com um pano húmido.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A placa não funciona:

- ▶ Certifique-se de que a placa está ligada à corrente e que o interruptor principal está ligado.
- ▶ Certifique-se de que não houve um corte de energia.
- ▶ Certifique-se de que o fusível não queimou. Neste caso, substitua o fusível.
- ▶ Certifique-se de que o disjuntor do sistema elétrico residencial não disparou. Neste caso, ative novamente o disjuntor.

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

- ▶ Certifique-se de que a temperatura de cozedura não está demasiado alta ou demasiado baixa.

A placa deita fumo:

- ▶ Deixe a placa arrefecer e limpe-a quando a cozedura estiver concluída.
- ▶ Certifique-se de que não foi derramada comida do recipiente e utilize um recipiente maior, se necessário.

Os fusíveis queimam ou o disjuntor do sistema elétrico residencial dispara repetidamente.

- ▶ Contacte a assistência técnica ou um electricista.

A placa apresenta fraturas ou fissuras:

- ▶ Desligue o aparelho imediatamente, desligue a fonte de alimentação e contacte a assistência técnica.

A placa faz ruído:

- ▶ Em caso de ruídos, consulte o parágrafo „Ruídos de funcionamento normal da placa“ (página 112).

Códigos de erro

Modelo: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Código de erro	Descrição	Solução
ER03 e tom permanente	Acionamento contínuo do botão; o comando desliga-se após 10 segundos	Limpe a interface do utilizador.
ER22	Botão de análise com defeito, o comando desliga-se após 3,5 a 7,5 segundos.	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
ER20	Erro a piscar	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
ER47	Erro de comunicação de linha	Cabo de ligação ligado incorretamente ou com defeito.
E2	Sobreaquecimento	Deixe que o sistema arrefeça
E3	1. Tacho/recipiente inadequado 2. Potência das zonas de cozedura excedida permanentemente.	Troque o tacho/recipiente; se o erro persistir, contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro
E5	Erro de tensão de rede	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E6	Erro de impulso de sincronização de rede	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E8	Erro da ventoinha	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E9	Sensor de temperatura (NTC) no indutor com defeito	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
EA	Falha de hardware	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/H	Falha de resistência invariável	Deixe que o sistema arrefeça
U400	Wrong connection/Overvoltage 400 V	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.

Modelo: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
 FHSM 603 3I DZ WH

Código de erro	Descrição	Solução
C	A zona de cozedura pode ser configurada.	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
C/-	A zona de cozedura será configurada. Se o símbolo „-“ não for apresentado, verifique as possíveis causas do E/5.	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E	Se for apresentado um „E“ a piscar em cada zona de cozedura, tal indica que todas as configurações serão apagadas.	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/2 (código de erro diferente em algumas IU)	Os limites de temperatura são excedidos.	O sistema tem de arrefecer.
E/3	Recipiente inadequado	Troque o tacho/recipiente; se o erro persistir, contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro
E/4	Módulo de indução não configurado	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/5	Não há comunicação entre a IU e o módulo de indução	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/6	Interferência na alimentação elétrica	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/7		Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/8	Falha da ventoinha	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/9	Sonda de temperatura no indutor com defeito	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/A	Defeito de hardware do módulo de indução	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/C	Falha de configuração	Contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.
E/H	Valor do sensor fixo	Deixe que o sistema arrefeça
Sistema não funciona e display não apresenta informação	Tensão excessiva na fonte de alimentação no modo de comutação (sistema não funciona)	Desligue e ligue novamente o cabo de alimentação; se o erro persistir, contacte um centro autorizado para obter assistência técnica especificando o código de erro.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- ▷ Certifique-se de que a manutenção nos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

- ▶ Quando contactar a assistência ao cliente, indique por favor as seguintes informações:
 - tipo de avaria
 - modelo do aparelho (Art.)
 - número de série (N.S.)

Esta informação é dada na placa de dados. A placa de dados está ligada ao lado inferior.

Deve também conservar o comprovativo de compra se ainda estiver dentro do período de garantia.

ELIMINAÇÃO

Embalagem

Todos os materiais de embalagem (cartão, película de plástico (PE) e poliestireno (EPS)) estão marcados e deverão, se possível, ser recolhidos para reciclagem e eliminados de forma amigável ao ambiente.

Desligar

- ▶ Desligue o aparelho da rede. Com um aparelho fixo, isto tem de ser efetuado por um electricista qualificado.

Segurança

- ▶ Desative o aparelho para evitar acidentes provocados por uma utilização indevida, especialmente por crianças a brincar.

Eliminação



O símbolo no produto ou na embalagem indica que o aparelho não deve ser eliminado no lixo doméstico.

Ao eliminar o aparelho de forma adequada está a ajudar a evitar consequências nocivas para o ambiente e para a saúde.

Mais informações sobre como reciclar o aparelho estão disponíveis junto da autoridade competente, do serviço de eliminação de resíduos local ou do fornecedor do aparelho.

- ▷ Elimine o aparelho recorrendo a um ponto de recolha de resíduos especializado em dispositivos eletrónicos e eléctricos.

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo do caixote do lixo cortado no aparelho indica que no fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico.

Consequentemente, quando o aparelho chegou ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrónicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente.

Uma recolha de resíduos separada adequada do aparelho eliminado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação amigável ao ambiente ajuda a evitar um impacto potencialmente negativo no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais utilizados na construção de aparelhos.

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

- ▶ Consulte o endereço de contacto do seu país na última página ou no nosso website: – www.franke.com

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Identificação do produto

Tipo: FHSM-B2

Modelos: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Tipo: FHSM-B3

Modelos: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Consulte a placa de dados colocada na parte de baixo do produto.

O fabricante fornece melhorias contínuas do produto. Por este motivo, o texto e as ilustrações neste manual poderão ser alterados sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis em: www.franke.com

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο	123
Προοριζόμενη χρήση	123
Πληροφορίες ασφάλειας	123
Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση	124
Ενδεδειγμένη χρήση	124
Συντήρηση και καθαρισμός	126
Επισκευή	126
Απόσυρση	126
Περίληψη	127
Η συσκευή σας	128
Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες	128
Ανιχνευτής σκεύους	128
Μαγειρικά σκεύη	128
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	129
Ενεργοποίηση της συσκευής για πρώτη φορά	130
Λειτουργία	130
Βαθμίδες ισχύος	130
Διαχείριση ισχύος	132
Καθαρισμός και φροντίδα	134
Αντιμετώπιση προβλημάτων	134
Κωδικοί σφάλματος	135
Συντήρηση και επισκευή	137
Απόρριψη	137
Εξυπηρέτηση πελατών	138
Επιπλέον πληροφορίες	138


ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο συγκεκριμένο μοντέλο σας.

Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο Σημασία

	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
▷	Ασφαλείς ενέργειες και σημειώσεις προειδοποίησης για αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
▶	Σχέδιο δράσης. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
■	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων δράσης.
✓	Προϋπόθεση που χρειάζεται να πραγματοποιείται πριν το επόμενο βήμα.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Οι εστίες σχεδιάστηκαν αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό.

Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί για να προσφέρουν επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▷ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χειρισμού πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας λανθασμένης εγκατάστασης και λανθασμένης, ακατάλληλης ή αλόγιστης χρήσης της συσκευής.

Για να διασφαλίσετε ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.



Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.

Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.

Τα επαγωγικά συστήματα αυτών των μονάδων εστιών πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων ΗΜΣ και της οδηγίας για τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία και δεν πρέπει να προκαλούν παρεμβολές σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές.

- ▷ Οι χρήστες βηματοδότη ή άλλων ηλεκτρονικών εμφυτευμάτων πρέπει να επικοινωνήσουν με τον ιατρό τους ή με τον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων σχετικά με το εάν οι συσκευές αυτές είναι επαρκώς ανθεκτικές στις παρεμβολές.

Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση

Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής στην παροχή ισχύος πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι η απαραίτητη εγκατάσταση πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό ή ηλεκτρολόγο.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση στο σπίτι για την προετοιμασία φαγητού. Καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής για πιθανές ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό. Αν θέλετε η συσκευή να συνδεθεί μόνιμα στην παροχή ισχύος:

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από την παροχή ισχύος, με διάκενο επαφής (3 mm) που εγγυάται πλήρη αποσύνδεση σε υπερφόρτωση δικτύου κατηγορίας 3.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι φθαρμένο. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός της συσκευής συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.



Κίνδυνος θανάτου!

- ▷ Απομακρύνετε τα κατοικίδια ζώα από τη συσκευή.
- Υλικά συσκευασίας, π.χ. πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο, μπορεί να είναι επικίνδυνα για παιδιά.
- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τα υλικά συσκευασίας.

Ενδεδειγμένη χρήση

- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
- ▷ Ελέγχετε τα εγχειρίδια λοιπών συσκευών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται με τις εστίες κατά τη χρήση της συσκευής.
- ▷ Μην τοποθετείτε καλώδια παροχής ισχύος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή.
- ▷ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τις εστίες χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ελέγχου. Μην εμπιστεύεστε τον ανιχνευτή σκευών.
- ▷ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χρησιμοποιώντας εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ▷ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται.
 - Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται αδιάλειπτα.
 - Απενεργοποιήστε μετά τη χρήση το στοιχείο εστίας μέσω του χειριστηρίου του και μην εμπιστεύεστε τον ανιχνευτή σκευών.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από μια διακοσμητική πόρτα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανσή της.



Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε την εστία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε μικρά παιδιά μακριά.

- ▷ Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▷ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών επειδή μπορούν να υπερθερμανθούν.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!

- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή προς αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ▷ Μην ενεργοποιείτε μια συσκευή αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή το πάχος του υλικού έχει υποστεί ζημιά.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέλη του σώματός σας.
- ▷ Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- ▷ Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.



Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Ανεπίβλεπτο μαγείρεμα σε εστία με λίπη ή λάδι μπορεί να γίνει επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Το καυτό λάδι αναφλέγεται εύκολα.

- ▷ Παρασκευάστε φαγητά με μεγάλες ποσότητες λαδιού (όπως τηγανιτά) μόνο υπό συνεχή επιτήρηση.
- ▷ Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό.
- ▷ Σε περίπτωση πυρκαγιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

Αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή

- ▷ Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε να κρυώσει πλήρως. Μην τοποθετείτε πιάτα πάνω στη συσκευή. Μην ψύχετε με κρύο νερό υπό οποιεσδήποτε συνθήκες.
- ▷ Μην σκαρφαλώνετε στη συσκευή.
- ▷ Για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στον αρμό σιλικόνης, μην τοποθετείτε ζεστά σκεύη στο πλαίσιο.
- ▷ Μην κόβετε ή προετοιμάζετε φαγητό στην επιφάνεια και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω της. Μην σύρετε μαγειρικά σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν χύνονται τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη ή ζωμός στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια. Αν χυθούν τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη ή ζωμός στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος, αφαιρέστε τις αμέσως με ξύστρα υαλοκεραμικών εστιών (ενώ οι εστίες είναι ακόμα ζεστές).
- ▷ Μην αφήνετε τη συσκευή ανεπίβλεπτη κατά τη λειτουργία της.

Σκεύη από καθαρό χαλκό ή αλουμίνιο αφήνουν λεκέδες που δεν καθαρίζονται εύκολα. Αν οι λεκέδες δεν αφαιρεθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα με κατάλληλο καθαριστικό προϊόν, μπορεί να παραμείνουν μόνιμα καμένοι και να χαλάσουν αισθητικά τη συσκευή.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με βάση από καθαρό χαλκό ή αλουμίνιο.

Γρατσουνιές δημιουργούνται όταν σύρετε κατσαρόλες και άλλα σκεύη πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

- ▷ Αποφύγετε τις γρατσουνιές σηκώνοντας τις κατσαρόλες και άλλα σκεύη όταν τα τοποθετείτε στη θέση τους.

Η εστία αποτελεί αντικείμενο καθημερινής χρήσης: σημάδια χρήσης όπως γρατσουνιές ή εμφανής τριβή από κατσαρόλες και άλλα σκεύη είναι φυσιολογικά. Η εντατική χρήση προκαλεί ακόμα πιο χαρακτηριστικά σημάδια χρήσης. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί άψογα και δεν δικαιολογούνται παράπονα. Η ασφάλεια είναι εγγυημένη.

Συντήρηση και καθαρισμός

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε την εστία, καθώς μπορεί να προκληθούν γρατζουνιές στην επιφάνεια και κατ' επέκταση θρυμματισμός του τζαμιού.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής νερού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Επιβεβαιώστε ότι δεν εισάγεται νερό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Επισκευή

Η συσκευή κατασκευάζεται σε συμμόρφωση προς τα σχετικά ισχύοντα πρότυπα ασφάλειας.

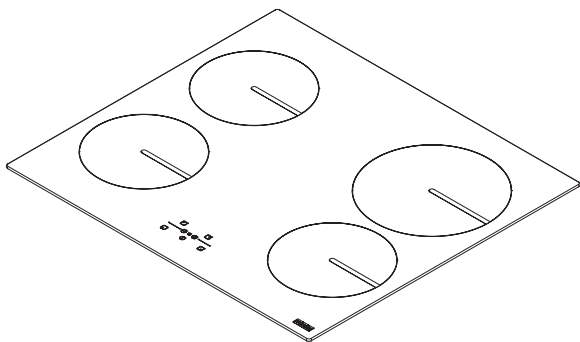
- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
 - Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
 - Αμφιβολίες σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
 - Δυσλειτουργία ή κακή λειτουργία
 - Αντικατάσταση της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.

Απόσυρση

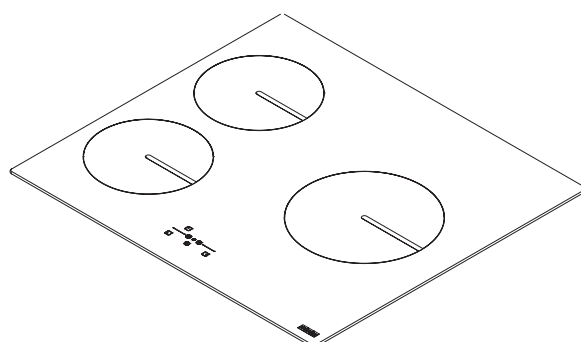
- ▷ Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να την αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

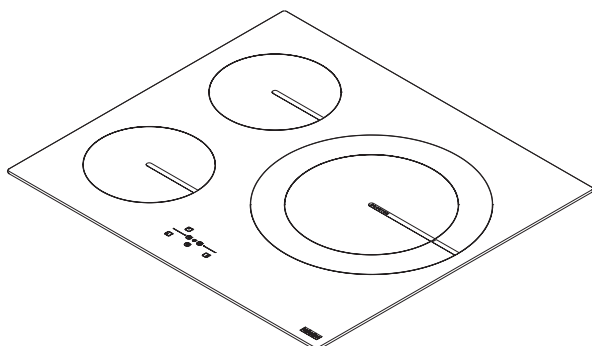
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



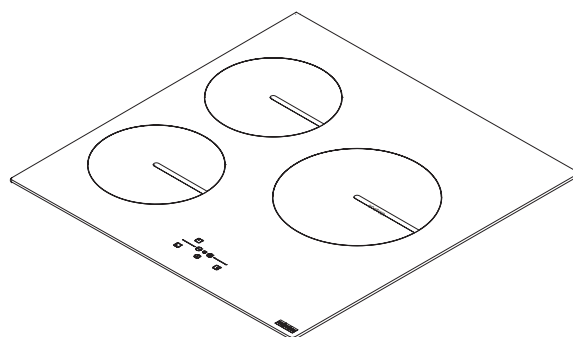
FHSM 603 3I



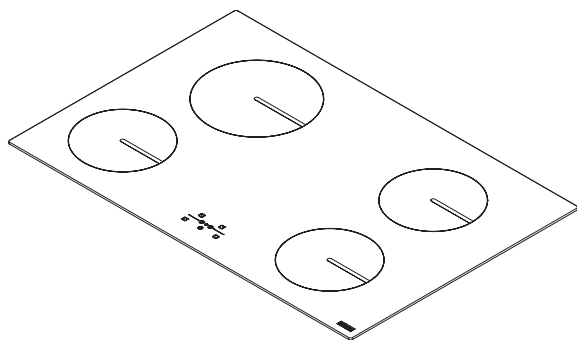
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



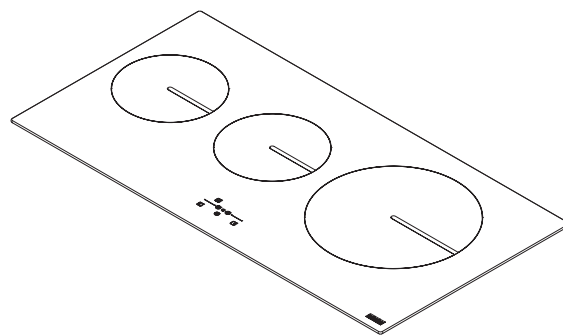
FHSM 603 3I SZ



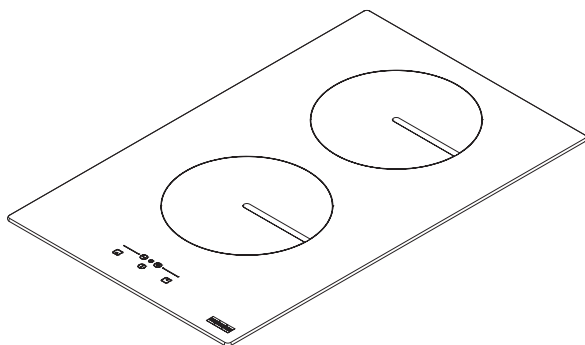
FHSM 804 4I



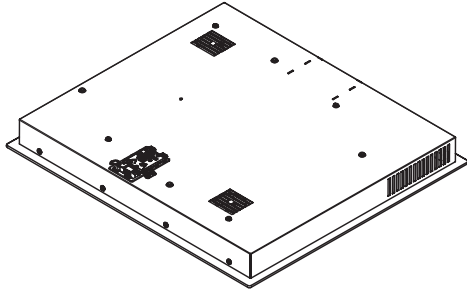
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



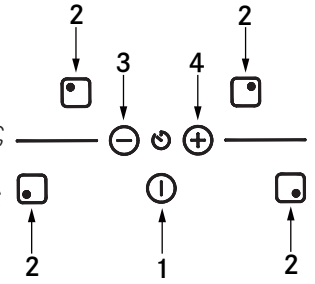
Ηλεκτρική σύνδεση



Πλήκτρα και στοιχεία παρουσίασης

π.χ. εστία 4 ζωνών

1. On / Off
2. Θέση ζώνης μαγειρέματος
3. Μείωση βαθμίδας ισχύος/
μείωση χρόνου μαγειρέματος
4. Αύξηση βαθμίδας ισχύος/
ύξηση χρόνου μαγειρέματος





Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες

Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν με αρκετά διαφορετικό τρόπο από τις συμβατικές εστίες. Το επαγωγικό πηνίο κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο που εναλλάσσεται γρήγορα και θερμαίνει άμεσα τη μαγνητιζόμενη βάση των μαγειρικών σκευών. Η υαλοκεραμική επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο από τα ζεστά μαγειρικά σκεύη. Αν απομακρυνθούν τα σκεύη από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος διακόπτεται άμεσα.

Ανιχνευτής σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ανιχνευτή σκεύους. Ο ανιχνευτής σκεύους αναγνωρίζει μαγειρικά σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση, κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες. Αν απομακρυνθούν τα σκεύη κατά τη λειτουργία ή χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα σκεύη, η φωτεινή ένδειξη δίπλα στο ραβδόγραμμα αναβοσβήνει με το . Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά το χρόνο ανίχνευσης σκεύους των 10 δευτερολέπτων:

- Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα
- Η φωτεινή ένδειξη της κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει το .

Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Μόνο σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στις επαγωγικές εστίες. Ο μαγνήτης κολλάει ολόκληρη τη βάση του σκεύους στην εστία.


Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία

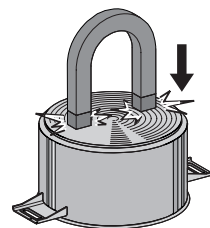
Τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται στην επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλο, με μαγνητικές ιδιότητες και μια επαρκώς μεγάλη βάση.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ ατσάλι με παχιές βάσεις.
- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο με επισμαλτωμένη βάση.
- ✓ Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι πολλών επιπέδων, φερριτικό ανοξείδωτο ατσάλι και αλουμίνιο με ειδική βάση.

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χαλκό, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, πηλό και terracotta.
- ▶ Για να διαπιστώσετε αν το σκεύος είναι κατάλληλο, φέρτε ένα μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αν δεν έχετε μαγνήτη, μπορείτε να γεμίσετε το σκεύος με μικρή ποσότητα νερού, να το τοποθετήσετε επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη, σημαίνει ότι το σκεύος είναι ακατάλληλο.



Σημείωση: Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με απόλυτα επίπεδη βάση και κατάλληλα για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η χρήση μαγειρικών σκευών με ανώμαλη βάση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την αποτελεσματικότητα

του συστήματος θέρμανσης και να παρεμποδίσει την ανίχνευση των σκευών από τη ζώνη μαγειρέματος.

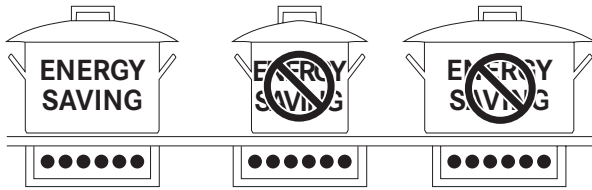
Θόρυβος κατά το μαγείρεμα

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα. Αυτό δεν υποδεικνύει κάποιου είδους δυσλειτουργία, ούτε επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο.

Ο θόρυβος εξαρτάται από τα σκεύη που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος προκαλεί ιδιαίτερη ενόχληση, η αντικατάσταση των μαγειρικών σκευών μπορεί να βοηθήσει.

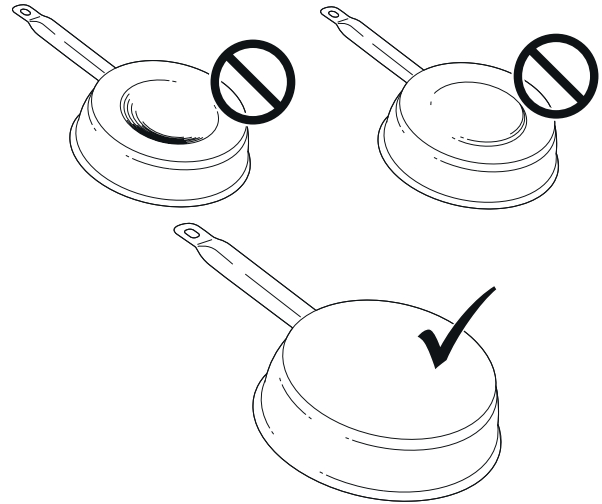
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- ▶ Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της μαγειρικής ζώνης.



- ▶ Κατά την αγορά ενός σκεύους, ελέγξτε αν η διάμετρος που υποδεικνύεται είναι αυτή της βάσης ή του χείλους του σκεύους, διότι το χείλος είναι σχεδόν πάντα μεγαλύτερο από τη βάση.
- ▶ Όταν παρασκευάζετε φαγητό που απαιτεί μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας μια χύτρα ταχύτητας, η οποία επιτρέπει και τη διατήρηση των βιταμινών στο φαγητό.

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας περιέχει αρκετό υγρό, καθώς, αν δεν είναι αρκετό και η χύτρα υπερθερμανθεί, μπορούν να προκληθούν ζημιές και στη χύτρα και στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Αν είναι δυνατό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλο καπάκι.
- ▶ Επιλέξτε ένα σκεύος κατάλληλο για την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε. Η χρήση ενός μεγάλου, μισογεμάτου σκεύους οδηγεί σε σπατάλη ενέργειας.



Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης σκεύους	
	Ελάχ. Ø	Μέγ. Ø
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Διπλή ζώνη Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας

Η τεχνολογία επαγωγής βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Αυτά μπορούν να παράγουν θερμότητα απευθείας στη βάση των μαγειρικών σκευών. Τα σκεύη μπορούν να παραγάγουν πολλούς ήχους ή δονήσεις ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι ήχοι αυτοί περιγράφονται ως εξής:

Χαμηλό βουητό (όπως ένας μετασχηματιστής)

Αυτός ο ήχος παράγεται κατά το μαγείρεμα σε υψηλή βαθμίδα θέρμανσης. Οφείλεται στην ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στο μαγειρικό σκεύος. Ο ήχος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

Διακριτικό σφύριγμα

Αυτός ο ήχος παράγεται όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Σταματάει όταν τοποθετείται νερό ή φαγητό στο σκεύος.

Κροτάλισμα

Αυτός ο ήχος παράγεται από μαγειρικά σκεύη που αποτελούνται από διάφορα υλικά σε στρώσεις. Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών στις οποίες συναντώνται τα διαφορετικά υλικά. Ο ήχος ακούγεται στο μαγειρικό σκεύος και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τη μέθοδο προετοιμασίας του φαγητού.

Δυνατό σφύριγμα

Αυτός ο ήχος παράγεται από μαγειρικά σκεύη που αποτελούνται από διάφορα υλικά σε στρώσεις, καθώς και όταν αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ και σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο ήχος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

Ήχοι ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας. Για αυτόν το σκοπό, η εστία είναι εφοδιασμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος ενεργοποιείται για να μειώσει ή να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος.

Ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, σε περίπτωση που η θερμοκρασία εστίας που ανιχνεύθηκε παραμένει υψηλή μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

Ρυθμικοί ήχοι, παρόμοιοι με αυτούς των δεικτών του ρολογιού

Αυτός ο ήχος ακούγεται μόνο όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος ενώ σταματάει ή χαμηλώνει όταν απενεργοποιούνται κάποιες από αυτές.

Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί για την τεχνολογία επαγωγής που περιγράφεται και δεν θα πρέπει να θεωρηθούν ως ελαττώματα.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Κατά τις πρώτες ώρες χρήσης, μπορεί να αναδύεται μια δυσάρεστη οσμή από την κάθε ζώνη μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό για ολοκαινούργιες συσκευές.

► Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Βαθμίδες ισχύος

Βαθμίδα ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Διόγκωση	Ρύζι
4	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Συνεχόμενο μαγείρεμα, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπα, σιγοψημένο κρέας
7	Ήπιο τηγάνισμα	Ρούστι (πατάτες στο φούρνο), ομελέτες, πανέ φαγητά, λουκάνικα
8	Τηγάνισμα σε τηγάνι, σε φριτέζα	Κρέας, πατάτες
9	Στιγμιαίο τηγάνισμα	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βραστό νερό

Ενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:

- ▶ Επιλέξτε την απαιτούμενη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα πλήκτρα επιλογής ζώνης (☐) για παράδειγμα: πίσω αριστερή ζώνης μαγειρέματος).
- ▶ Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα (+) και (-) για να επιλέξετε την ισχύ μαγειρέματος από 1 έως 9, ή ενεργοποιήστε τη λειτουργία Power (βλέπε „Λειτουργία Power“).

Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης.
- ▶ Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο (-) για να επαναφέρετε την τιμή ισχύος στο 0 (μηδέν).

Σημείωση: Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο On/Off (I) για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε όλες τις ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Γρήγορη επιλογή

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε τις ζώνες μαγειρέματος στη μέγιστη ισχύ.

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:

- ▶ Επιλέξτε την απαιτούμενη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα πλήκτρα επιλογής ζώνης (☐) για παράδειγμα: πίσω αριστερή ζώνης μαγειρέματος).
- ▶ Πιέστε το (-). Θα οριστεί η βαθμίδα ισχύος 9.

Υπολειπόμενη θερμότητα



Ακατάλληλη χρήση Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- ▶ Να έχετε τα παιδιά υπό την επίβλεψή σας διότι δεν μπορούν να δουν εύκολα την ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. Οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν θερμές για ορισμένο χρονικό διάστημα ακόμα και μετά την απενεργοποίησή τους. Φροντίστε τα παιδιά να μην αγγίζουν ποτέ την εστία.

Σημείωση: Σε περίπτωση που η εστία είναι ακόμα θερμή μετά την απενεργοποίησή της, θα εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο H. Το σύμβολο εξαφανίζεται μόλις η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 40 °C.

Λειτουργία Power

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη δυνατή ισχύ για τη ζώνη μαγειρέματος.

- ▶ Μετά την ενεργοποίηση της απαιτούμενης ζώνης μαγειρέματος:

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο (+) για να επαναφέρετε την τιμή ισχύος στο 9.
- ▶ Πιέστε ξανά το πλήκτρο (+) το σύμβολο P θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο (-) για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Power.

Σημείωση: Η λειτουργία Power είναι διαθέσιμη για 5 λεπτά και μόλις παρέλθουν αυτά η βαθμίδα ισχύος πέφτει αυτόματα στο 9.

Χρονοδιακόπτης υπενθύμισης λεπτών

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον ορισμό ενός χρονοδιακόπτη υπενθύμισης λεπτών.

Θα ακουστεί ένας ήχος „μπιπ“ στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου (από 1 έως 99 λεπτά).

- ▶ Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:
- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα (+) και (-) ταυτόχρονα, θα εμφανιστεί η ένδειξη 0.0.
- ▶ Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο σε λεπτά χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα (+) και (-) (πιέστε παρατεταμένα τα πλήκτρα για να ορίσετε το χρόνο γρηγορότερα). Θα εμφανιστούν κουκκίδες που αναβοσβήνουν για να υποδείξουν τη μέτρηση.

Σημείωση:

- Η χρήση της υπενθύμισης λεπτών δεν απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος, απλώς πληροφορεί το χρήστη μόλις συμπληρωθούν τα ορισμένα λεπτά.
- Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν είναι ενεργοποιημένες είτε όταν απενεργοποιημένες οι ζώνες μαγειρέματος.

Στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου, η εστία θα προειδοποιήσει το χρήστη με μια σειρά από ήχους „μπιπ“. Πιέστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τους ήχους „μπιπ“.

Σημείωση: Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη υπενθύμισης λεπτών κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, μηδενίστε τον προκαθορισμένο χρόνο χρησιμοποιώντας το πλήκτρο (-). Όταν η οθόνη εμφανίσει την ένδειξη 0.0, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί.

Χρονοδιακόπτης αυτόματης απενεργοποίησης ζώνης μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον προγραμματισμό της αυτόματης απενεργοποίησης κάθε ζώνης μαγειρέματος στο τέλος της χρονικής περιόδου (από 1 έως 99 λεπτά).

- ▶ Επιλέξτε την απαιτούμενη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα πλήκτρα επιλογής ζώνης (■) για παράδειγμα: πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος).
- ▶ Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ για να επιλέξετε την ισχύ μαγειρέματος από 1 έως 9, ή ενεργοποιήστε τη λειτουργία Power (βλέπε „Λειτουργία Power“)
- ▶ Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ όσο η ενδεικτική λυχνία της ζώνης μαγειρέματος είναι ακόμα ενεργοποιημένη.
- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο (πιέστε παρατεταμένα τα πλήκτρα για να ορίσετε τον χρόνο γρηγορότερα).

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ενεργοποιηθεί σε πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Αν θέλετε να αλλάξετε τον καθορισμένο χρόνο:

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος προς τροποποίηση.
- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ ταυτόχρονα μέχρι να ανάψει η κουκκίδα κάτω από την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ για να επιλέξετε το νέο απαιτούμενο χρόνο.
- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος για επιβεβαίωση.
- ▶ Στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου, θα αναβοσβήσει η αντίστοιχη οθόνη, η εστία θα απενεργοποιηθεί τη ζώνη μαγειρέματος και θα προειδοποιήσει το χρήστη με μια σειρά από ήχους „μπιπ“. Πιέστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τους ήχους „μπιπ“.

Κλειδωμα ασφαλείας παιδιών

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:

- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα ⊖ και ■ ταυτόχρονα.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο ■ μετά τον ήχο „μπιπ“.
 - Τα στοιχεία ελέγχου είναι τώρα κλειδωμένα και η ένδειξη L θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Σημείωση: Το κλειδωμα ελέγχου δεν θα απενεργοποιηθεί σε περίπτωση διακοπής ισχύος.

Για την απασφάλιση των στοιχείων ελέγχου:

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας

- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα ⊖ και ■ ταυτόχρονα.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο ⊖ μετά τον ήχο „μπιπ“.

Σημείωση: Το εικονίδιο απεικονίζει μία εστία με 4 ζώνες μαγειρέματος, ενώ το εικονίδιο στα δεξιά απεικονίζει εστίες με 3 και 2 ζώνες μαγειρέματος.

Διαχείριση ισχύος

Ανάλογα με τη μέγιστη ρύθμιση της διαθέσιμης ισχύος εξόδου (βλέπε την επόμενη ενότητα „Ρυθμίσεις περιορισμού ισχύος“), δεν είναι δυνατή η προσαρμογή όλων των ζωνών μαγειρέματος στο επιθυμητό επίπεδο ή η ενεργοποίησή τους. Σε αυτήν την περίπτωση η οθόνη αναβοσβήνει μερικά δευτερόλεπτα, προβάλλοντας τη μέγιστη επιτρεπτή ισχύ.

Αν δεν πραγματοποιηθούν προσαρμογές σε άλλες περιοχές, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει στο προβαλλόμενο επίπεδο.

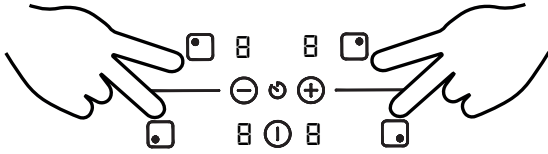
Ρυθμίσεις περιορισμού ισχύος

Η ρύθμιση περιορισμού ισχύος είναι δυνατή για όλα τα παρακάτω μοντέλα: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

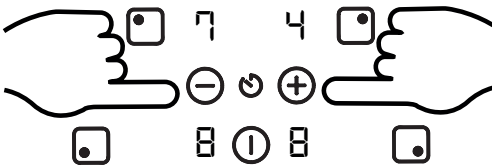
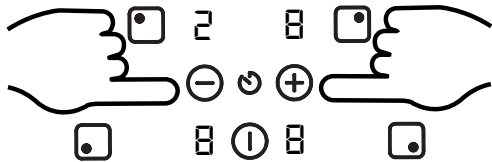
- **Η ρύθμιση είναι δυνατή μόνο κατά τα δύο πρώτα λεπτά μετά τη σύνδεση της συσκευής.**
- Η λειτουργία αψής πρέπει να απασφαλιστεί και όλες οι αντιστάσεις πρέπει να είναι απενεργοποιημένες.
- Η εργοστασιακή ρύθμιση ισχύος αποτελεί τη μέγιστη βαθμίδα.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο καθορισμός της βαθμίδας ισχύος παραμένει αμετάβλητος.

Παράδειγμα ρύθμισης περιορισμού ισχύος για εστία με τέσσερις ζώνες μαγειρέματος (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

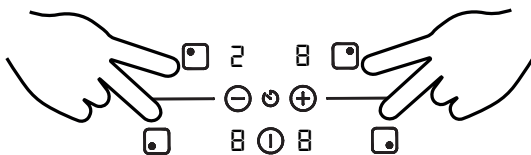
- ▶ Πιέστε ταυτόχρονα παρατεταμένα όλες τις τέσσερις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα.



- ▶ Σε περίπτωση που δεν ακούσετε το ηχητικό σήμα εντός 10 δευτερολέπτων, επαναλάβετε την ενέργεια τοποθετώντας καλύτερα τα δάχτυλά σας.
- ▶ Μπορείτε τώρα να αλλάξετε με το **+** και το **-** τις βαθμίδες περιορισμού ισχύος (2,8 kW, 3,5 kW και MEG).



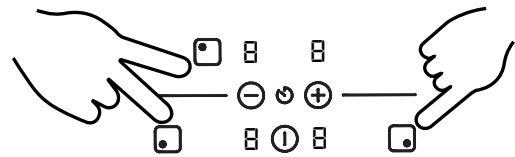
- ▶ Πιέστε τώρα παρατεταμένα ταυτόχρονα τις τέσσερις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα για επιβεβαίωση του καθορισμού ισχύος.



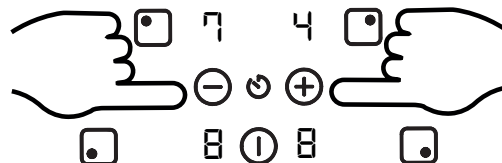
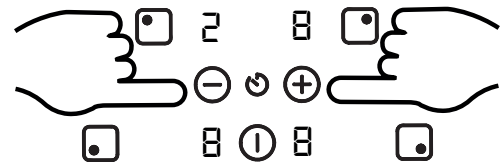
Σημείωση: Αν, μετά τη ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος, δεν πατήσετε με το δάχτυλό σας για επιβεβαίωση μετά το ηχητικό σήμα εντός 60 δευτερολέπτων, η εστία δεν θα λάβει την καινούργια ρύθμιση.

Παράδειγμα ρύθμισης περιορισμού ισχύος για εστία με τέσσερις/τρεις ζώνες μαγειρέματος (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

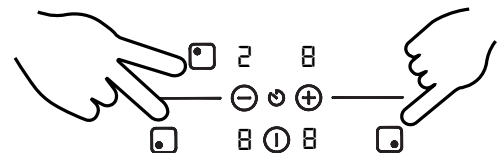
- ▶ Πιέστε ταυτόχρονα παρατεταμένα όλες τις τρεις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα.



- ▶ Σε περίπτωση που δεν ακούσετε το ηχητικό σήμα εντός 10 δευτερολέπτων, επαναλάβετε την ενέργεια τοποθετώντας καλύτερα τα δάχτυλά σας.
- ▶ Μπορείτε τώρα να αλλάξετε με το **+** και το **-** τις βαθμίδες περιορισμού ισχύος (2,8 kW, 3,5 kW και MEG).



- ▶ Πιέστε τώρα παρατεταμένα ταυτόχρονα τις τρεις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα για επιβεβαίωση του καθορισμού ισχύος.



Σημείωση: Αν, μετά τη ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος, δεν πατήσετε με το δάχτυλό σας για επιβεβαίωση μετά το ηχητικό σήμα εντός 60 δευτερολέπτων, η εστία δεν θα λάβει την καινούργια ρύθμιση.

ΜΟΝΤΕΛΟ	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
ΡΥΘΜΙΣΗ ΟΘΟΝΗΣ	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	3,4 kW
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	
7,4 - MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Ισχύς σε kW @ 230V - 50/60 Hz						

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Μην καθαρίζετε τη συσκευή μέχρι να κρυώσει. Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και συντήρηση:
- ▷ Διαβάστε τις γενικές πληροφορίες ασφάλειας σχετικά με τον καθαρισμό στην ενότητα «Πληροφορίες ασφάλειας».
- ▷ Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Γενικές συμβουλές

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα γυάλινα μέρη της συσκευής. Θα μπορούσαν να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν τη θραύση του τζαμιού.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια για τρίψιμο, άχυρο σιδήρου, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γδάρουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- ▷ Φαγητά που κατά λάθος πέφτουν ή κολλούν επάνω στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία της εστίας δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Καθαρισμός της συσκευής

- ▶ Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού. Το καθαρίσμα υπολειμμάτων ξεραμένου ή καμένου φαγητού απαιτεί επιπλέον προσπάθεια.
- ▶ Για τους καθημερινούς λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με νερό και κατάλληλο καθαριστικό προϊόν. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά τα καθαριστικά προϊόντα. Συστήνουμε να μην χρησιμοποιείτε δραστικά καθαριστικά προϊόντα.
- ▶ Αφαιρέστε ξεραμένα υπολείμματα, π.χ. από γάλα που χύθηκε βράζοντας, με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα.
- ▶ Αφαιρέστε τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, όπως μαρμελάδες, που χύθηκαν βράζοντας με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- ▶ Αφαιρέστε λιωμένο πλαστικό με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- ▶ Αφαιρέστε τους λεκέδες ασβέστη χρησιμοποιώντας μια μικρή ποσότητα διαλύματος κατά του ασβέστη, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού, όταν έχει κρυώσει η εστία. Έπειτα, σκουπίστε πάλι με νωπό πανί.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η εστία δεν λειτουργεί:

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη και ότι ο κεντρικός διακόπτης είναι ενεργοποιημένος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει διακοπή ισχύος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια δεν έχει καεί. Αν ναι, αντικαταστήστε την ασφάλεια.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι ο αυτόματος διακόπτης του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος δεν έχει πέσει. Αν ναι, ενεργοποιήστε εκ νέου τον αυτόματο διακόπτη.

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος δεν είναι ικανοποιητικά:

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν είναι πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή.

Η εστία βγάζει καπνό:

- ▶ Αφήστε την εστία να κρυώσει και καθαρίστε την μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν έχει βγει έξω από το σκεύος και χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος, αν χρειαστεί.

Οι ασφάλειες καίγονται ή ο αυτόματος διακόπτης του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος πέφτει επανειλημμένα.

- ▶ Καλέστε την τεχνική υποστήριξη ή έναν ηλεκτρολόγο.

Υπάρχουν ρωγμές ή σχισμές στην εστία:

- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, αποσυνδέστε την παροχή ισχύος και καλέστε την τεχνική υποστήριξη.

Η εστία κάνει θορύβους:

- ▶ Σε περίπτωση θορύβου, ανατρέξτε στην παράγραφο „Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας“ (σελίδα 129).

Κωδικοί σφάλματος

Μοντέλο: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Αντιμετώπιση
ER03 και μόνιμος ήχος ειδοποίησης	Αδιάκοπη ενεργοποίηση πλήκτρων, το στοιχείο ελέγχου απενεργοποιείται μετά από 10 δευτ.	Καθαρίστε τη διεπαφή χρήστη.
ER22	Ελαττωματική ανάλυση πλήκτρων, το στοιχείο ελέγχου απενεργοποιείται μετά από 3,5-7,5 δευτ.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
ER20	Σφάλμα αναβοσβησίματος	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
ER47	Σφάλμα επικοινωνίας γραμμής	Το καλώδιο σύνδεσης δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό.
E2	Υπέρβαση θερμοκρασίας	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει
E3	1. Ακατάλληλο σκεύος 2. Μόνιμη υπέρβαση της ισχύος των ζωνών μαγειρέματος.	Αντικαταστήστε το σκεύος. Αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος
E5	Σφάλμα τάσης του ηλεκτρικού δικτύου	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E6	Σφάλμα παλμού συγχρονισμού	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E8	Σφάλμα ανεμιστήρα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E9	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας (NTC) στον επαγωγέα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
EA	Σφάλμα υλικού	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/H	Σφάλμα μη μεταβλητού αντιστάτη	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει
U400	Εσφαλμένη σύνδεση/υπέρταση 400 V	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.

**Μοντέλο: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
FHSM 603 3I DZ WH**

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Αντιμετώπιση
C	Η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
C/-	Η ζώνη μαγειρέματος θα ρυθμιστεί. Αν δεν εμφανίζεται το „-“, ελέγξτε τις πιθανές αιτίες του E/5.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E	Ένα „E“ που αναβοσβήνει σε κάθε ζώνη μαγειρέματος υποδεικνύει ότι όλες οι ρυθμίσεις θα διαγραφούν.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/2 (διαφορετικός κωδικός σφάλματος για μερικά UI)	Υπέρβαση των ορίων θερμοκρασίας.	Το σύστημα πρέπει να κρυώσει.
E/3	Ακατάλληλο σκεύος	Αντικαταστήστε το σκεύος. Αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος
E/4	Λειτουργία αρρύθμιστης επαγωγής	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/5	Καμία επικοινωνία μεταξύ UI και λειτουργίας επαγωγής	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/6	Διαταραχή κεντρικής ισχύος	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/7		Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/8	Διακοπή λειτουργίας ανεμιστήρα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/9	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας στον επαγωγέα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/A	Ελαττωματικό υλικό της λειτουργίας επαγωγής	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/C	Αποτυχία ρύθμισης	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/H	Σταθερή τιμή αισθητήρα	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει
Καμία λειτουργικότητα και καμία ένδειξη	Υπέρταση λειτουργίας εναλλαγής της παροχής ισχύος (καμία λειτουργικότητα)	Αποσυνδέστε και συνδέστε τη γραμμή ισχύος. Αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- ▷ Επιβεβαιώστε ότι η συντήρηση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.
- ▷ Επιβεβαιώστε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.

- ▶ Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- είδος σφάλματος
- μοντέλο συσκευής (Art.)
- σειριακό αριθμό (S.N.)

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά.

Πρέπει να έχετε απόδειξη αγοράς, αν βρίσκεστε εντός της χρονικής περιόδου εγγύησης.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Συσκευασία

Όλα τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνια, πλαστική μεμβράνη [PE] και πολυστυρένιο [EPS]) έχουν σήμανση και πρέπει, αν είναι δυνατό, να συλλεχθούν για ανακύκλωση και να απορριφθούν με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αποσύνδεση

- ▶ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε περίπτωση σταθερής σύνδεσης, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Ασφάλεια

- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή για αποφυγή ατυχημάτων που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση, ιδιαίτερα από παιδιά που παίζουν.

Απόρριψη



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Απορρίπτοντας τη συσκευή με σωστό τρόπο, βοηθάτε στην αποφυγή επικίνδυνων επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής διατίθενται από την αρμόδια αρχή, την τοπική υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή τον προμηθευτή της συσκευής.

- ▷ Απορρίψτε τη συσκευή, η οποία πρέπει να απορριφθεί, σε συγκεκριμένο σημείο συλλογής απορριμμάτων για ηλεκτρονικές και ηλεκτρικές συσκευές.

Σε συμμόρφωση με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ, σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διαχείριση αποβλήτων.

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί σαν οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει το τέλος της διάρκειας ζωής της, ο χρήστης οφείλει να τη μεταφέρει σε κέντρο ανακύκλωσης κατάλληλο για ηλεκτρονικά και ηλεκτροτεχνικά απόβλητα, ή να την επιστρέψει στον προμηθευτή όταν αγοράσει μια παρόμοια νέα συσκευή.

Η ενδεδειγμένη χωριστή συλλογή συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη βοηθά στην αποφυγή ενός δυνητικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

- ▶ Ανατρέξτε στη διεύθυνση επικοινωνίας για τη χώρα σας στην τελευταία σελίδα ή στην ιστοσελίδα μας:

– www.franke.com

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: FHSM-B2

Μοντέλο: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Τύπος: FHSM-B3

Μοντέλο: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Ανατρέξτε στην πινακίδα αναγνώρισης σήματος που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος.

Ο κατασκευαστής συνεχώς παρέχει αναβαθμίσεις του προϊόντος. Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Om den här handboken	140
Avsedd användning	140
Säkerhetsinformation	140
Korrekt installation och placering	141
Korrekt användning	141
Underhåll och rengöring	142
Reparation	142
Ta ur drift	142
Översikt	143
Din anordning	144
Hur induktionshällar fungerar	144
Detektion av panna	144
Kokkärl	144
Råd för energibesparing	145
Slå på strömmen för första gången	146
Drift	146
Effektnivåer	146
Effekthantering	147
rengöring och skötsel	149
Felsökning	149
Felkoder	150
Underhåll och reparation	152
Bortskaffande	152
Kundtjänst	152
Ytterligare information	153

OM DEN HÄR HANDBOKEN

Den här handboken gäller för flera apparatmodeller. Därför kan det vara möjligt att vissa egenskaper och funktioner som beskrivs inte finns på din specifika modell.

Franke förbehåller sig rätten att utföra ändringar på produkten utan föregående underrättelse. All information är korrekt vid apparatens utsläpp.

- ▶ Läs noggrant igenom användarhandboken innan apparaten används.
- ▶ Behåll användarhandboken.
- ▶ Använd apparaten som beskrivs i användarhandboken endast i enlighet med avsedd användning.

Symbol Betydelse



Varningssymbol. Varning mot risker för kroppsskador.



Säkerhets- och varningsmeddelanden för att undvika kroppsskador eller skador på apparaten.



Åtgärdssteg. Anger ett steg som ska tas.



Resultat. Resultatet av ett eller flera åtgärdssteg.



Förutsättning som måste uppfyllas innan en följande åtgärd utförs.

AVSEDD ANVÄNDNING

Hällen har tagits fram för endast icke yrkesmässigt, hushållsbruk.

Denna häll har utformats för att erbjuda yrkesmässig prestanda i hushållet. Det är en mycket mångsidig apparat som garanterar ett säkert och lätt val av olika matlagningmetoder.

SÄKERHETSINFORMATION

- ▶ Läs användningsinstruktionerna innan apparaten används för första gången.

Tillverkaren anses inte ansvarig för möjlig skada som kan bero på en felaktig installation och felaktig, dålig eller oförnuftig användning av apparaten.

För att garantera en säker och effektiv användning av denna elektriska apparat:

- ▶ Kontakta endast auktoriserade servicecenter.
- ▶ Ändra inte på apparatens funktioner.



Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte kan leka med apparaten.

Den här apparaten är inte en leksak.

- ▶ Håll barn borta från apparaten och förpackningens material.
- ▶ Lämna inte barn nära apparaten utan tillsyn.
- ▶ Låt inte barn leka med apparaten.
- ▶ Se till att barn inte kan vidröra apparaten eller dess reglage under användningen och precis efter.

Induktionssystemen på dessa hällar uppfyller kraven i EMC-standarder samt EMF-direktivet och bör inte störa andra elektroniska enheter.

- ▷ Användare som bär hjärtpacemaker eller andra användare av elektroniska implantat bör klargöra med sina läkare eller med implantatets tillverkare om dessa enheter är tillräckligt beständiga mot störningar.

Korrekt installation och placering

Apparaten ska installeras och anslutas till strömförsörjningen i enlighet med de separata installationsinstruktionerna.

Nödändigt arbete ska utföras av en kompetent installatör/elektriker.

Apparaten har konstruerats för matlagning i hushåll. Inget ansvar tas för skador som orsakas av en dålig användning eller felaktig hantering.

Om apparaten ska definitivt anslutas till strömförsörjningen:

- ▷ Se till att enheten endast installeras av kundservicen, en elektriker eller utbildad person med lämplig kunskap/utbildning.
- ▷ Se till att enheten installeras så att den kan kopplas från strömförsörjningen, med ett kontaktöppningsavstånd (3 mm) som säkerställer fullständig frånkoppling i överspänningsförhållanden i kategori III.
- ▷ Se till att enheten är ansluten direkt till strömuttaget.
- ▷ Se till att inga adaptrar, inga grenuttag och förlängningskablar används för att ansluta enheten.
- ▷ Se till att försörjningssladden inte är skadad. Om den är skadad, kontakta kundservicen.
- ▷ Se till att enheten inte utsätts för atmosfäriska medel (regn, sol).
- ▷ Se till att apparatens ventilation överensstämmer med tillverkarens instruktioner.



Livshotande risk!

- ▷ Håll husdjur på avstånd från enheten.

Förpackningsmaterial, t.ex. plastfilm och styrenplast, kan vara farligt för barn.

- ▷ Håll förpackningsmaterial på avstånd från barn.

Korrekt användning

- ▷ Använd endast enheten för att förbereda och laga mat.
- ▷ Se handböckerna för matlagningsapparater som används med hällen.
- ▷ Placera inga elkablar till andra elektriska apparater på enhetens varma ytor.
- ▷ Använd inga brandfarliga vätskor nära enheten.
- ▷ Efter användningen ska hällen stängas av med sina reglage. Lita inte på pannans detektor.
- ▷ Använd inte apparaten med en extern timerbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- ▷ Matlagningen måste övervakas.
 - En kort matlagning måste kontinuerligt övervakas.
 - Efter användningen ska hällen stängas av med sina reglage och lita inte på pannans detektor.
- ▷ Enheten ska inte installeras bakom en dekorationspanel för att undvika en överhettning.



Risk för brännskador!

Under användningen blir enheten het. Var försiktig och vidrör inte motståndselementen i hällen.

WARNING: Tillgängliga delar kan blir heta under användningen. Barn ska hållas på avstånd.

- ▷ Vidrör inte motståndselementen.
- ▷ Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta



Risk för elstöt på grund av skadad enhet!

- ▷ Om ytan är sprucken ska enheten stängas av för att undvika möjligheten att en elstöt kan inträffa.
- ▷ Sätt inte på en enhet om ytan är sprucken eller om det finns skada på materialets tjocklek.
- ▷ Vidrör inte enheten med våta kroppsdelar.
- ▷ Kontakta kundservicen.



Risk för brand!

- ▷ Förvara inte föremål på kokyterna.

**Risk för brand!**

En matlagning med fett eller olja som görs utan tillsyn kan vara farligt och leda till brand. Het olja tänds lätt.

- ▷ Förbered mat med hög mängd fett (som pommes frites) endast under en konstant övervakning.
- ▷ Försök aldrig att släcka brand med vatten.
- ▷ Vid brand ska enheten stängas av och täck lågorna med t.ex. ett lock eller med en brandfilt.

För att undvika skada på enheten

- ▷ Vid ett termiskt fel ska plattan stängas av och fullständigt svalna. Placera inga tallrikar på den. Kyl inte under några omständigheter ner med kallt vatten.
- ▷ Stig inte upp på enheten.
- ▷ Placera inga varma kokkärl på ramen för att undvika skada på silikongjutningen.
- ▷ Skär eller förbered inte mat på ytan eller låt inga hårda föremål falla ner på den. Dra inga kokkärl över ytan.
- ▷ Se till att ingen sockerhaltig mat eller juicer spills på de varma kokytorna. Detta kan skada kokytan. Om sockerhaltig mat eller juicer hamnar på varma kokzoner ska de omedelbart tas bort med en hållskrapa för glaskeramikhållar.
- ▷ Lämna inte enheten utan tillsyn när den används.

Kastruller med botten i ren koppar eller aluminium lämnar spår och kan vara svåra att ta bort. Om spåren inte tas bort omedelbart efter matlagningen med lämpliga rengöringsmedel kan de permanent brännas på hällen och därmed förstöra enhetens utseende.

- ▷ Använd inte kastruller med underdelar i ren koppar eller aluminium för matlagning.

Om kastruller och kokkärl dras över glaskeramiken kan den repas.

- ▷ Undvik repor genom att lyfta kastruller och kokkärl när de ställs på plats.

Hällen är en apparat som används dagligen: tecken på användning, såsom repor eller tydlig avskavning av material från kastruller eller kokkärl är normalt.

En intensiv användning leder till mer utmärkande tecken på användning. I dessa fall fortsätter enheten att fungera perfekt och ett klagomål är inte rättmätigt. Säkerheten garanteras alltid.

Underhåll och rengöring

- ▷ Använd inte hårda slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra kokplattan eftersom de kan skrapa ytan och leda till splittring av glaset.
- ▷ Använd inte ångrengörare eller direkta vattenstrålar.

**Risk för elstöt på grund av genomträngning av vätska!**

Enhetsen innehåller elektriska komponenter.

- ▷ Se till att ingen vätska kan tränga in i enheten.
- ▷ Använd inte trycksatt ånga för att rengöra enheten.

Reparation

Enhetsen tillverkas i enlighet med relevanta gällande säkerhetsstandarder.

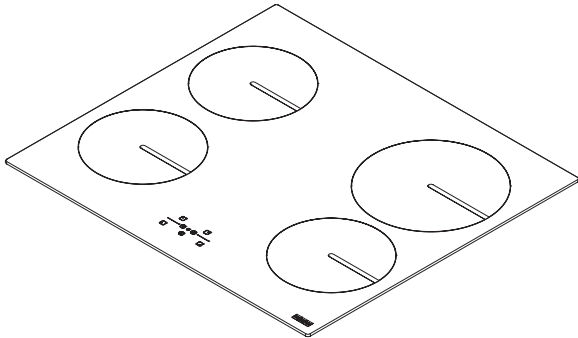
- ▷ Ingen person förutom en kvalificerad personal får installera eller utföra reparationer på enheten.
- ▷ Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av tillverkaren eller kvalificerad personal i följande fall:
 - Omedelbart efter upppackningen vid tvivel angående enhetens fullständighet.
 - Under installationen (i enlighet med tillverkarens instruktioner)
 - Vid tvivel angående enhetens korrekta funktion
 - Vid funktionsfel eller dålig funktion
 - Vid byte av eluttaget om det inte är kompatibelt med enhetens elkontakt
 - Om elkabeln är skadad ska den bytas av tillverkaren, sin serviceagent eller liknande behörig person för att undvika fara.
- ▷ Använd endast originala reservdelar.

Ta ur drift

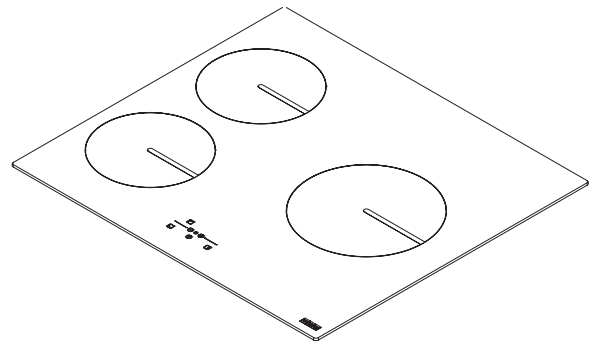
- ▷ Om apparaten inte längre ska användas, kontakta servicecentret eller en kvalificerad personal för att koppla från strömförsörjningen till den.

ÖVERSIKT

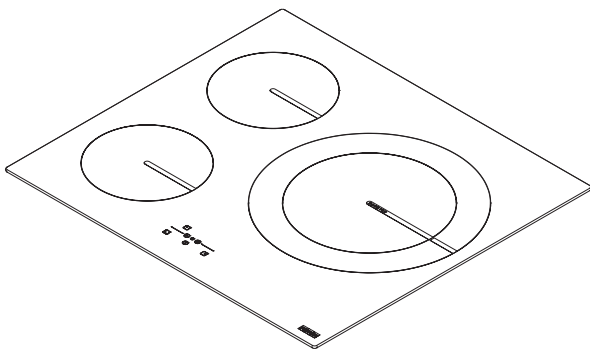
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



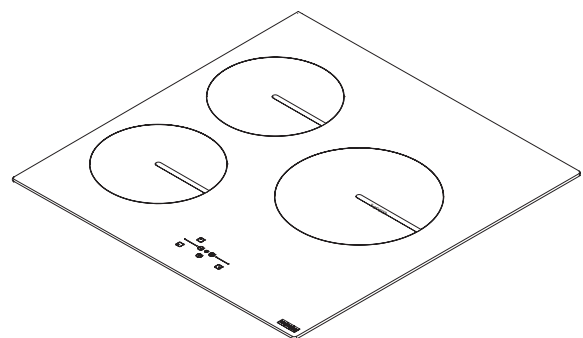
FHSM 603 3I



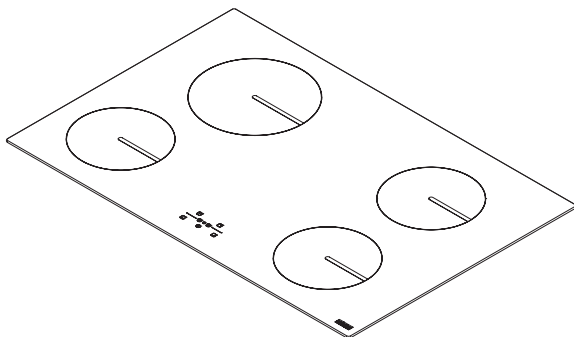
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



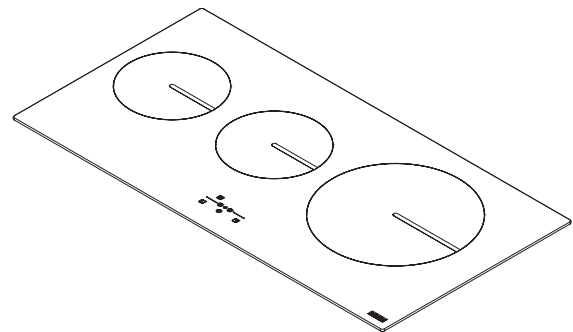
FHSM 603 3I SZ



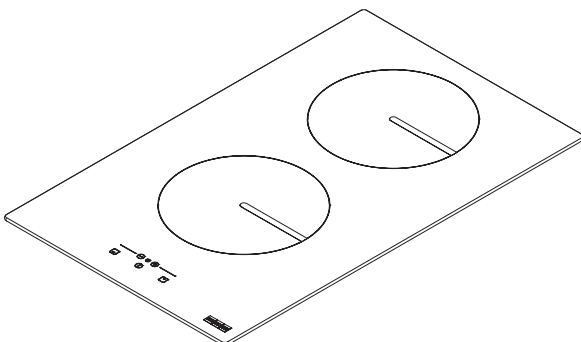
FHSM 804 4I



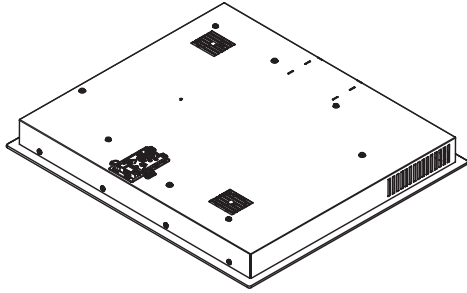
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I

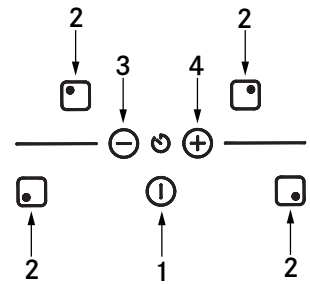


Elanslutning



Knappar och skärmelement dvs håll med fyra zoner

1. On / Off
2. Kokzonens placering
3. Sänk effektnivån/
sänk koktiden
4. Öka effektnivån/
öka koktiden




DIN ANORDNING

Hur induktionshällar fungerar


Induktionshällarnas funktion fungerar betydligt annorlunda i jämfört med vanliga hällar eller fasta plattor. Induktionskolven under glaskeramiken skapar ett magnetiskt fält som växlar snabbt och som direkt värmer kokkärlets magnetiserbara botten. Glaskeramiken värms endast av det varma kokkärlet. Om kokkärlet ska tas bort från matlagingszonen ska strömförsörjningen omedelbart avbrytas.

Detektion av panna

Varje matlagingszon har en detektion av pannan. Detektering av pannor känner igen kokkärl med en magnetiserbar botten som är lämplig för användning med induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under funktionen eller om ett olämpligt kokkärl används, blinkar displayen nära indikatorskalan med .

Om det inte finns några kokkärl på kokzonen under detektionstiden på 10 sekunder:

- Kokzonen stängs automatiskt av efter 10 sekunder.
- Displayen för varje kokzon visar .

Kokkärl

Lämpligt kokkärl

Endast kokkärl med en magnetiserbar botten är lämplig för användning på induktionshällen. Magneten drar sig till varje punkt på kokkärlets hela botten.


Kokkärl som är lämpligt för matlagning på induktionsplatta

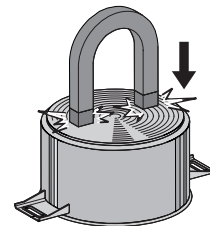
Kokkärl som används på induktionsplattor ska vara av metall med magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Lämpligt kokkärl:

- ✓ Kokkärl i emaljerat stål med tjocka botten.
- ✓ Kokkärl i gjutjärn med en emaljerad botten.
- ✓ Rostfritt kokkärl med flera lager, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med en speciell botten.

Olämpligt kokkärl:

- ✓ Kokkärl i koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik och terrakotta.
- För att se om kärlet är lämpligt, placera en magnet nära botten: om den dras till är kärlet lämpligt för induktionskokning. Om du inte har en magnet kan du hälla en liten mängd vatten i kärlet, placera den på en kokzon och sätt på den. Om symbolen  visas på displayen betyder det att kärlet inte är lämpligt.



OBS! Använd endast kokkärl med en perfekt slät botten och lämplig för induktionsplattor. Med kokkärl som har en ojämn botten kan värmesystemets effektivitet äventyras och förhindra att kokkärlet detekteras på kokzonen.

Buller under kokning

Kokkärl kan skapa buller under kokningen. Detta betyder inte att det finns några funktionsfel eller att det på något sätt påverkar apparatens funktion. Buller beror på kokkärlet som används. Om bullret orsakar stor störning rekommenderas det att byta kokkärl.

Råd för energibesparing

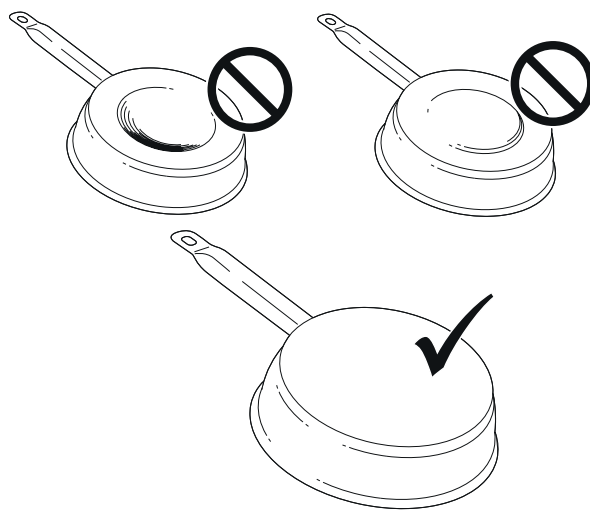
- ▶ Diametern på kärlets botten måste motsvara diametern på kokzonen.



- ▶ När du köper ett kärl, kontrollera om den angivna diametern är samma som botten eller överdelen på kärlet, eftersom överdelen är nästan alltid större än botten.
- ▶ När du lagar mat som kräver långa matlagningstider kan du spara tid och energi genom att använda en tryckkokare, vilket också gör det möjligt att bevara vitaminerna i maten.
- ▶ Se till att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska. Om det inte räcker till och den

överhettas kan det leda till skador på både tryckkokaren och kokzonen.

- ▶ Täck alltid kärlet med ett lock om det går.
- ▶ Välj ett kärl som är lämpligt för mängden mat som ska tillagas. Ett stor, halvtomt kärl slösar energi.



Kokzon	Diameter på kärlets botten	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø 280 mm	Ø 145 mm	Ø 280 mm
Dubbel zon Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normalt ljud vid användning a hällen

Induktionstekniken grundar sig på att elektromagnetiska fält skapas. De kan skapa värme direkt på kokkärlens botten. Kärlet och pannor kan skapa olika ljud eller vibrationer beroende på hur de tillverkats.

De här ljuden beskrivs på följande sätt:

Lågt surrande ljud (som en transformator)

Ljudet skapas under kokningen på hög värme. Det beror på mängden energi som överförs från hällen till kokkärl. Ljudet upphör eller tystnar när värmen sänks.

Tyst visslande ljud

Detta ljud skapas när kokkärl är tomt. Det upphör när vattnet eller maten läggs i kärlet.

Knastrande ljud

Detta ljud uppstår med kokkärl som har olika material i skikt på varandra. Det beror på vibrationerna på ytorna där de olika materialerna förenas. Ljudet uppstår på kokkärl och kan variera beroende på mängden och sättet hur maten förbereds.

Höt visslande ljud

Detta ljud uppstår med kokkärl som har olika material i skikt på varandra och när de används på maximal uteffekt och även på två kokzoner. Ljudet upphör eller tystnar när värmen sänks.

Fläktljud

För ett korrekt funktion av det elektroniska systemet måste hällens temperatur ställas in. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt, som aktiveras för att minska och reglera temperaturen hos det elektroniska systemet. Fläkten kan också fortsätta att gå efter att apparaten är avstängd om den uppmätta temperaturen på kokplattan är för varm efter att den stängts av.

Rytmiska ljud och liknande som en klocka

Detta ljud uppstår endast när minst tre kokzoner är i drift och försvinner eller försämras när några av dem är avstängda.

De beskrivna ljuden är ett normalt element i den beskrivna induktionstekniken och bör inte betraktas som fel.

SLÅ PÅ STRÖMMEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Under de första timmarna kan en kokzon skapa ett störande ljud. Detta är normalt för helt nya apparater.

- ▶ Se till att rummet är riktigt ventilerat.

DRIFT

Effektnivåer

Effektnivå	Kokmetod	Används för
1	Smältning, försiktig uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smältning, försiktig uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Svällning	Ris
4	Kontinuerlig kokning, reducering, sjudning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Kontinuerlig kokning, reducering, sjudning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Kontinuerlig kokning, reducering, bräsering	Pasta, soppa, bräserat kött
7	Försiktig stekning	Rosti (potatiskroketter), omeletter, panerad stekt mat, korv
8	Stekning, fritering	Kött, chips
9	Fräsning	Stek
P	Snabbvärmning	Koka vatten

Sätta på kokzonen

Efter att hällen satts på:

- ▶ Välj önskad kokzon med avsedd väljarknapp (☐) t.ex.: bakre vänster kokzon).
- ▶ Använd knapparna (+) och (-) för att välja kokeffekten från 1 till 9 eller aktivera Effektfunktionen (se "Effektfunktionen").

Stänga av kokzonen

- ▶ Välj kokzonen som du vill stänga av med hjälp av zonens väljarknapp.
- ▶ Använd knappen (-) för ställa effekten på 0 (noll).

OBS! Håll ner strömbrytarknappen (On/Off) (⏻) i minst två sekunder för att stänga av alla kokzoner samtidigt.

Snabbval

Den här funktionen gör att du snabbt kan ställa in kokzonerna till maximal effekt.

Efter att hällen satts på:

- ▶ Välj önskad kokzon med avsedd väljarknapp (☐) t.ex.: bakre vänster kokzon).
- ▶ Tryck på (-). Power level 9 will be set.

Återstående värme



D ålig användning Risk för brännskador!




- ▶ Övervaka barn mycket uppmärksamt eftersom de inte kan se indikatorn som anger återstående värme. Kokzonerna förblir varma under en viss period även efter att de stängts av. Se till att barn inte kan vidröra hällen.

OBS! Om kokzonen fortfarande är arm efter att den stängts av visas symbolen H på displayen. Symbolen försvinner efter att temperaturen går ner under 40°C.

Effektfunktion

Den här funktionen gör att du kan använda maximal effekt för kokzonen.

Efter att önskad kokzon satts på:





- ▶ Tryck på knappen  för ställa effekten på **9**.
- ▶ Tryck på knappen  igen; symbolen **P** visas på displayen.
- ▶ Tryck på knappen  för att inaktivera Effektfunktionen.

OBS! Strömfunktionen är tillgänglig i 5 minuter, varefter effektnivån sjunker automatiskt till **9**.

Timer

Den här funktionen används för att ställa in timern. En signal hörs vid slutet av den förinställda tiden (från 1 till 99 minuter).



Efter att hällen aktiverats:

- ▶ Tryck på knapparna  och  samtidigt;  visas.
- ▶ Ställ in önskad tid i minuter med knapparna  och  (håll ner knapparna för att snabbare ställa in tiden). Blinkande prickar visas som anger räkningen.

OBS!








- En användning av timern stänger inte av kokzonerna utan informerar användaren när inställda minuter har gått ut.
- Timern kan aktiveras medan kokzonerna är på eller av.

Vid slutet av den inställda tiden kommer hällen att varna användaren med en serie ljudsignaler. Tryck på knappen för att stänga av ljudsignalen.

OBS! För att inaktivera timern under nedräkningen ska inställd tid nollställas med knappen . När displayen visar  kommer timern att inaktiveras.





Kokzonens timer för automatisk avstängning

Denna funktion används för att programmera en automatisk avstängning av varje kokzon vid slutet av tiden (från 1 till 99 minuter).

- ▶ Välj önskad kokzon med avsedd väljarknapp ( t.ex.: bakre vänster kokzon).
- ▶ Använd knapparna  och  för att välja kokeffekten från 1 till 9 eller aktivera Effektfunktionen (se "Effektfunktionen").
- ▶ När LED-lampan för tillagningszonen fortfarande är aktiverad, tryck på  och  samtidigt.
- ▶ Tryck på  eller  för att justera önskad tid (håll tangenterna intryckta för att ställa in tiden snabbare).





Timern kan aktiveras på flera kokzoner samtidigt.

Om du vill ändra den inställda tiden:

- ▶ Välj kokzonen som ska ändras.
- ▶ Tryck på knapparna  och  samtidigt tills punkten tänds under motsvarande kokzon.
- ▶ Tryck på knapparna  och  för att välja den nya tiden.
- ▶ Välj kokzonen som ska bekräftas.
- ▶ Vid slutet av den inställda tiden blinkar displayen och hällen inaktiverar kokzonen och varnar användaren med en serie ljudsignaler. Tryck på knappen för att stänga av ljudsignalen.

Barnlås

Efter att hällen aktiverats:

- ▶ Tryck på knapparna  och  samtidigt.
- ▶ Tryck på knappen  efter ljudsignalen.
 - Reglagen är nu låste och  visas på displayen.

OBS! Reglagets lås inaktiveras inte vid ett strömavbrott.

För att låsa upp reglagen:

Efter aktivering av hällen:

- ▶ Tryck på knapparna  och  samtidigt.
- ▶ Tryck på knappen  efter ljudsignalen.

OBS! Ikonen som visas är för 4-zonshällar. Ikonen till höger gäller för 3-zonshällar och 2-zonshällar.

Effekthantering

Beroende på den maximala inställningen av uteffekten (se nästa avsnitt "Inställningar av effektbegränsning") kan inte alla kokzoner regleras till önskad nivå eller aktiveras.

I det här fallet blinkar displayen några sekunder och visar den maximala tillåtna effekten.

Om inga regleringar görs på andra zoner börjar tillagningen på den visade nivån.

Inställningar av effektbegränsning

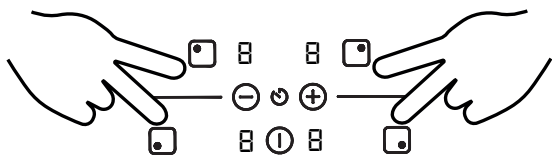
Inställningen av effektbegränsning kan göras på de följande modellerna:

FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

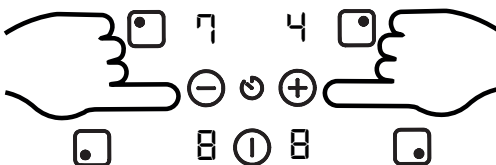
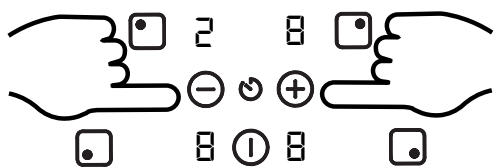
- **Inställningen kan endast göras under de första två minuterna efter att enheten har kopplats.**
- Pekfunktionen måste låsas upp och alla värmare ska vara avstängda.
- Fabriksinställningen är den maximala nivån.
- Om ett strömavbrott inträffar, förblir inställd effektnivå oförändrad.

Exempel på inställning av effektbegränsning av en häll med fyra kokzoner (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

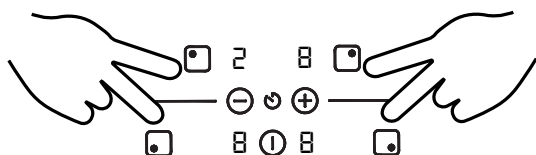
- ▶ Tryck samtidigt på alla fyra kokzoner och håll ner tills du hör en signal.



- ▶ Om du inte hör signalen inom 10 sekunder ska åtgärden upprepas genom att placera fingrarna bättre.
- ▶ Du kan nu växla med \oplus och \ominus mellan effektbegränsningsnivåerna (2,8 kW, 3,5 kW och MAX).



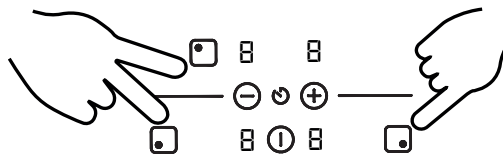
- ▶ Tryck nu samtidigt på de fyra kokzonerna och håll ner tills du hör en signal som bekräftar inställningen av effekten.



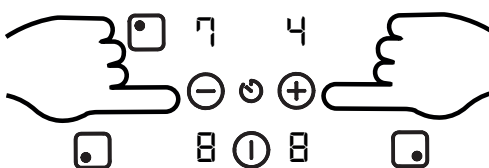
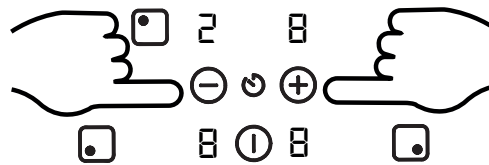
OBS! Om du inte bekräftar med ett tryck och signalen inte hörs inom 60 sekunder efter en inställning av effektnivån kommer ingen ny inställning av hällen att krävas.

Exempel på inställning av effektbegränsning av en häll med tre kokzoner (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

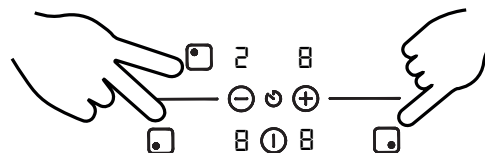
- ▶ Tryck samtidigt på alla tre kokzoner och håll ner tills du hör en signal.



- ▶ Om du inte hör signalen inom 10 sekunder ska åtgärden upprepas genom att placera fingrarna bättre.
- ▶ Du kan nu växla med \oplus och \ominus mellan effektbegränsningsnivåerna (2,8 kW, 3,5 kW och MAX).



- ▶ Tryck nu samtidigt på de fyra kokzonerna och håll ner tills du hör en signal som bekräftar inställningen av effekten.



OBS! Om du inte bekräftar med ett tryck och signalen inte hörs inom 60 sekunder efter en inställning av effektnivån kommer ingen ny inställning av hällen att krävas.

MODEL	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I 603 3I SZ	FHSM 302 2I
INSTÄLLNING AV	MAX TOTAL EFFEKT	MAX TOTAL EFFEKT	MAX TOTAL EFFEKT	MAX TOTAL EFFEKT	MAX TOTAL EFFEKT	MAX TOTAL EFFEKT
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4 - MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Effekt i kW vid 230 V - 50/60 Hz						

RENGÖRING OCH SKÖTSEL



Risk för brännskador!

- ▷ Rengör inte hällen förrän den är kall.

Innan någon som helst rengöring och skötsel:

- ▷ Läs igenom säkerhetsinformationen angående rengöringen i kapitlet "Säkerhetsinformation",
- ▷ Stäng av hällen.

Allmänna rekommendationer

- ▷ Använd inte ångrengörare eller direkta vattenstrålar.
- ▷ Använd inte aggressiva slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glasdelarna. De kan skrapa ytan och leda till splittring av glaset.
- ▷ Använd aldrig skurdukar, stålull, myrsyra eller andra produkter som kan skrapa eller markera ytan.
- ▷ Ät inte mat som råkar falla ner eller fastna på ytan eller de funktionella eller dekorativa delarna på spisen.

Rengöring av enheten

- ▶ Gör rent hällen efter varje användning för att förhindra att matrester bränns fast. En rengöring av fasttorkare och brända rester är svåra att ta bort.
- ▶ För att avlägsna rester varje dag, använd en mjuk trasa eller svamp med vatten och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens råd gällande rengöringsmedlen. Vi rekommenderar att skyddande rengöringsmedel används.
- ▶ Avlägsna rester som bildat en skorpa som t.ex. mjölk som kokat över, med en hållskrapa för glaskeramikhällar. Följ tillverkarens råd gällande valet av skrapa.
- ▶ Avlägsna sockrig mat, som marmelad, som kokat över, med en hållskrapa för glaskeramikhällar. Detta kan i annat fall skada glaskeramikytan.
- ▶ Avlägsna smält plast med en hållskrapa för glaskeramikhällar medan den fortfarande är varm. Detta kan i annat fall skada glaskeramikytan.
- ▶ Ta bort kalkfläckar med en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. ättika eller citronsaft när hällen har svalnat. Gör sedan rent igen med en fuktig trasa.

FELSÖKNING

Hällen fungerar inte:

- ▶ Se till att hällen är ansluten och att huvudströmbrytaren har slagits på.
- ▶ Se till att det inte finns något strömavbrott.
- ▶ Se till att säkringen inte har gått. Byt i detta fall ut säkringen.
- ▶ Se till att elsystemets huvudbrytare inte har utlösts. Aktivera i detta fall om huvudbrytaren.

Kokresultaten är inte tillfredsställande:

- ▶ Se till att koktemperaturen inte är för hög eller för låg.

Det ryker från hällen:

- ▶ Låt hällen svalna och rengör när matlagningen avslutats.
- ▶ Se till att maten inte spills ut från kärlet och använd ett större kokkärl om det behövs.

Säkringar går eller elsystemets huvudbrytare utlöser sig upprepade gånger.

- ▶ Ring den tekniska supporten eller en elektriker.

Det finns sprickor eller repor på hällen:

- ▶ Stäng omedelbart av hällen, koppla ur strömförsörjningen och kontakta den tekniska supporten.

Det kommer ljud från hällen:

- ▶ Om du hör ljud se avsnittet "Normala ljud från spishällen" (sida 145).

Felkoder

Modeller: FHSM 604 4I / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I WH

Felkod	Beskrivning	Åtgärd
ER03 och permanent ton	Kontinuerligt nedtryck av knappen, reglage släcks efter 10 s	Gör rent gränssnittet.
ER22	Knappanalys felaktig, reglage släcks efter 3,5-7,5 s	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
ER20	Blinkande fel	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
ER47	Lin kommunikationsfel	Anslutningskabeln har inte kopplats riktigt eller är skadad.
E2	Överhettning	Låt systemet svalna
E3	1. Olämpligt kärl/panna 2. Kokzonernas effekt överstigs alltid.	Byt kärlet/pannan. Om felet kvarstår, kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E5	Spänningsfel på elnätet	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E6	Synkroniserings-impulsfel på elnätet	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E8	Fläktfel	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E9	Temperatursensor (NTC) på induktorn är trasig	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
EA	Maskinfel	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/H	Fel på icke variabelt motstånd	Låt systemet svalna
U400	Fel anslutning/överspänning 400 V	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden..

Modeller: FHSM 603 3I SZ / FHSM 603 3I DZ / FHSM 804 4I / FHSM 803 3I / FHSM 302 2I /
 FHSM 603 3I DZ WH

Felkod	Beskrivning	Åtgärd
C	Kokzonen kan konfigureras.	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
C/-	Kokzonen kommer att konfigureras. Om ”-” inte visas, kontrollera orsaken för E/5.	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E	Ett blinkande ”E” på varje kokzon anger att alla konfigurationer kommer att tas bort.	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/2 (error code different for some UI)	Temperaturgränserna överstigs.	Systemet måste kylas ner.
E/3	Olämpligt kärl	Byt kärlet/pannan. Om felet kvarstår, kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/4	Ej konfigurerad induktionsmodul	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/5	Ingen kommunikation mellan UI och induktionsmodulen	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/6	Störning på kraftförsörjningen	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/7		Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/8	Fläktfel	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/9	Felaktig temperatursond på induktorn	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/A	Materialfel på induktionsmodulen	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/C	Konfigurationsfel	Kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.
E/H	Fast sensorvärde	Låt systemet svalna.
Ingen funktion och ingen visning på displayen	Överspänning på strömförsörjningens växlingsläge (ingen funktion)	Koppla ur och koppla tillbaka strömledningen. Om felet kvarstår, kontakta ett auktoriserat center för teknisk assistans och uppge felkoden.

UNDERHÅLL OCH REPARATION

- ▷ Se till att underhållet på elektriska komponenter utförs endast av tillverkaren eller av kundservicen.
- ▷ Se till att skadade kablar byts endast av tillverkaren eller av kundservicen.
- ▶ När kundservicen kontaktas ska följande information uppges:
 - typ av fel
 - enhetens modell (art.)
 - serienummer (S.N.)

This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom sind.

You must also have proof of purchase if you're still within the warranty period.

BORTSKAFFANDE

Förpackning

Alla förpackningsmaterial (kartong, plastfilm (PE) och styrenplast (EPS)) är markerade och ska, om möjligt, samlas in för återvinning och skaffas bort på ett miljövänligt sätt.

Urkoppling

- ▶ Koppla ur enheten från elnätet. Med en fast enhet måste detta utföras av en kvalificerad elektriker.

Säkerhet

- ▶ Koppla ur enheten för att förhindra olyckor som orsakas på grund av en dålig användning, speciellt om barn får leka med enheten.

Bortskaffande



Symbol på produkten eller på förpackningen anger att apparaten inte får skaffas bort i hushållsavfallet.

Genom att skaffa bort enheten på rätt sätt hjälper du till att undvika skadliga konsekvenser för miljö och hälsa.

Ytterligare information om återvinning av enheten finns tillgänglig från den behöriga myndigheten, den lokala avfallshanteringen eller enhetens leverantör.

- ▷ Ytterligare information om återvinning av enheten finns tillgänglig från den behöriga myndigheten, den lokala avfallshanteringen eller enhetens leverantör.

I enlighet med direktiv 2012/19/EU om minskning av farliga ämnen som används i elektrisk och elektronisk utrustning och avfallshantering.

Den överstrukna soptunnan på apparaten anger att hushållsavfall/produkten i slutet av brukstiden inte får kasseras som

Därför måste användaren, när apparaten har nått slutet av brukstiden, överlämna den till ett lämpligt återvinningscenter för elektroniskt och elektrotekniskt avfall, eller returnera den till återförsäljaren vid köp av en ny apparat av motsvarande typ.

Korrekt avfallshantering av den skrotade apparaten för efterföljande återvinning, bearbetning och miljövänligt bortskaffande bidrar till att förhindra en eventuell negativ inverkan på miljö och hälsa och underlättar återvinning av material som används vid konstruktion av apparater.

KUNDT JÄNST

- ▶ Se kontaktadressen för ditt land på den sista sidan eller på vår webbplats: www.franke.com

YTTERLIGARE INFORMATION

Produktidentifiering

Typ: FHSM-B2

Modeller: FHSM 603 3I SZ, FHSM 603 3I DZ,
FHSM 603 3I DZ WH, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I,
FHSM 302 2I

Typ: FHSM-B3

Modeller: FHSM 604 4I, FHSM 604 4I WH,
FHSM 603 3I

- ▶ Se typsylten på botten av produkten.

Tillverkaren förbättrar produkten konstant. Av detta skäl kan text och illustrationer i den här handboken ändras utan föregående underrättelse.

Ytterligare information om tekniska uppgifter finns på: www.franke.com

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

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