

**FHI 904 4I ST PWL SINOS
FHBP 7704 4I T PWL XS**

IT	ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE Piano ad induzione	3
EN	INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION Induction hob	17
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO Placa de indução	31
DE	BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG Induktionskochfeld	45
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI Płyta indukcyjna	61



Gentile cliente

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.

Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.

Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero di apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo.

All'interno sono descritti vari tipi/modelli di apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Queste istruzioni sono valide per i paesi indicati sull'apparecchio. Se NON È INDICATO nessun paese, osservare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio secondo le normative/regolamenti del paese.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere realizzato solo da un tecnico specializzato, secondo il capitolo "Collegamento alla rete elettrica" e le norme in vigore.

Targhetta

La targhetta con i dati tecnici di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Conservare queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utenti insieme all'apparecchio.

Avvertenze importanti	4
Installazione	5
Collegamento alla rete elettrica	7
Caratteristiche tecniche	9
Funzionamento	10
Segnalazione errori	15
Pulizia e manutenzione	16

AVVERTENZE IMPORTANTI

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** la cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte). Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a balzi di temperatura (p.e. detersivi, spray etc).
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono far crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghie o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- Dopo l'uso del piano, scollegare il piano dall'interfaccia utilizzatore. Non fidatevi del rilevatore di pentola.



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

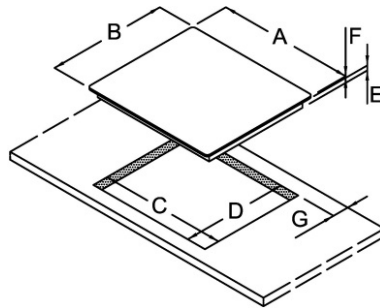
SEZIONE PER L'INSTALLATORE (eseguibile solo da personale qualificato)

INSTALLAZIONE

Avvertenze importanti

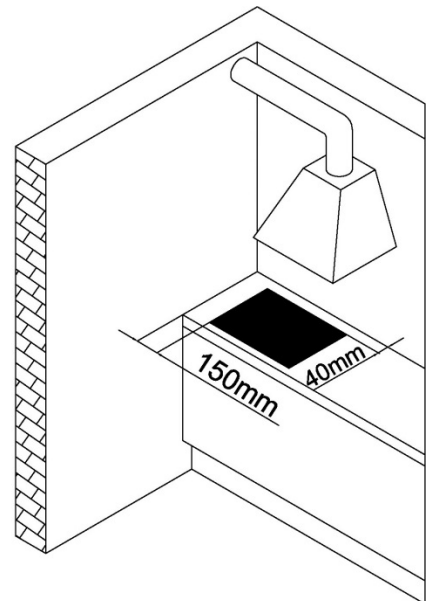
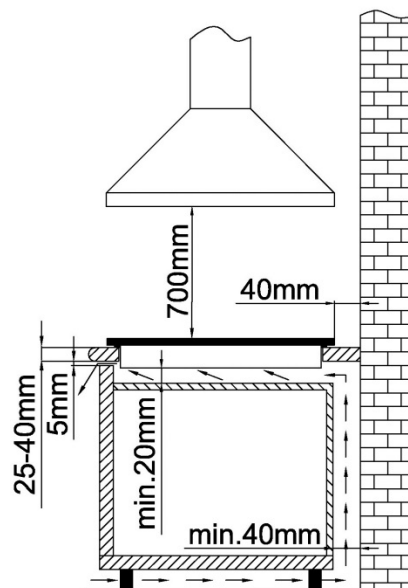
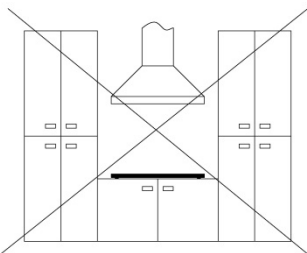
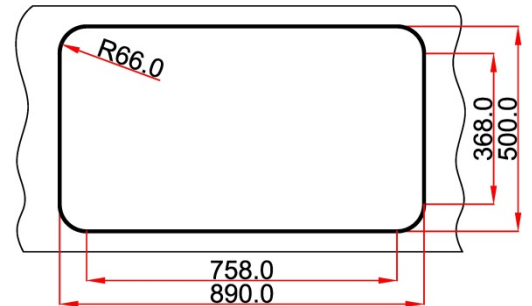
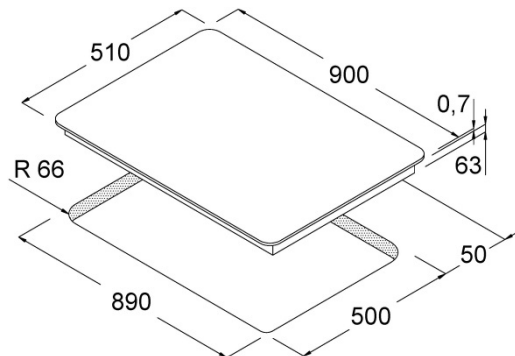
- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la profondità del mobile sia $\geq 600\text{mm}$.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purché si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.
- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i **forni con ventilatore raffreddante**. Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile. Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

FHBP 7704 4I T PWL XS

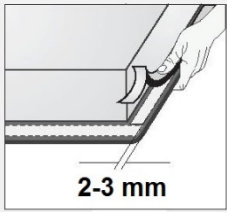


A	770mm
B	510mm
C	750mm
D	490mm
E	53mm
F	5mm
G	50mm

FHI 904 4I ST PWL SINOS



**Posizionamento
della guarnizione in
poliuretano espanso
(FHBP 7704 4I T PWL XS)**



**Installazione
(FHBP 7704 4I T PWL XS)**

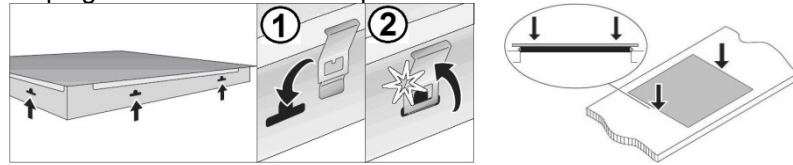
Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

L'incasso senza la guarnizione è vietato!

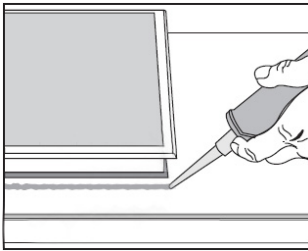
La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:

- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

- Il piano di lavoro deve essere completamente dritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi.
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



**Installazione
(FHI 904 4I ST PWL SINOS)**



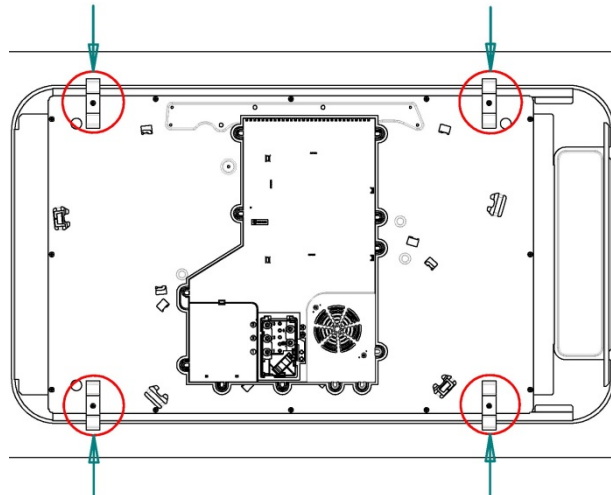
Per la corretta installazione dell'apparecchio nel piano lavoro, stendere lungo tutto il perimetro del foro di incasso del silicone, per evitare infiltrazioni d'acqua ed ottimizzare la corretta aderenza del piano al top.

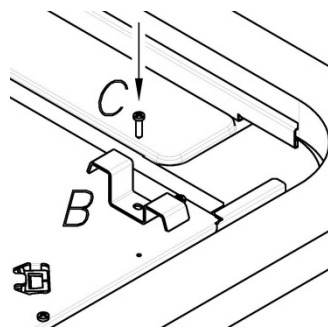
Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori.

Nella parte inferiore del piano sono già predisposti i 4 fori dove vengono avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

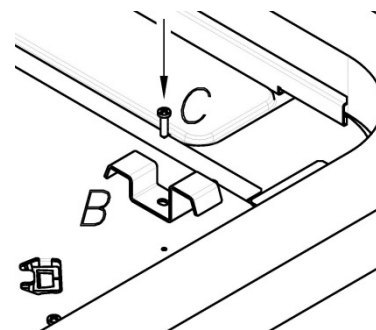
B = staffa di fissaggio

C = vite





Piano di lavoro
con spessore 30mm



Piano di lavoro
con spessore 40mm

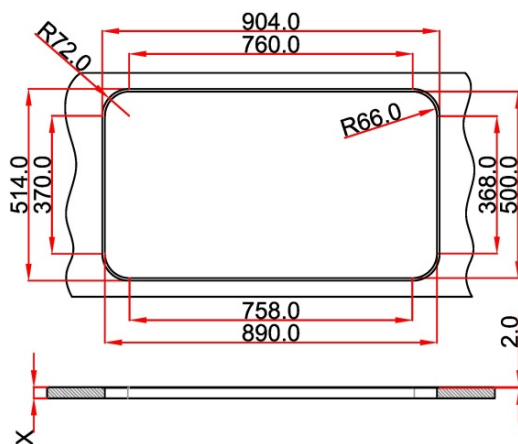
Installazione a filo sul top **(FHI 904 4I ST PWL SINOS)**

Preparare il foro nel top secondo le misure indicate nella figura.

Fresare il top lungo il bordo del foro di incasso, facendo estrema attenzione a rispettare le misure indicate sulla figura.

Stendere il sigillante silconico a filo del foro, in corrispondenza della fresatura e appoggiare il piano.

X= 30 o 40mm



COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico può essere eseguito solo da personale qualificato. La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I connettori di collegamento sono a portata quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento bisogna verificare che la tensione scritta sulla targhetta corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano in vetroceramica si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona se è collegato alla corrente alternata 220-240 V~.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Per la sicurezza contro incendio, gli apparecchi di questo tipo possono essere incassati fra un mobile più alto di esso e dall'altra parte contro il mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Parti di collegamento elettrico, e parti isolate, devono essere protette dalla possibilità di essere toccate.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

Calibrazione iniziale dell'unità di comando

L'unità di comando ha una calibrazione iniziale dei sensori per adattare la sensibilità degli stessi alle condizioni ambientali e dell'utente.

Ogni volta che il piano viene collegato alla rete o c'è una mancanza di potenza che genera un ripristino dell'unità di comando, la prima volta che il sensore di blocco viene premuto la sensibilità dei sensori viene riadattata. Il primo tocco del sensore di blocco deve essere

fatto in certe condizioni:

- Non usare guanti.
- Usare un dito pulito.
- Toccare il vetro (tocco leggero).

ATTENZIONE!

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione deve essere collegato al fermaglio di messa a terra.

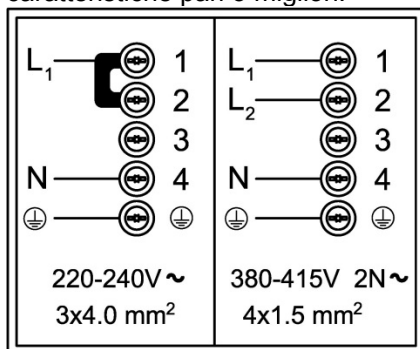
Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

Collegamento



Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Per il collegamento si devono usare cavi armonizzati come H05V2V2-F (90°C), o con caratteristiche pari o migliori.



Gestione della potenza

Nel caso in cui il piano cottura sia già in funzione da tempo, per cambiare il limite di potenza, prima di procedere con la programmazione, staccare la spina, quindi reinserire la spina dopo un paio di minuti.

La potenza predisposta è di 2800 W, ma è possibile impostarla a 3500 W, 6000 W o 7200 W.

Impostazione del limite di potenza del piano di cottura

Per impostare il limite di potenza del piano di cottura, attuare la seguente procedura:

- Il nuovo limite va impostato entro i primi 30 secondi dal collegamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica
- I comandi a sfioramento non devono essere bloccati e tutte le zone di cottura devono essere spente
- Premere contemporaneamente i tasti (E e F) delle zone cottura 1 e 4.
- Una volta fatto questo, viene emesso un segnale acustico e sul display del timer comparirà "Po", il numero indicante l'attuale limite di potenza del piano di cottura viene visualizzato nei display delle zone cottura 1 e 4.



Per selezionare il nuovo limite di potenza:

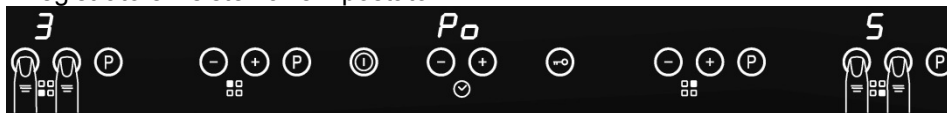
- Premendo il tasto (E) o (F) di una qualunque zona di cottura, si aumenterà/diminuirà il limite di potenza. I valori selezionabili sono: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W.



Per terminare la procedura di registrazione del nuovo limite di potenza:

- Premere contemporaneamente i tasti (E e F) delle zone cottura 1 e 4.
- Eseguita questa operazione, il nuovo limite di potenza del piano di cottura viene

registrato e il sistema reimpostato.



Per uscire dalla procedura di impostazione senza salvare le modifiche:

- Non eseguire alcuna azione per 60 secondi; in questo modo le modifiche non vengono salvate e il sistema viene ripristinato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

FHI 904 4I ST PWL SINOS FHBP 7704 4I T PWL XS	
Collegamento elettrico	220-240 V~ or 380-415 V 2N~; 50/60 Hz
Tensione nominale	220-240 V~; 50/60 Hz
10	Ø 145 mm, 1200 W (P=1600 W)
11	Ø 210 mm, 1500 W (P=2000 W)
P _{TOT}	2800 W

P= Potenza massima

SEZIONE PER L'UTILIZZATORE

Funzionamento piano cottura

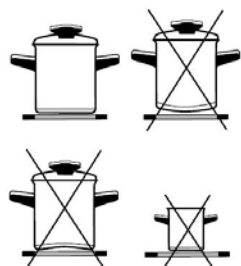
La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.

- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
- La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

IMPORTANTE!

Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perchè quest'ultima si può danneggiare.

Pentole adatte



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

ZONE COTTURA	Ø MIN-MAX FONDO PENTOLA (mm)
10	90 - 145
11	130 - 210

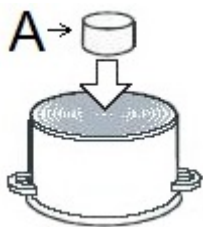
Esperimento con calamita

Con una piccola calamita **A** potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 1 minuto posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.

Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.



Piano cottura si danneggia:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con il **diametro troppo piccolo**).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o di ghisa. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

Livelli cottura

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti.

Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostire, rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

Consigli per il risparmio energetico

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

FUNZIONAMENTO

- Al momento dell'accensione del piano cottura ad induzione si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Dopo 10 secondi si spegne il piano).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Comando



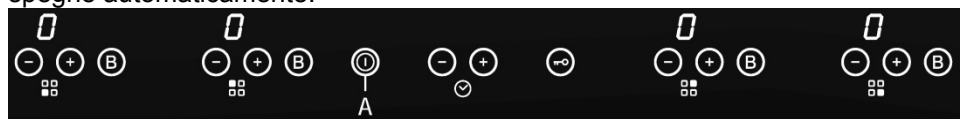
- A. Sensore ON/OFF per l'accensione/spegnimento del piano di cottura
- B Sensore timer (-)
- C. Sensore timer (+)
- D. Sensore Blocco tasti (sensore con spia pilota per la funzione Key Lock)
- E. Sensore zona cottura (-)
- F. Sensore zona cottura (+)
- G. Sensore Booster

Accensione piano cottura

Quando il piano viene collegato alla rete, il blocco tasti è sempre inserito subito. Per accendere il piano si deve, prima di tutto, rimuovere il blocco premendo il tasto (D), successivamente premere il tasto (A), verrà emesso un segnale acustico con la conseguente accensione della barra dei comandi.

Se è attivo il blocco o c'è qualche segnalazione d'errore, non è possibile accendere il piano.

Le zone di cottura rimangono spente (tutti i display segnano »0«) fino a che un livello di potenza è selezionato. Se una selezione non è fatta entro 10 secondi, il controllo si spegne automaticamente.



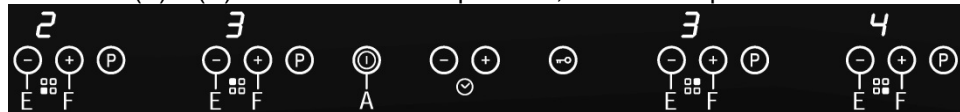
Accensione zone cottura

Con il controllo acceso, la prima volta che si preme il tasto (F), la zona di cottura si accende al livello 1.

Il tasto (F) aumenta il livello di potenza fino a un massimo di 9, mentre il tasto (E) riduce il livello fino a 0 (piastra spenta).

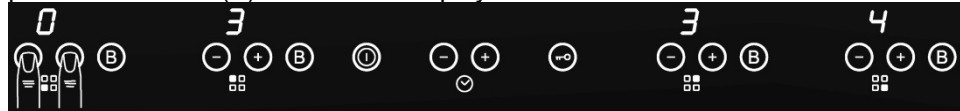
Con la zona di cottura a livello 0, premendo (E) si porta il livello di cottura a 9.

Se il tasto (F) o (E) continua a essere premuto, l'azione si ripete due volte al secondo.



Spegnimento manuale della zona di cottura

Premendo i tasti (E) e (F) allo stesso tempo si spegne la zona di cottura corrispondente e il display mostra il livello di potenza 0. Possiamo anche spegnere la zona di cottura premendo il tasto (E) fino a che il display non mostra il livello 0.



Spegnimento generale

Lo spegnimento del piano può essere effettuato in qualsiasi momento mediante il tasto (A).

Quando si spegne il piano cottura si sentono tre segnali acustici e si spengono tutti i display, a meno che, per via della presenza di calore residuo o di un segnale di allarme, rimanga visualizzata la lettera 'H' sul display relativo ad una determinata zona di cottura.



Dopo 5 secondi dallo spegnimento del piano cottura, se non ci sono messaggi di errore o di calore residuo, si spegne la spia pilota del blocco tasti per ridurre il consumo di energia. Il piano risulta bloccato finché non viene premuto il tasto (D).

Sensore presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un proprio sistema di riconoscimento della presenza della pentola.

Il sistema è calibrato per riconoscere la presenza di una pentola che, nella scala degli standard EN, ha il diametro immediatamente inferiore al diametro nominale della zona. Se non viene riconosciuta la presenza della pentola o viene riconosciuta una pentola non adatta, il livello di potenza lampeggia alternativamente a "u" sul display relativo a quella zona. Dopo 60 secondi il livello di potenza ritorna a 0.



Se il livello di potenza sul display lampeggia, qualora una pentola sia effettivamente

presente sulla zona, significa generalmente che la pentola non è di dimensione o di tipo adatto. In quest'ultimo caso bisognerà controllare che la pentola sia effettivamente idonea alla cottura ad induzione (marchi o libretto di istruzione della pentola).

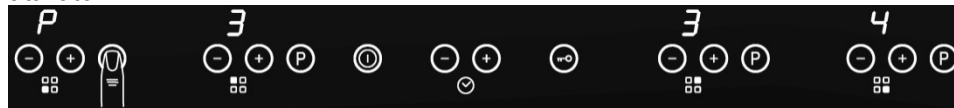
Funzione Booster

Attivazione della funzione Booster

Questa funzione può essere attivata se il touch control è acceso; eleva il livello di potenza al massimo per **10** minuti e poi ritorna al livello **9**.

Il display mostra la lettera 'P' quando la funzione è attivata.

Dopo aver impostato la zona di cottura al livello 9 basta premere il tasto (G) e il booster è attivato.



Disattivazione della funzione Booster

La funzione Booster si disattiva automaticamente dopo il tempo prestabilito di 10min o anche prima, secondo il desiderio dell'utente.

La funzione Booster viene disattivata premendo il tasto (G), la potenza della zona di cottura si riduce al livello 9.

Funzione Blocco tasti

Tenendo premuto il tasto (D) si attiva/disattiva la relativa funzione. Se il rispettivo led è acceso, il pannello di controllo è bloccato.

La funzione di blocco tasti può essere attivata quando sono attivati i livelli di cottura o quando il piano di cottura è spento. Se il piano cottura è acceso, questa funzione blocca tutti i tasti tranne i tasti (A) e (D).

Se il piano è spento, questa funzione blocca tutti i tasti, incluso (A).

Qualora si spegnesse il piano con il "blocco tasti" attivato, questo risulterà ancora attivo anche alla prossima accensione.



Quando il piano viene collegato alla rete, la funzione "blocco tasti" risulta attiva.

Disattivazione del blocco tasti

Quando il pannello di controllo è bloccato, la spia è accesa, tenendo premuto il tasto (D) la funzione si spegne e il led si disattiva.

Blocco tasti automatico

Se tutte le zone di cottura sono al livello "0" e per una di esse è attivo il timer, il blocco tasti viene attivato dopo 1 minuto.

Indicatore calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti. Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda. Attenzione, pericolo di ustioni!

Funzione Timer

Il valore del timer può essere selezionato tra **1** e **99** minuti, e può essere modificato in ogni momento.

Attivazione del timer

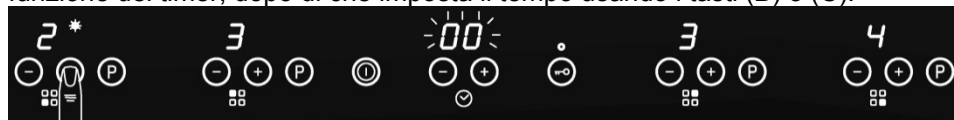
Il piano di cottura deve essere acceso.

Se il timer è spento, è possibile attivarlo premendo uno dei due relativi tasti (B) o (C).



Attivazione del timer su una zona di cottura

Dopo aver selezionato il timer, viene visualizzata una "t" lampeggiante nei display delle zone cottura, l'utente, tramite i tasti (E) o (F), sceglie la zona su cui vuole attivare la funzione del timer, dopo di che imposta il tempo usando i tasti (B) o (C).





Il timer può operare su una sola zona di cottura alla volta.

La zona di cottura su cui si vuole impostare il timer, deve essere selezionata sempre prima che il tempo venga settato.

Se vengono premuti i tasti (B) o (C) prima che sia stata selezionata la zona, il timer si spegne.

Se la selezione della zona di cottura non avviene entro 10 secondi dall'attivazione del timer, il timer si spegne.

Se, dopo aver selezionato la zona di cottura, l'impostazione del tempo non avviene entro 5 secondi, il timer si spegne.

Allo scadere del tempo impostato sul timer, la zona di cottura ad esso associata si spegne.

Indicazione della zona di cottura su cui è attivo il timer

La zona di cottura su cui opera il timer è indicata sul touch control tramite un LED vicino al display della zona di cottura selezionata.

Questa opzione ricorda all'utente in ogni momento che su quella zona cottura è attiva la funzione del timer.

Impostazione del tempo sul timer

Tenendo premuto il tasto (B) o (C), è possibile aumentare/diminuire automaticamente il valore di tempo, consentendo di raggiungere l'impostazione desiderata più velocemente (mentre si imposta il timer, il led a lato del display della zona cottura lampeggia).

La velocità di aumento/diminuzione dell'impostazione del tempo aumenta a partire dal decimo scatto consecutivo dell'impostazione del timer.

Inizio del conto alla rovescia

Il conto alla rovescia inizia 5 secondi dopo l'ultima operazione sui tasti (B) o (C).

Viene emesso un segnale acustico, ed il display del timer e il led della zona su cui è stato attivato il timer smettono di lampeggiare.

L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi.

Disattivazione del Timer

Per disattivare il timer, selezionare il valore <00> usando il tasto (B) o spegnere il timer premendo contemporaneamente i corrispondenti tasti (B) e (C).

Durata del segnale acustico

Quando il tempo impostato sul timer finisce, viene emesso un segnale acustico della durata di 1 minuto, trascorso il quale il segnale si interrompe. Sul display del timer continua a lampeggiare l'indicazione <00>. Il segnale acustico può essere disattivato dall'utente in ogni momento, anche durante il primo minuto, premendo un tasto qualsiasi del touch control.

ATTENZIONE: il timer può essere impostato anche su una zona cottura che si trova al livello "0", il led rimarrà lampeggiante per tutto il tempo del conto alla rovescia. In questo caso il timer può avere funzione di allarme.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non viene modificato durante il tempo prestabilito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Il tempo massimo in cui una zona di cottura può rimanere accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Il funzionamento ininterrotto ad ogni livello di potenza di qualunque zona cottura è limitato nel tempo (vedi la tabella sopra). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo »0« o »H«, se c'è il calore residuo.

La zona cottura può essere spenta con il sensore (E) per l'impostazione del livello cottura.

Esempio:

Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 10 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

Apparecchio di sicurezza contro surriscaldamento

Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni.

L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli.

Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

E' quindi possibile sentire durante il funzionamento un ronzio continuo dovuto all'accensione della ventola di raffreddamento. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio

Visualizzazione dei livelli di potenza

Livello di potenza 0:

Sul display della zona di cottura viene visualizzata l'indicazione fissa "0". Se il generatore a induzione indica la presenza di calore residuo, sul display vengono visualizzati alternativamente "0" e "H". L'indicazione scompare solo quando non c'è più alcun pericolo (a 50 °C).

Il display mostra "0" fino a che la temperatura rimane sotto i 50 °C, mentre mostra "H" qualora la temperatura superi i 50 °C.

Per risparmiare energia spegnere la zona di cottura in anticipo, al fine di sfruttare il calore residuo.

Livelli di potenza da 1 a 9, e livello di potenza P:

Se non viene rilevata la presenza di alcuna pentola o se viene rilevata la presenza di una pentola in alluminio, sul display della piastra lampeggia il livello di potenza. Dopo 60 secondi, se non viene rilevata la presenza di alcuna pentola in materiale diverso dall'alluminio, il livello di potenza torna a 0.

Quando viene rilevata la presenza di una pentola in materiale diverso dall'alluminio, sul display della zona di cottura viene visualizzata l'indicazione fissa del livello di potenza.

Gestione della potenza

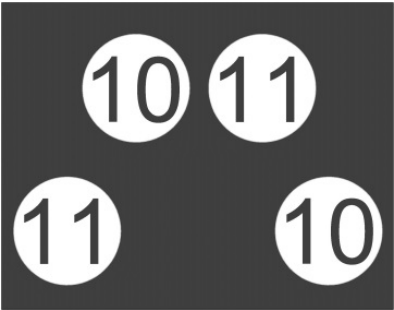
La potenza predisposta è di 2800 W, ma è possibile impostarla a 3500 W, 6000W, 7200W

(Eseguibile solo da un tecnico specializzato).

Gestione della potenza per piano di cottura impostato su potenza limitata (ECO)

Se il piano di cottura è impostato su una potenza ridotta, ogni volta che l'utente prova ad aumentare la potenza viene calcolato il livello di potenza totale. Se tale valore totale supera il limite di potenza impostato per il piano di cottura, la potenza non aumenta e viene emesso un segnale acustico di errore; sul display della zona di cottura corrispondente lampeggia la lettera "r" e viene visualizzato il livello di potenza effettivo.

Zona cottura	⑪	⑩
Livello	Potenza (W)	
0	0	0
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
P	2000	1600



FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
r	Vedere "Gestione della potenza per piano di cottura impostato su potenza limitata (ECO)"	
u	1) Vedere "Sensore presenza pentola" 2) Disturbo di sovratensione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
H	Vedere "Visualizzazione dei livelli di potenza"	
c	Sovratemperatura del generatore a induzione	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
C	Sovratemperatura dell'elemento riscaldante ad induzione	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FA	Tasto ON/OFF : anomalia dell'emettitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FC	Tasto ON/OFF : anomalia del ricevitore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FE	Corto circuito del sensore NTC del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
Ft	Apertura del sensore NTC del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
Fc	Sovratemperatura del sensore NTC del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Spegnere il piano cottura ed eventuale forno sottostante fino a completo raffreddamento. Riattivare il piano cottura per verificarne tutte le funzionalità. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FH	Anomalia della Eeprom del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FJ	Anomalia dell' Adc del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F0	Anomalia nel software del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FL	Eccessiva luminosità esterna che impedisce la calibrazione dei sensori (tasti) del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Rimuovere o sostituire le fonti luminose esterne al touch. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
FU	Anomalia del divisore del comando. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F5	Anomalia nella comunicazione tra comando e Generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F1	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : corto circuito del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F2	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : apertura del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F8	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : anomalia del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F7	Sensore NTC dell'Elemento Riscaldante (Induttore) : anomalia del sensore NTC. Viene disattivata solo la zona	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore

	di cottura con l'anomalia e l'errore e visualizzato solo nel display corrispondente.	
F9	Sovraccorrente nel generatore. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
Lampeggiamento del livello di cottura e "c"	Sovra-temperatura del generatore dovuto ad uso intensivo o uso diverso da quello domestico	Se persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F3	Corto circuito del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F4	Apertura del sensore NTC. Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore
F6	Manca tensione ad una parte del generatore (destra o sinistra). Tutte le zone di cottura vengono disattivate e l'errore è visualizzato in tutti i display (destri o sinistri).	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato – specificando il codice di errore

PULIZIA E MANUTENZIONE



Fig.1

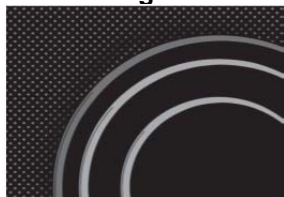


Fig.2

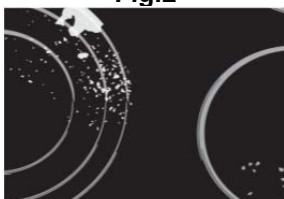


Fig.3



Fig.4



Fig.5

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

Dear customer!

This appliance is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.

Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.

Important warnings	18
Installation	19
Connection to the power supply	21
Tecnical information	23
Operation	24
Safety functions and error display	28
Cleaning and maintenance	30

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure have the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the induction cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Be careful not to drop objects or crockery on the ceramic glass's surface. Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the ceramic plate.
- If the appliance is built in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger the overheating protection of the cooktop.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

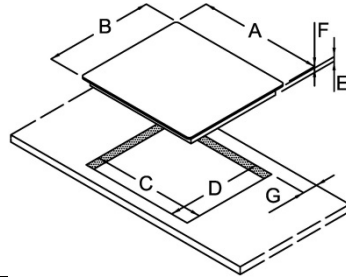
INSTRUCTIONS FOR INSTALLER (must be carried out by a qualified technician)

INSTALLATION

Caution !

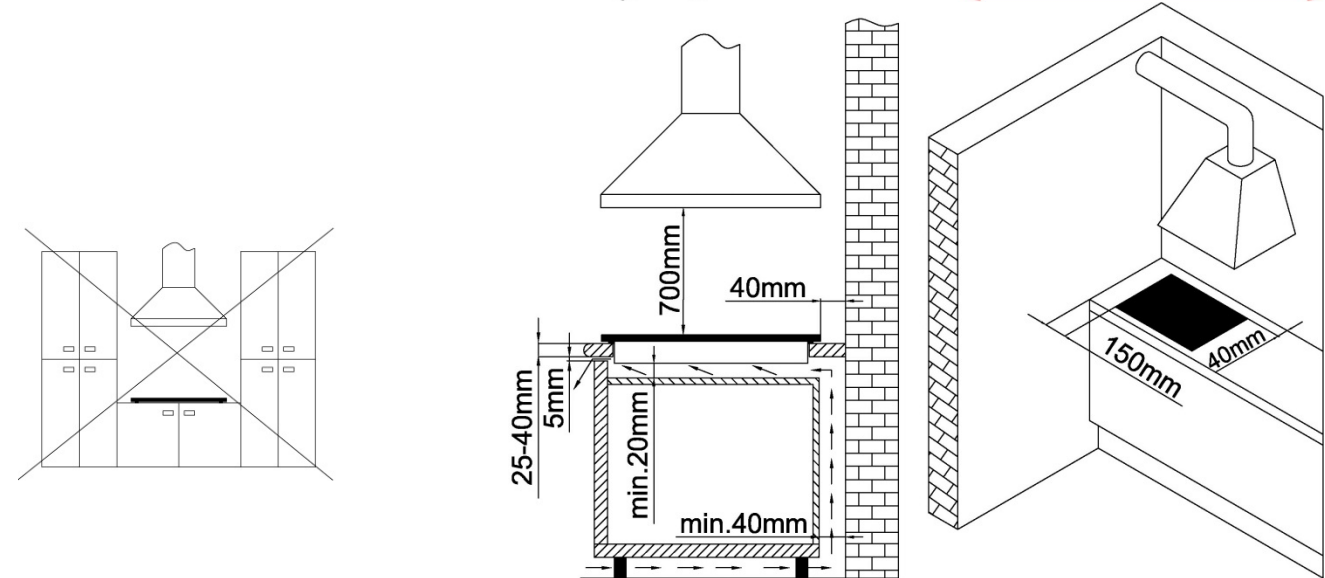
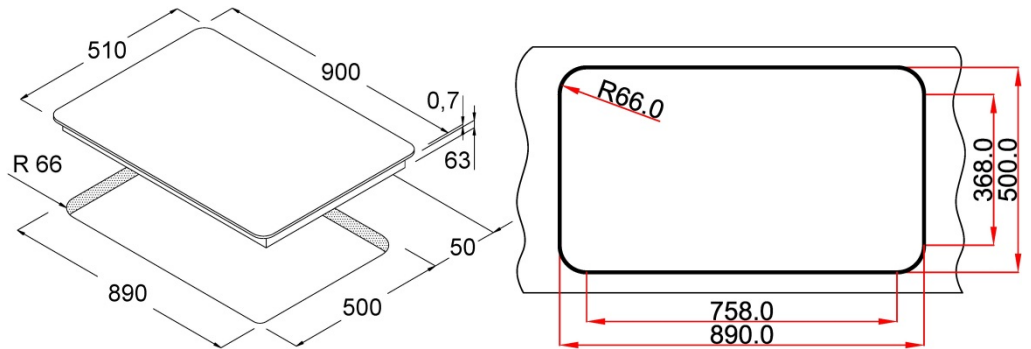
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of ≥600 mm depth.
- After the installation make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.
- Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for **ovens equipped with a cooling fan**. Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5mm.

FHBP 7704 4I T PWL XS



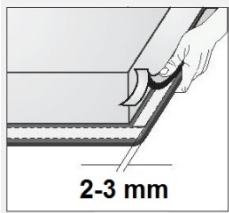
A	770mm
B	510mm
C	750mm
D	490mm
E	53mm
F	5mm
G	50mm

FHI 904 4I ST PWL SINOS



Installing the foam gasket

(FHBP 7704 4I T PWL XS)



Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob. **Do not install the appliance without the foam gasket!**

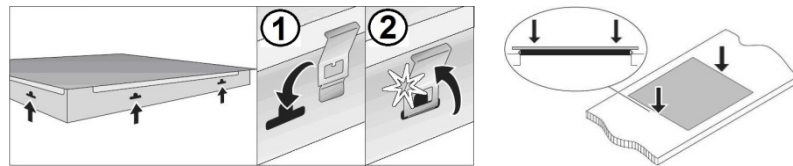
The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

Installation procedure

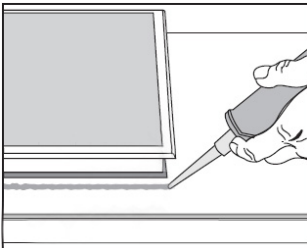
(FHBP 7704 4I T PWL XS)

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



Installation procedure

(FHI 904 4I ST PWL SINOS)

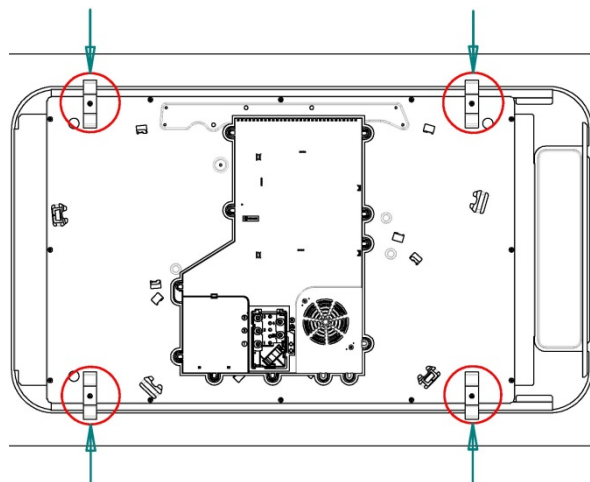


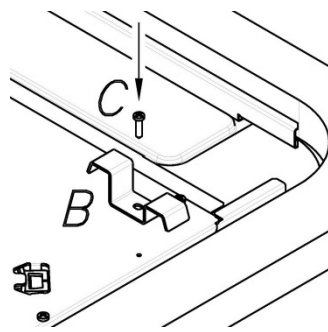
To fit the appliance in the worktop correctly, apply silicone around the entire perimeter of the recess; this will prevent water from seeping in and ensure the hob adheres properly to the top.

The cooktop is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. 4 holes are provided in the bottom of the cooktop where you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

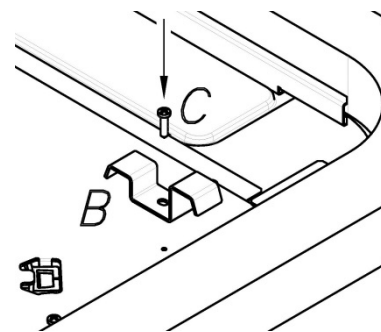
B = fixing bracket

C = screw





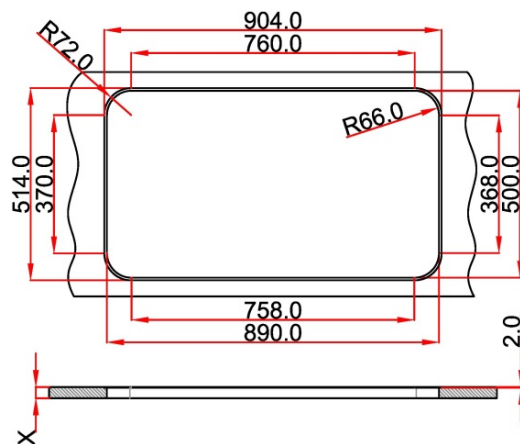
30mm thick worktops



40 mm thick worktops

Installation flush (FHI 904 4I ST PWL SINOS)

Prepare the hole in the worktop according to the dimensions indicated. Mill the worktop along the entire edge of the hole made for built-in installation. Be sure to comply with the dimensions indicated. Lay in silicon sealant flush with the hole where the milling was done and set the hob in place. X= 30 or 40mm



CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds. During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

User interface initial calibration

The hob control panel has implemented an initial keyboard calibration focused to adapt the sensibility of the keys, to the final mechanical, environmental and user conditions. Any time the cooking hob is plugged in or there is a power failure that results in a reset of the user interface, keyboard sensitivity will be readjusted the first time the **Key Lock** is touched. This first touch of the **Key Lock** must be done in certain conditions:

- Do not use gloves

- Use a clean finger.
- Touch the glass (smooth touching).

ATTENTION !

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

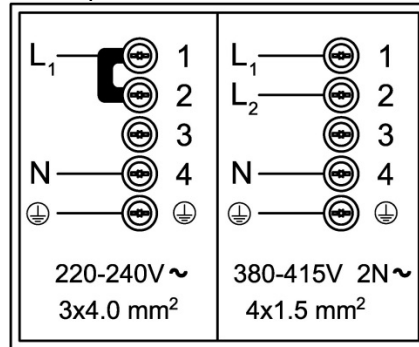
The earth wire must be connected to the terminal marked with the earth symbol.

The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation diagram



Connection must be carried out by means of harmonized cables as H05V2V2-F (90°C), or with equal or better features.



Power Management

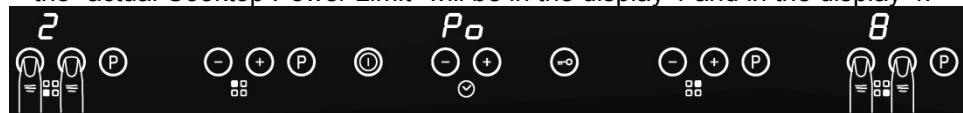
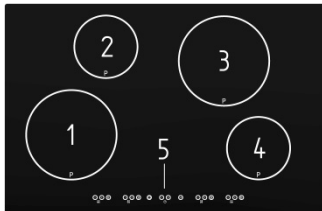
In cases where the cooktop is already in operation for some time, to change the limit of power, before proceeding with the planning, unplug it, then reinsert the plug after a couple of minutes.

The power drawn is 2800 W, but you can increase it at 3500 W, 6000 W or 7200 W.

Power management for a Limited Power Cooktop (ECO)

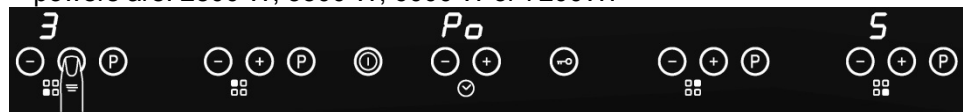
The sequence to set a new Cooktop Power Limit is:

- During the first 30 seconds after plugging the appliance
- The Touch has to be unlocked and all Heaters Off
- Push at the same time keys (E and F) of cooking zone 1 and 4.
- Once this is done, a beep sounds and “Po” Characters will be in the timer display and the “actual Cooktop Power Limit” will be in the display 1 and in the display 4.



For selecting a new Power Limit:

- With any Heater (E) or (F) key, the Power Limit is increased/decreased. The selectable powers are: 2800 W, 3500 W, 6000 W or 7200W.



The sequence to finish recording the new Cooktop Power Limit is :

Push at the same time keys (E and F) of cooking zone 1 and 4.

Once this is done, new Cooktop Power Limit is recorded and there is a system reset.



To finish without recording changes:

If during 60 seconds there is no action, changes are not recorded and there is a system

reset

TECNICAL INFORMATION

FHI 904 4I ST PWL SINOS FHBP 7704 4I T PWL XS	
Electrical connection	220-240 V~ or 380-415 V 2N~; 50/60 Hz
Working voltage	220-240 V~; 50/60 Hz
10	Ø 145 mm, 1200 W (P=1600 W)
11	Ø 210 mm, 1500 W (P=2000 W)
P _{TOT}	2800 W

P= extra powerful setting

INSTRUCTIONS FOR USER

Hotplate function principle

Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.

- The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.

This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.

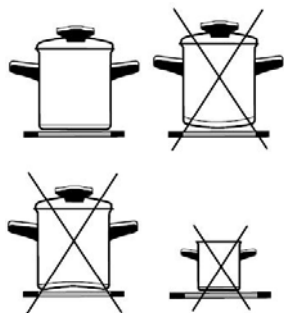
- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat the hotplate.

IMPORTANT!

In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.

Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

Appropriate cookware for induction hotplates

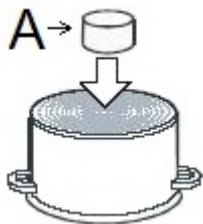


- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker (“economy pot”) keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer’s instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- **When buying cookware, check if it bears the label “allows induction”.**

COOKING ZONE	MIN-MAX PAN BOTTOM Ø (mm)
10	90 - 145
11	130 - 210

Magnet test

Use small magnet **A** to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.



Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 1 minute, the hotplate recognizes the dish and turns on to the pre-set power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:

- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

Power regulation

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels. The following chart indicates illustrative use of each power setting.

Power Setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
6	Roasting, browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

Energy saving tips

- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

OPERATION

- After turning the induction hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (The hob turns off after 10 seconds).
- Always keep the sensor surface clean.

Hob control



- A. ON/OFF sensor to turn on/off cooktop
- B. Timer Sensor (-)
- C. Timer Sensor (+)
- D. Key Lock Sensor (with LED)

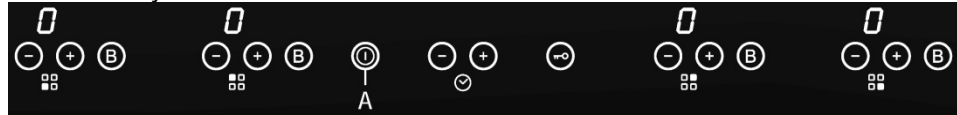
- E. Cooking zone Sensor (-)
- F. Cooking zone Sensor (+)
- G. Booster Sensor

Activating the hob

When the cooktop is connected to the power supply, the key lock is always and immediately on. To turn the cooktop on, first of all you must remove the lock by pressing the key (D), then press the key (A), you will hear an acoustic signal with the consequent turning on of the control bar.

It will not come on if the key lock function is activated indicated by a pilot light.

The heaters remain off (all the digits show »0«) until a power level is selected. If the selection is not made in 10 seconds, and if the timers are off, the control turns off automatically.

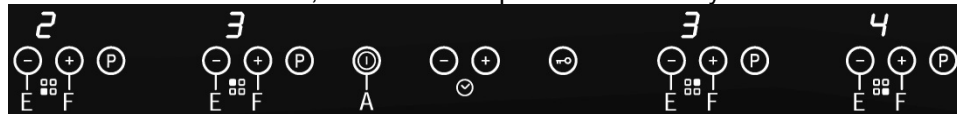


Selecting a power level for a certain heater

With the control on, the first time the sensor (F) is pressed, the heater switches on at level 1. The sensor (F) raises the cooking level to a maximum of 9, whereas the sensor (E) reduces the cooking level to 0 (heater off).

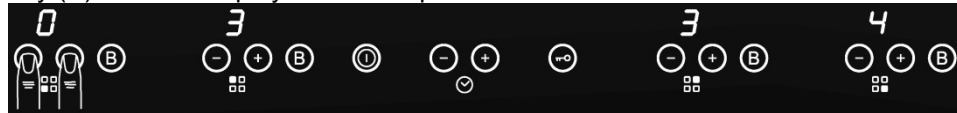
With the heater at position 0, the sensor (E) raises the cooking level to 9.

If the sensor is held down, the action is repeated twice every second.



Switching a heater off manually

Pressing the keys (E) and (F) at the same time switches off the corresponding heater and the display shows the power level as 0. We can also switch off the heater by pressing the key (E) until the display shows the power level as 0.



General off

The general off function can be performed regardless of the operating mode of the cooktop by pressing the sensor (A).

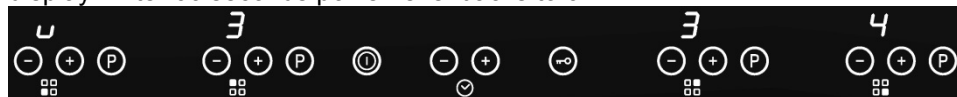
When the cook top is turned off, a 3 beep sounds and the displays turn off, as long as an 'H' is not being shown on the corresponding display as a result of residual heat or an alarm.



When the cooktop is off, after 5 seconds without any error/alarm to display and without any message to indicate (residual heat), the control switches off the key-lock LED in order to reduce the power consumption. The cooktop is blocked until the key (D) is pressed.

Pan sensor

Each burner is complete with its own sensor for detecting the presence of a pan. The system is fine-adjusted to recognize the presence of a pan that, according to the scale of the EN standards, is one size smaller than the nominal diameter of the burner. If the hotplate fails to detect any pan or detects an aluminium pan, power level flashes on its display. After 60 seconds power level backs to 0.



If power level flashes on the display when a pan is actually on the hotplate, this generally means that the size or shape of the pan concerned is unsuitable. In this case, check whether the type of pan is suitable for induction cooking (see the pan manufacturer's trademark or instructions).

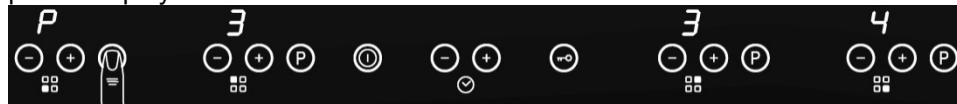
Booster Function

Activating the Booster function

This function can be activated if the touch control is on. It takes the cooking level to the maximum power for 10 minutes and then returns to level 9.

The display shows the function has been activated by the letter 'P'.

After setting the cooking zone to level 9, press the key (G) and the booster is activated, the power display shows a 'P'.



Canceling the Booster function

The Booster function can be cancelled automatically after the pre-set period of 10 minutes, or before this time if the user wishes.

When a burner is running at "P" (booster) level and:

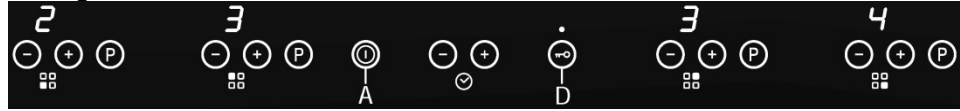
- Booster is deactivated by pressing key (G), its power is reduced to level 9.

Key lock Function

Holding the sensor (D) down turns the key lock function on or off. If the pilot light associated with the key lock sensor is on, the keypad is locked.

The locking function can be activated when the cooking levels are activated or when the cook top is off. If the cook top is on, the key lock function locks all the sensors except the general on/off sensor and the key lock. When the cook top is off, the key lock function locks all the sensors except (A) and (D).

If the cooktop is turned off while the "key lock" is active, this will be still active at the next turning on.



When the cooktop is connected to the power supply, the "key lock" is active.

Unlocking the keypad

If the keypad is locked, the pilot light associated with the key lock sensor is on, holding down the key lock sensor (D) turns the key lock function off and the pilot light goes off.

Autokey-lock

When all the heaters are not powered, and one heater is temporized at zero, the key-lock function is activated after 1 minute.

Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

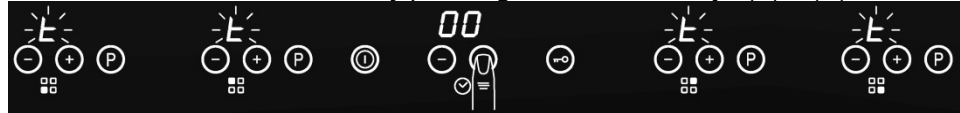
Timer Function

The timer value can be selected between 1 and 99 minutes, and can be modified at any time.

Initial default setting of the timer

The hob must turn on.

If the timer is off, it is activated by pressing one of its two keys (B) or (C).



Heater on timer

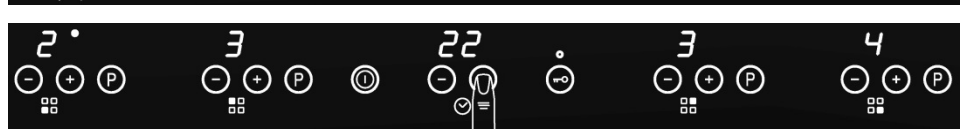
The user can select the heater on which the timer function is to operate. The timer can only operate on one heater each time.

The heater must always be selected (the display must be viewed "0") before the time is set; otherwise, the timer will switch off.

If we take longer than **10** seconds to select the heater, the timer will switch off.

If, after selecting the heater, the time is not defined (T=00) in **5** sec., the timer switches off.

When the timer value runs out, the heater associated with the timer switches off.



Indication of the heater on timer

The touch control indicates the heater on which the timer is operating. This indication consists of a LED next to the heater display.

This option reminds the user at all times that the heater is on timer.

Increasing the value of the timer

If the sensor (B) or (C) is held down, the value increases/decreases automatically. This makes it possible to reach the desired timer setting more quickly. From the tenth consecutive increase/decrease of the timer setting, the speed at which the value changes

increases.

Timer Countdown End

The countdown begins 5 seconds after the last operation on the keys (B) and (C). You will hear an acoustic signal, and timer's display and the LED of the zone where you have activated the timer stop flashing.

The last minute will be displayed in seconds.

Switching the timer off

To cancel the operation of the timer, select a timer value of <00> using the sensor (B), or switch off the timer by pressing sensors (B) and (C).

Duration of the alarm

When the time set on the timer has run out, a beep sounds for 1 minute. After 1 minute from when the timer alarm starts, the beep stops. The timer displays continue to flash with the indication <00>. The alarm can be cancelled by the user at any time, even during the first minute of the alarm, by pressing any sensor on the touch control.

ATTENTION: The timer can also be set up for a cooking zone that is at the level "0", LED will remain flashing all the time of the countdown. In this case the timer can have alarm function.

Automatic safety off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on depends on the selected cooking level.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Max. time on (hours)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Uninterrupted operation at every power level of each cooking zone is limited in time (see the table above). When the cooking zone turns off by the safety mechanism, the display shows the symbol "0" or "H", if there is residual heat.

The cooking zone can be turned off by the sensor (E) for setting the level cooking.

Example:

Set the hotplate to power level 5 and let it operate for some time. If you don't change the level, the safety mechanism will switch the hotplate off after 10 hours.

Protection against overheating

Induction cooktop is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When cooking zone's temperature increases excessively, the fan switches first. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain cooking zones or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available. So during the operation you can hear a steady hum due to the turning on of the cooling fan. It is possible that the cooling fan continues to operate even after the cooktop turning off.

Displaying power levels

Power level 0:

A constant "0" is displayed on the heater display. If the induction generator indicates residual heat, the display alternates between "0" and "H". This indication only disappears when there is no longer any danger (at 50 °C).

The display shows a "0" as long as the temperature remains below 50 °C, whereas it shows an "H" whenever the temperature exceeds 50 °C.

To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.

Power level 1...9, P:

If no pan is detected or if an aluminium pan is detected, the power level flashes on the heater display. After 30 seconds, if a non-aluminium pan is not detected, the power level returns to 0.

When a non-aluminium pan is detected, the power level is shown constant on the heater display.

Power Management

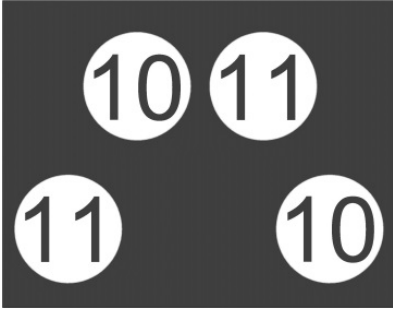
The power drawn is 2800 W, but you can increase it at 3500 W, 6000 W or 7200 W.

(This operation must be carried out by a qualified technician only).

Power management for a Limited Power Cooktop (ECO)

For reduced power cooktops, each time the user tries to increase the power, the total power level of the cooktop is calculated. If this total power level is greater than the cooktop power limit, the power increase is not allowed. An error beep sounds and the heater display shows the actual power level and an 'r' blinking.

Induction plate	⑪	⑩
Level	Power (W)	
0	0	0
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
P	2000	1600



SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
r	See "Power management for a limited power cooking hob (ECO)"	
u	1) See "Pan sensor" 2) Overvoltage disturbance	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
H	See "Displaying power levels"	
c	Induction generator overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
C	Induction heater overtemperature	Switch the hob off and the oven installed underneath it until they cool down completely. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code
FA	Anomaly of infrared signal, of on/off key - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FC	Receiver infrared anomaly of button on/off - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FE	Short circuit on control ntc sensor.- all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FT	Control ntc sensor: ntc sensor opening - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
Fc	Control ntc sensor: ntc sensor overheating - all cooking zones are deactivated	Switch the hob off and in case also the underbuilt-in oven since completely cooling. Turn on the hob to check all functions. If the problem remains contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FH	Eprom (memory) of control: anomaly of control eprom. - All cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FJ	Anomaly of adc, of on/off key - all cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FO	Control Software: anomaly on the control software. All cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FL	Control luminosity: excessive external luminosity that hampers t/c sensors (push buttons) calibration - All cooking zones are deactivated	Remove or replace the external luminosity source. If the problem remains despite the calibration conditions have been respected : contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
FU	Control Divider: anomaly on the control Divider. - All cooking zones are deactivated	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code

F5	Anomaly in the communication between control and power board - - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F1	Short circuit of temperature sensor of heating elements - the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F2	Opening of ntc sensor- the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F8	Anomaly on the NTC sensor - the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F7	Anomaly on the NTC sensor - the only cooking zone with the anomaly is deactivated - and error is visualised on the relating display	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F9	Over-current generator - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
Flashing of cooking level set "C"	Over-temperature of generator due to intensive use or another use different from domestic use	If hold over, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F3	Short circuit of NTC sensor - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F4	Opening of NTC - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code
F6	Tension missing on a generator part (right or left) - all cooking zones are deactivated an error is visualised on all displays	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code

CLEANING AND MAINTENANCE



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

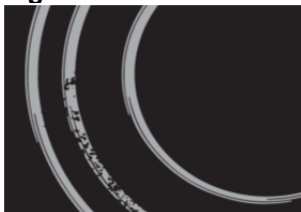


Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

Estimado cliente!

A placa de indução de encaixe é destinada apenas para uso doméstico. Os materiais utilizados para a embalagem são amigos da natureza e podem ser reciclados, depositados ou destruídos sem qualquer ameaça ao meio ambiente. A fim de reconhecer estas características, todos os materiais de embalagem são marcados com símbolos relevantes.

Uma vez que o aparelho tornou-se obsoleto e você não pretende usá-lo por mais tempo, tomar o cuidado adequado para que não seja depositado no ambiente de modo a inquiná-lo. Deposite seu aparelho antigo no depósito autorizado para lidar com eletrodomésticos usados.

Instruções de uso

As instruções de uso foram preparadas para o usuário, e descrevem os dados e manuseio do aparelho. Estas instruções aplicam-se a diferentes modelos de uma mesma família de aparelhos, portanto, você pode encontrar informação e descrições que podem não se aplicar ao seu aparelho.

Instruções de instalação

O aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação de acordo com as instruções do capítulo "As conexões eléctricas", e em conformidade com as normas permanentes e padrões. As ligações devem ser efectuadas apenas por pessoal qualificado.

Placa de identificação

A placa de informação com a informação básica está localizada na parte inferior do aparelho.

Protecção contra riscos de incêndio

Os dispositivos são autorizados a serem montados ao lado de um armário de coluna, cuja altura pode ser superior à do aparelho. No lado oposto no entanto, apenas é permitido um armário de cozinha de igual altura que o aparelho.

Reservamo-nos o direito de proceder a modificações que não têm nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

Obrigado por ter escolhido um produto Franke.

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual.

Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo.

Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

Avisos importantes	32
Instalação	33
Conexão da corrente eléctrica	35
Informação técnica	37
Operação	39
Funções de segurança	42
Limpeza e manutenção	44

AVISOS IMPORTANTES

- O aparelho deve ser encastrado e ligado à corrente eléctrica sómente por um técnico qualificado.
 - O aparelho e as suas zonas acessíveis aquecem durante o uso. Ter especial atenção com estas zonas para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho excepto se estiverem a ser vigiadas continuamente por adultos.
- Impedir as crianças de se pendurarem em volta do aparelho e avisá-los adequadamente para o perigo de queimaduras.
- O óleo quente inflama com facilidade, por isso mantenha sempre sob controlo constante a preparação desses alimentos (ex. batatas fritas). Nunca tentar apagar um fogo com água, a placa deve ser desligada e de seguida cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor anti incêndio.
 - Os indutores não podem ser deixados em operação vazia, sem panelas no topo.
 - Nunca usar o aparelho para aquecer o ambiente.
 - Nunca usar a mesa de trabalho da placa de indução para outro uso que não seja o de cozinhar. Objectos afiados podem danificar a mesa de trabalho da placa de indução.
 - Nunca colocar objectos de metal na mesa de trabalho da placa de indução, como facas, garfos, colheres, tampas de panela, e similares, pois eles podem ficar muito quente.
 - Preparação de alimentos em panelas de alumínio ou de plástico não é permitido. Nunca coloque objetos de plástico ou folha de alumínio sobre a superfície da placa de indução.
 - No caso de existirem quaisquer outros aparelhos ligados à rede eléctrica perto do fogão, evitar o contato do cabo de ligação com as zonas quentes.
 - Nunca manter quaisquer objectos sensíveis, inflamáveis ou de temperatura, como agentes de limpeza, sprays, detergentes, etc, por baixo do aparelho.
 - Nunca use a placa de indução se a mesa de trabalho estiver rachada ou quebrada. No caso de você notar rachaduras visíveis na superfície, cortar o fornecimento de energia imediatamente para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
 - Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da fonte de alimentação e contacte o serviço técnico.
 - Não use aspirador de vapor de alta pressão ou vapor quente para limpar o aparelho.
 - O aparelho é fabricado em conformidade com as normas de segurança mais eficazes e relevantes.
 - Este aparelho pode ser usado por crianças menores de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou incapacidades mentais ou falta de experiência e conhecimento se estiverem sobre supervisão ou instrução acerca do aparelho em segurança e entendendo os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças sem supervisão de um adulto.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
 - A placa não pode ser activada por temporizadores externos ou sistemas de controlo remotos.
 - Tenha cuidado para não deixar cair objectos ou louça na superfície vitrocerâmica. Mesmo objetos leves (por exemplo, um saleiro) podem quebrar ou danificar a placa cerâmica.
 - Se o aparelho está montado sobre um forno com um sistema de pirólise, não deve ser operada ao mesmo tempo em que o processo de pirólise está em curso, pois pode activar a protecção contra sobreaquecimento da placa de fogão.
 - Não ligue a placa a uma fonte de alimentação com um cabo de extensão ou tomadas múltiplas, pode não garantir uma segurança suficiente (por exemplo, o risco de supraaquecimento de tomadas múltiplas).
 - Após usar a placa, desligue o aparelho nos comandos, não confie no detector de panelas.
 - Ligue o equipamento a uma ligação eléctrica permanente.



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao aplicável ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que este produto é correctamente depositado, irá prevenir potenciais consequências para o ambiente e saúde humana, que poderiam ser causadas pelo tratamento inadequado deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com o escritório local, o serviço de lixo doméstico da sua zona de residência ou a loja onde adquiriu o produto.

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR (deve ser realizado por um técnico qualificado)

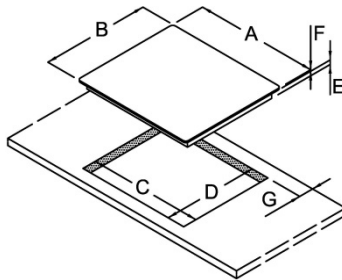
INSTALAÇÃO

Atenção !

- Para evitar qualquer perigo possível, o aparelho deve ser instalado por pessoal qualificado.
- Os materiais que compõem o mobiliário de cozinha na zona de funcionamento da placa devem ser resistentes à temperatura de 100 ° C (caso contrário, a cor pode alterar ou deformar por causa da inadequada resistência à temperatura).
- A placa de indução é destinada para bancadas, acima do elemento cozinha, de profundidade ≥ 600 mm. Após a instalação e encaixe da placa certificar-se de que não há livre acesso aos dois elementos de fixação na frente.
- Elementos de cozinha suspensos acima da placa devem ser instalados a uma distância suficiente para proporcionar espaço para um processo de trabalho confortável.
- A distância entre a placa e a cobertura deve ser, pelo menos, tal como indicado nas instruções para a instalação do exaustor, mas, em nenhum caso, pode ser inferior a 700 mm.
- É permitido o uso de madeiras decorativas rígidas ao redor da mesa de trabalho do aparelho, caso a distância mínima permaneça como indicado nas ilustrações de instalação.
- A distância mínima entre a placa de indução e a parede traseira é indicada na ilustração com as dimensões de encaixe.
- As placas de indução podem ser instaladas em tampos de 25 a 40 mm de espessura.
- O móvel de cozinha inferior à placa não deve ter uma gaveta. O móvel deve estar equipado com uma placa horizontal a 20 milímetros de distância da superfície ao fundo do tampo. O espaço entre a placa e a placa de indução deve estar vazio e nenhum objeto pode ser armazenado ou mantido lá.
- O lado traseiro do móvel de cozinha também deve ter uma abertura de 50 milímetros de altura ao longo de toda a largura do móvel, e na parte da frente tem de ter uma abertura de pelo menos 5 mm.
- Incorporação do forno sob a placa de indução é permitido para **fornos equipados com um ventilador de arrefecimento**.

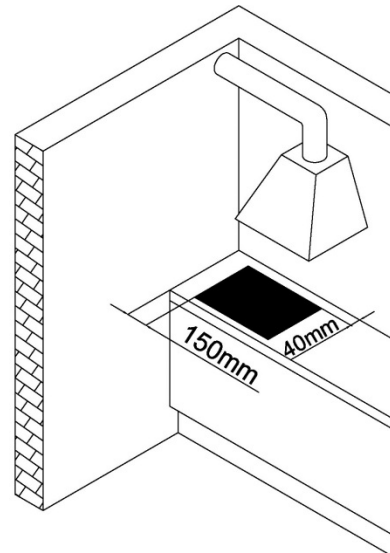
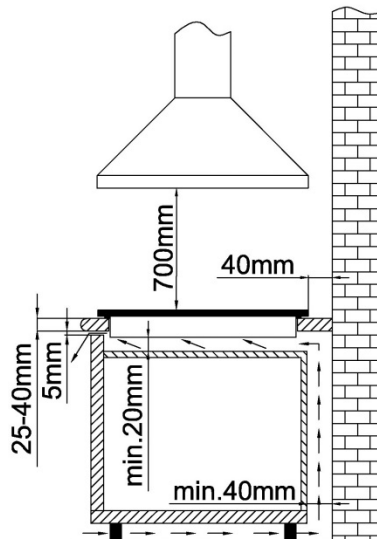
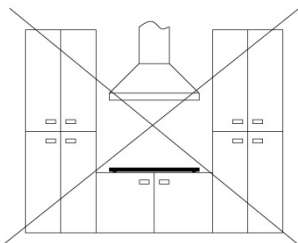
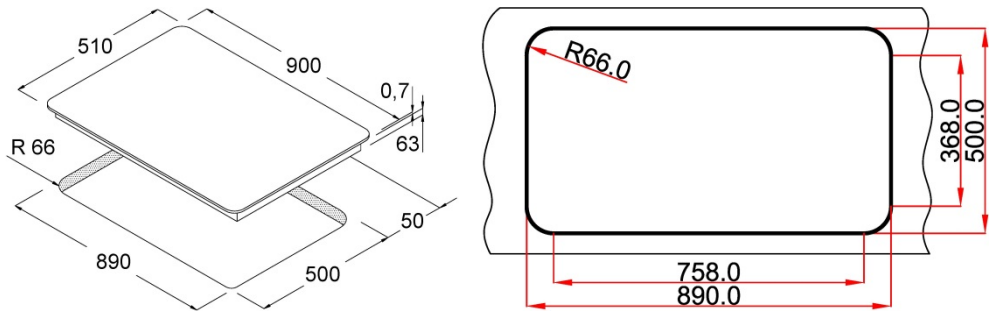
Antes da inserção do forno, é necessário remover o painel traseiro do móvel de cozinha na área da abertura do forno. De igual modo, a parte da frente do móvel deve ter uma abertura não inferior a 5 mm.

FHBP 7704 4I T PWL XS



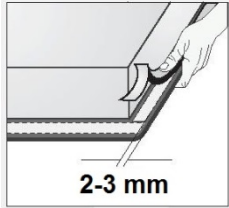
A	770mm
B	510mm
C	750mm
D	490mm
E	53mm
F	5mm
G	50mm

FHI 904 4I ST PWL SINOS



Instalação da junta de esponja vedante

(FHBP 7704 4I T PWL XS)



Antes de colocar o aparelho na abertura na bancada da cozinha, a junta de esponja fornecida deve ser colada à parte inferior do vidro cerâmico (vidro) da placa de indução. **Não instale o aparelho sem a junta de esponja vedante!**

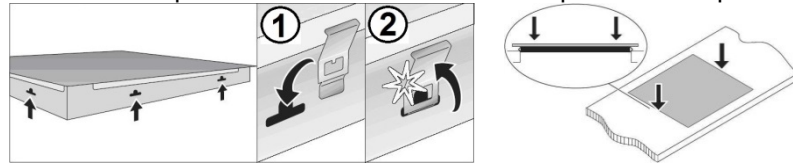
A junta de vedação deve ser colada ao aparelho da seguinte forma:

- Retire a película protetora da junta de vedação.
- Em seguida, coloque a junta de vedação no lado inferior do vidro, cerca de 2-3 milímetros da borda.
- A junta tem de ser colada ao longo de todo o comprimento da aresta de vidro e não deve sobrepor-se aos cantos.
- Ao instalar a junta de vedação, certifique-se de que o vidro não entra em contacto com objectos cortantes.

Procedimento de instalação

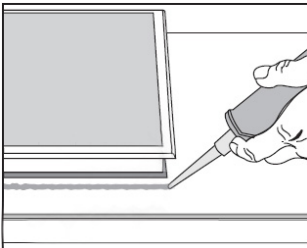
(FHBP 7704 4I T PWL XS)

- Placa de indução deve ser colocada absolutamente na horizontal.
- Adequadamente, proteger os bordos da abertura de encastre
- Ligue a placa de indução à rede eléctrica (ver instruções para a ligação da placa de indução à rede eléctrica de alimentação).
- Coloque as molas fornecidas em seus lugares.
- Insira a placa de indução na abertura do tampo.
- Pressione a placa firmemente até ao nível superior do tampo.



Procedimento de instalação

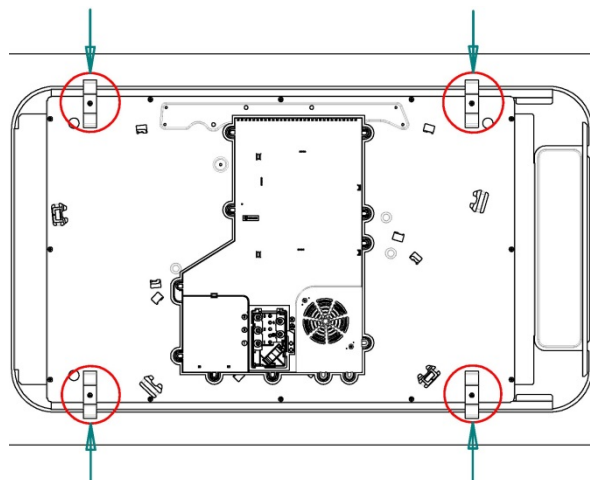
(FHI 904 4I ST PWL SINOS)

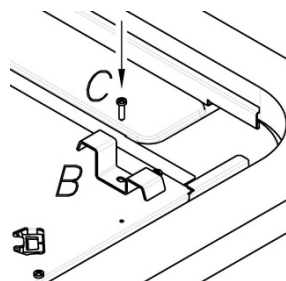


Para aplicar o aparelho na bancada correctamente, aplique silicone em todo o perímetro do rasgo efectuado na bancada; para prevenir passagens de água e assegurar que a placa se fixa perfeitamente à bancada.

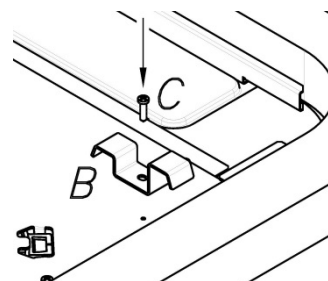
A placa é fixa à bancada por intermédio de garras de fixação e acessórios fornecidos. 4 buracos são providenciados na base da placa onde se pode fixar os parafusos (C) que mantêm as garras de fixação (B) no lugar.

B = garras de fixação
C = parafusos





Bancada com espessura de 30mm

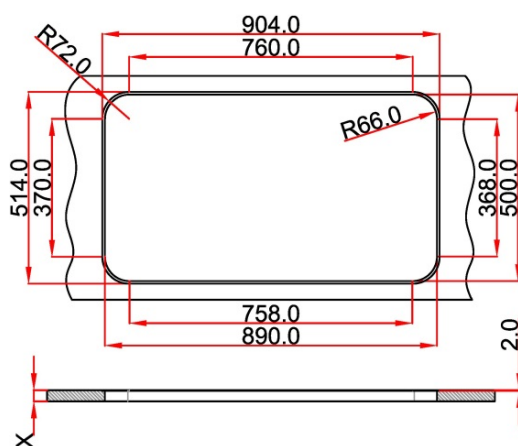


Bancada com espessura de 40 mm

Instalação à face na bancada
(FHI 904 4I ST PWL SINOS)

Efectue o rasgo na bancada de acordo com as dimensões indicadas. Desbaste a bancada ao longo de todo o lateral do buraco aberto para instalação à face. Certifique-se que as medidas coincidem com as indicadas. Coloque silicone selante em toda a área do desbaste efectuado na bancada e coloque a placa no lugar destinado.

X= 30 ou 40mm



LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- As ligações devem ser realizadas somente por um técnico qualificado. A proteção terra deve estar de acordo com os regulamentos actuais.
- Terminais de ligação são revelados quando a tampa da caixa de ligação é removida.
- Antes de qualquer tentativa de ligação verifique se a tensão indicada na placa de identificação está em linha com o fornecimento de energia em casa.
- A placa de identificação está localizada por baixo do aparelho.
- A máquina é fabricada para utilização com a tensão de alimentação 220-240V.
- A fim de fazer uma ligação fixa à rede, inserir um disjuntor para todos os pólos entre o aparelho e a rede eléctrica. Este dispositivo deve ter uma separação de contacto em todos os pólos, proporcionando desconexão total sob condições de sobretensão categoria III.
- Estes aparelhos podem ser montados ao lado de um armário de cozinha de coluna, cuja altura pode ser superior à do aparelho. No lado oposto no entanto, apenas um armário de cozinha de igual altura que o aparelho é permitido.
- Após a conclusão da instalação, fios vivos e cabos isolados devem ser adequadamente protegidos contra toque acidental.

Ajuste básico dos sensores de ambiente

Após cada ligação com a fonte de alimentação os sensores do aparelho são automaticamente ajustados ao ambiente para garantir o seu funcionamento adequado. Todos os monitores ligam e são totalmente iluminados durante alguns segundos. Durante o procedimento de ajuste dos sensores estes devem estar livres de quaisquer objetos, caso contrário, o procedimento de ajuste será interrompido até que tais objetos sejam removidos da superfície do sensor. Durante este período, a regulamentação da placa de indução é impossível.

Calibração inicial do interface do usuário

O painel de controlo da placa implementa uma calibração inicial do teclado para adaptar a sensibilidade das chaves, com as condições mecânicas, ambientais e de usuários finais. Todas as vezes que a placa de indução for desligada ou se houver uma falha de energia que resulta numa redefinição da interface do usuário, a sensibilidade do teclado será

reajustada na primeira vez que o teclado é tocado. Este primeiro toque deve ser feito em determinadas condições:

- Não use luvas
- Use um dedo limpo.
- Toque no vidro (tocar suave).

ATENÇÃO !

Antes de tentar qualquer reparação no aparelho, desligue a fonte de alimentação. De acordo com a tensão da rede do aparelho deve ser ligado em linha com o esquema que se segue.

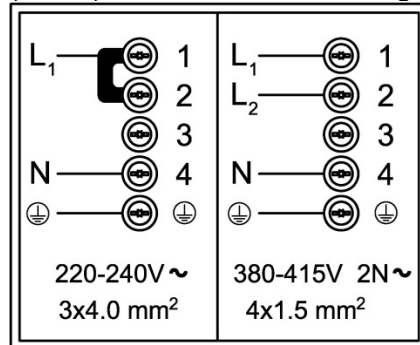
O fio de terra deve ser ligado ao terminal marcado com o símbolo de ligação à terra.

O cabo de ligação deve passar através do dispositivo de segurança de alívio, protegendo-o de acidente ao puxar para fora. Após a conclusão da instalação ligar todas os discos de indução cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

Diagrama de instalação



As ligações devem ser realizadas por meio de cabos regulamentados como H05V2V2-F (90 ° C), ou com características iguais ou melhores.



Gestão de Energia

Nos casos em que a placa de indução já em funcionamento por algum tempo, para alterar o limite de potência, antes de prosseguir com o programado, desligue-a, em seguida, ligue-a depois de um par de minutos.

A potência consumida é 2800 W, mas você pode aumentar a 3500 W, 6000 W ou 7200 W.

Gestão da energia para Potência Limitada da Placa de Indução (ECO)

A seqüência para definir um novo limite de energia na placa de indução é:

- Durante os primeiros 30 segundos após ligar o aparelho
- O teclado tem que estar desbloqueado e todos os discos em Off
- Pressione ao mesmo tempo as teclas (E e F) dos discos indutores 1 e 4.
- Uma vez efectuado, soa um sinal sonoro e os caracteres "Po" estarão visíveis no visor do temporizador e a "Gestão de energia Limitada da placa" estará no visor 1 e no visor 4.

Para seleccionar um novo Limite de Potência:

- Com qualquer chave de Indutor (E) ou (F), o Limite de Potência é aumentado/diminuído.

As potências seleccionáveis são: 2800 W, 3500 W, 6000 W ou 7200W.



A sequência para finalizar a gravação do novo Limite de Potência da Placa de Indução é:

- Pressione ao mesmo tempo as teclas (E e F) da zona de cozedura 1 e 4.
- Uma vez efectuado, o novo Limite de Potência da Placa de Indução é gravado e o sistema efectua uma reinicialização.



Para finalizar sem graver alterações:

- Se durante **60** segundos não houver qualquer ação, as alterações não são gravadas e há uma reinicialização do sistema.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

FHI 904 4I ST PWL SINOS FHBP 7704 4I T PWL XS	
Ligação eléctrica	220-240 V~ or 380-415 V 2N~; 50/60 Hz
Voltagem de funcionamento	220-240 V~; 50/60 Hz
10	Ø 145 mm, 1200 W (P=1600 W)
11	Ø 210 mm, 1500 W (P=2000 W)
P _{TOT}	2800 W

P= configuração mais potente

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Princípio da função indução

A superfície da placa é completamente plana e lisa, sem arestas para acumular sujidade.

- A placa está equipada com discos de indução de alta potência. O calor é gerado directamente na parte inferior do prato, onde é mais necessária, sem quaisquer perdas através da superfície do vidro cerâmico.

Desta forma, a necessidade de energia é consideravelmente menor em comparação com aquecedores tradicionais, que operam no princípio de radiação.

- A placa de cerâmica de vidro não é aquecida directamente, mas apenas pelo calor de retorno transmitido pelo recipiente. Este valor de calor é identificado como "o calor remanescente" após a placa desligar. A placa de aquecimento de indução gera calor na bobina de indução, instalada por baixo da superfície do vidro cerâmico. A bobina gera um campo magnético no fundo do prato (que o pode magnetizar), que por sua vez origina fluxos rodopiantes de corrente que, de seguida, aquecem a placa de indução.

IMPORTANTE!

No caso de açúcar ou outra substância fortemente adoçada é derramada no fogão, limpe-o imediatamente e remova os resíduos de açúcar com um raspador, enquanto a zona de indução ainda está quente, caso contrário, a placa pode ser danificada.

Evite limpar a placa, enquanto as zonas de indução ainda estão quentes, pois pode danificar a placa.

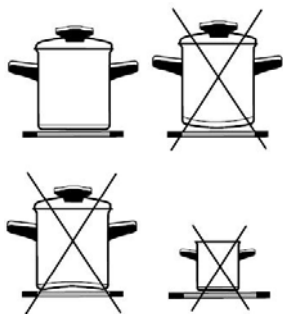
Recipientes apropriados para placas de indução

- A placa de indução funcionará correctamente apenas se forem utilizados recipientes apropriados.

- O recipiente deve estar no meio do indutor de aquecimento durante a cozedura.

- O recipiente apropriado é aquela que permite a indução, por exemplo aço, esmalte ou aço de liga. Recipientes feitos de liga de aço com cobre ou alumínio inferior, ou recipientes de vidro são inadequados

- Se usar uma panela de pressão ("panela de economia") mantê-la sob vigilância até que



a pressão adequada seja obtida. A placa de indução deve sempre iniciar o funcionamento na potência máxima, em seguida, siga as instruções do fabricante e usar o sensor apropriado para diminuir a potência.

- Quando compra recipientes, **verificar se apresenta a marca “permite indução”**.

Zonas de Cozedura	Diâmetro Min- Máx da base dos recipientes Ø (mm)
10	90 - 145
11	130 - 210

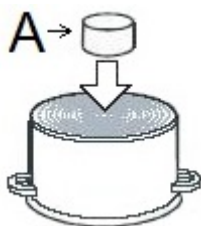
Teste do íman (MAGNET)

Use um pequeno íman **A** para testar se a base do recipiente é magnética. Somente recipientes com a base magnética são adequados para a indução.

Reconhecimento do recipiente

Uma das grandes vantagens da placa de indução é o reconhecimento do recipiente. Mesmo sem recipientes sobre o disco de indução, ou o diâmetro do recipiente ser menor do que o diâmetro do disco de indução, não há perdas de energia térmica. Quando a placa estiver ligada, o indicador de alimentação apresenta a letra " U". Se colocar o recipiente sobre a placa dentro do 1º minuto seguinte, a placa reconhece o recipiente e liga no valor de energia predefinido.

No momento em que remova o recipiente da placa, a potência está suspensa. Se colocar um recipiente de menor diâmetro em cima da placa de indução é automaticamente reconhecido, a placa só vai usar a quantidade de energia necessária para aquecer o recipiente de acordo com o seu tamanho.



A placa de indução pode ser danificada se:

- Estiver ligada e deixada em vazio, ou um recipiente vazio é colocado sobre ela;
- Usar recipientes de barro que deixam arranhões na superfície de vidro cerâmico;
- Não conseguir limpar/secar o fundo do recipiente antes de colocá-lo sobre a placa vitrocerâmica, a indução de energia está obstruída e a placa pode ser danificada;
- Não usar recipientes apropriados que podem ser magnetizados: recipientes de aço, esmalte ou recipientes de liga de aço, a placa de indução não funcionará.

Regulação da potência

Potência de aquecimento dos discos pode ser fixado em nove níveis diferentes.

O gráfico a seguir indica o uso ilustrativo de cada configuração de energia.

Ajuste de Potência	Purpose
0	Desligado, usando o calor remanescente
1-2	Manter a comida quente, fervura lenta de pequenas quantidades
3	Fervura lenta (continuação do cozinhado depois de um poderoso arranque)
4-5	Cozinhado lento (continuação) de quantidades maiores, assar pedaços maiores
6	Assar, grelhar
7-8	Assar
9	Início do cozinhado, assar
P	Ajuste especialmente potente para grandes quantidades de comida

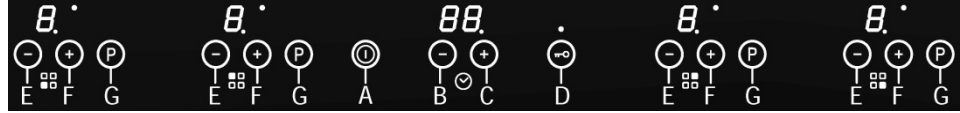
Dicas de economia de energia

- Ao comprar recipientes para indução ter cuidado na escolha do tamanho: o diâmetro do recipiente geralmente refere-se à borda superior do recipiente, que é muitas vezes maior do que o fundo do recipiente.
- Panelas de pressão (panelas económicas), que usam a pressão no interior hermeticamente fechado, são especialmente económicas, e economizam tempo e energia. Menor tempo de cozinhado deixa mais vitaminas nos alimentos.
- Deixe sempre bastante água em recipientes de pressão de vapor, caso contrário pode resultar em superaquecimento, que pode danificar tanto o recipiente ou a placa.
- Tapar sempre as panelas com tampas de tamanho apropriado.
- Use recipientes de tamanho adequado à quantidade de alimento a ser preparado. Se usar grandes recipientes para pequenas quantidades de comida, vai consumir muito mais energia.

OPERAÇÃO

- Após ligar a placa de indução todos os displays acendem por um momento. A placa está pronta para trabalhar.
- A placa é equipada com botões eletrónicos que são ligados se tocar o círculo correspondente pelo menos um segundo.
- A activação de cada tecla é seguido por um sinal sonoro.
- Evite colocar objectos directamente na superfície dos botões (A placa desliga-se após 10 segundos).
- Mantenha sempre a superfície dos botões limpa.

Elementos de control da placa



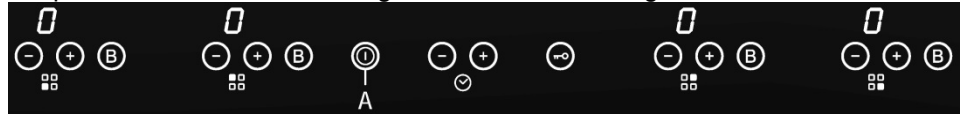
- A. Botão ON/OFF sensor para ligar/desligar a placa
- B. Botão do relógio (-)
- C. Botão do relógio (+)
- D. Botão segurança para crianças (com LED)
- E. Botão zona de indução (-)
- F. Botão zona de indução (+)
- G. Botão "booster"

Activando a placa

Quando a placa está ligada à fonte de alimentação, o bloqueio das teclas é sempre e imediatamente ligado. Para ligar a placa, antes de tudo, deve remover o bloqueio, pressione a tecla (D), em seguida, pressione a tecla (A), ouvirá um sinal sonoro com a consequente activação da barra de controlo.

Isto não acontecerá se a função de bloqueio das teclas for ativada, indicado por uma luz piloto.

Os indutores permanecem desligados (todos os dígitos mostrar «0»), até um nível de energia ser selecionado. Se a seleção não é feita em 10 segundos, e se os temporizadores estiverem desligados, o controlo desliga-se automaticamente.

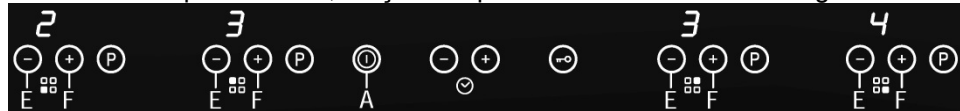


Selecionando um nível de energia para um certo indutor

Com o controlo ligado (A), a primeira vez que o botão (F) é pressionado, o indutor acende-se no nível 1. O botão (F) aumenta o nível de potência para um máximo de 9, enquanto o botão (E) reduz o nível de potência a 0 (indutor desligado).

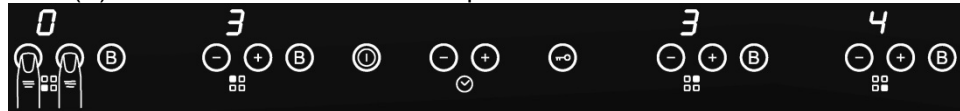
Com o indutor na posição 0, o botão (F) aumenta o nível de cozimento a 9.

Se o botão for pressionado, a ação é repetida duas vezes a cada segundo.



Desligar um indutor manualmente

Pressionando as teclas (E) e (F), ao mesmo tempo desliga o indutor correspondente e o visor mostra o nível de potência como 0. Também pode desligar o indutor, pressionando a tecla (E) até o visor mostrar o nível de potência como 0.



Desligar total

A função desligar total pode ser realizada independentemente do modo de operação da placa, pressionando o sensor (A).

Quando a placa está desligada, um sinal sonoro de 3 bips e os monitores desligam, enquanto um 'H' não aparece mostrado na tela correspondente, como resultado de calor residual ou um alarme.



Quando a placa está desligada, após 5 segundos sem nenhum erro/alarme informado e sem nenhuma mensagem indicada (calor residual), a placa de controlo LED desliga-se para reduzir o consumo de energia. A placa está bloqueada até a tecla (D) ser pressionada.

Sensor de recipiente

Cada indutor está completo com o seu próprio sensor para detectar a presença de um recipiente. O sistema está bem ajustado para reconhecer a presença de um recipiente que, de acordo com a escala das normas EN, é de um tamanho menor do que o diâmetro nominal do queimador. Se a placa não consegue detectar qualquer recipiente ou detecta um recipiente de alumínio, o nível de energia pisca a exibir a informação. Após 60 segundos o indutor desliga-se por falta de reconhecimento.



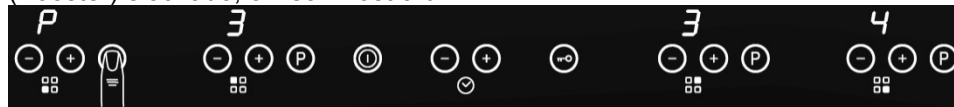
Se o nível de energia pisca no visor quando o recipiente está realmente sobre a placa, isso geralmente significa que o tamanho ou a forma do recipiente em questão é inadequado. Neste caso, verifique se o tipo de recipiente é adequado para a indução (ver marca ou as instruções do fabricante do recipiente).

Função Booster

Activar a função Booster

Esta função pode ser activada se o controlo de toque está ligado. Eleva o nível de cozimento à potência máxima por 10 minutos e, em seguida, retorna para o nível 9. O visor mostra que a função foi ativada com a letra 'P'.

Depois de definir a zona de cozimento no nível 9, pressione a tecla (G) e o reforço (Booster) é ativado, o visor mostra um 'P'.



Cancelar a Função Booster

A função de reforço (Booster) pode ser cancelada automaticamente após o período pré-estabelecido de 10 minutos, ou antes deste tempo, se o utilizador desejar.

Quando um indutor está a funcionar em "P" nível (booster) e:

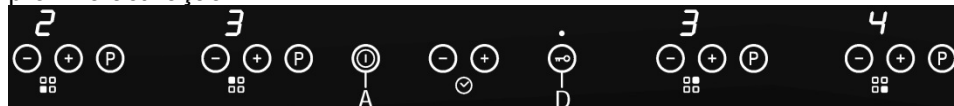
- o reforço (Booster) é desactivado pressionando a tecla (G), o seu poder regressa ao nível 9.

Função Bloqueio infantil

Mantendo a tecla (D) pressionada muda a chave ligar/desligar. Se a luz piloto associada com a tecla chave estiver ligada, o teclado está bloqueado.

A função de bloqueio pode ser activada quando as zonas de cozimento estão activas ou quando a placa está desligada. Se a placa está ligada, a função de bloqueio bloqueia todos os controlos excepto a tecla ligar/desligar e a tecla de bloqueio. Quando a placa está desligada, a chave de bloqueio bloqueia todas as teclas except a (A) e a (D).

Se a placa está desligada enquanto o bloqueio está activo, este continuará activo na próxima activação.



Quando a placa é ligada à corrente eléctrica, o bloqueio está activo.

Desbloquear o teclado

Se o teclado estiver bloqueado, o indicador luz piloto associado com a tecla da chave é ligado, pressionando a tecla do chave de bloqueio (D) muda a função de chave de bloqueio e o indicador luz piloto desliga-se.

Autobloqueio

Quando os indutores estão desligados, e um dos indutores está temporizado a zero, a função de bloqueio é activada após 1 minuto.

Indicador de calor residual

A placa de indução também possui um indicador de calor residual "H". A placa e os recipientes não são aquecidos diretamente, mas por meio de transmissão magnética de energia para o fundo do recipiente adequado para indução. O símbolo "H" é mostrado depois de o indutor ser desligado, o calor residual pode ser usado para o aquecimento de alimentos ou para a fusão. Mesmo quando o símbolo "H" desaparece, a placa ainda pode estar quente. Tenha cuidado com queimaduras!

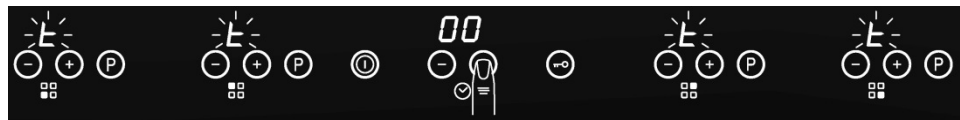
Função do relógio

Os valores do temporizador podem ser seleccionados entre 1 e 99 minutos, e podem ser modificados a qualquer momento.

Configuração padrão inicial do relógio

A placa deve estar ligada.

Se o relógio estiver desligado, pode ser activado pressionando uma das duas teclas (B) ou (C).



Indutor com relógio

O utilizador pode seleccionar o indutor com a função relógio está para funcionar. O relógio apenas funciona com um indutor de cada vez.

O indutor deve ser sempre seleccionado (na tecla deve ser visto "0"), antes de o tempo ser definido, caso contrário, o timer desliga.

Se demorar mais do que 10 segundos para seleccionar o indutor, o relógio desliga.

Se, depois de seleccionar o indutor, o tempo não estiver definido (T = 00) em 5 seg., O temporizador desliga-se. Quando o valor do tempo se esgota, o indutor desliga.



Indicação do indutor temporizado

O controlo de toque indica o indutor em que o relógio está em funcionamento. Esta indicação é constituída por um diodo emissor de luz ao lado do visor do indutor.

Esta opção lembra o utilizador todas as vezes que o indutor está no relógio.

Aumentar o valor do relógio

Se a tecla (B) ou (C) for pressionada, o valor aumenta / diminui automaticamente. Isso torna possível alcançar o ajuste desejado do relógio mais rapidamente. A partir do décimo consecutivo aumento / diminuição da configuração do relógio a velocidade com que o valor muda aumenta.

Fim da função relógio

A contagem regressiva começa 5 segundos após a última operação nas teclas (B) e (C). Ouvirá um sinal sonoro, e a exibição do relógio e o LED da zona deixa de piscar quando activar a contagem do relógio.

O último minute é informado em segundos.

Desligar o relógio

Para cancelar a operação do relógio, selecione um valor temporizado de <00> utilizando a tecla (B), ou desligar o relógio premindo as teclas (B) e (C).

Duração do alarme

Quando o tempo seleccionado termina, um beep soa durante 1 minuto. Após 1 minuto desde o inicio do aviso, o beep pára. O display do relógio continua a piscar com a indicação <00>. O alarme pode ser cancelado pelo utilizador a qualquer momento, mesmo durante o primeiro minuto do alarme, pressionando qualquer tecla do "touch control".

ATENÇÃO: O relógio também pode ser configurado para uma zona de cozedura que está no nível "0", o LED permanecerá piscando o tempo todo da contagem regressiva. Neste caso, o relógio pode ter a função de alarme.

Desligar Automático de Segurança

Se o nível de energia não é alterado durante um tempo pré-definido, o indutor correspondente desliga-se automaticamente.

O tempo máximo de um indutor pode ficar na dependencia do nível de cozinhado seleccionado.

Nível	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Max. tempo em (horas)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Funcionamento ininterrupto em cada nível de cada zona de cozinhar, o poder é limitado no tempo (ver tabela acima). Quando a zona de cozedura desliga o mecanismo de segurança, o visor mostra o símbolo "0" ou "H", se houver calor residual.

A zona de cozinhar pode ser desligado pelo sensor (E) para definir o nível de cozimento.

Exemplo:

Configure o indutor de aquecimento no nível de potência 5 e deixe-o funcionar por algum tempo. Se não alterar o nível, o mecanismo de segurança irá desligar a placa após 10 horas.

Protecção contra o sobreaquecimento

A placa de indução também é equipada com dispositivo de segurança contra superaquecimento que protege as peças eletrônicas de danos. Este dispositivo funciona em vários níveis. Ao cozinhar a temperatura aumenta na zona excessivamente, o ventilador liga primeiro. Se isso não for suficiente, o aquecimento extra poderoso (booster) é desativado, e, finalmente, o dispositivo de segurança que reduz a potência de aquecimento de determinadas zonas de indução ou desliga-as completamente. Quando a placa arrefece, todo o poder da placa está novamente disponível. Assim, durante a operação pode ouvir um zumbido constante, devido à viragem da ventoinha de arrefecimento. É possível que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo depois da placa de indução desligar.

Exibindo níveis de potência

Nível de potência 0:

Um “0” constante é indicado no display do indutor. Se o gerador de indução indicar calor residual, o display alterna entre “0” e “H”. Esta indicação só desaparece quando não existir qualquer perigo (aos 50 °C).

O display exibe um “0” enquanto a temperatura for inferior a 50 °C, quando exibe um “H” a temperatura exceder os 50 °C.

Para poupar energia, desligue o indutor antecipadamente, para aproveitar o calor residual.

Nível de potência 1...9, P:

Se nenhum recipiente for detectado ou se um recipiente de alumínio for detectado, o nível de potência pisca no display do indutor. Após 30 segundos, se um recipiente não-de-alumínio é detectado, o nível de potência regressa a 0.

Quando um recipiente não-de-alumínio é detectado, o nível de potência é mostrado constante no display do indutor

Gestão da energia

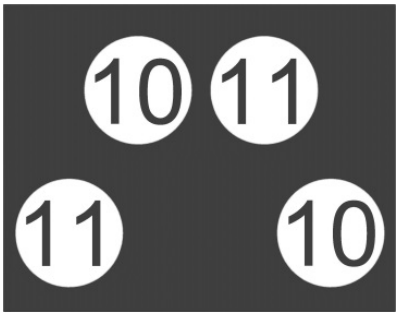
A potência consumida é 2800 W, mas você pode aumentar a 3500 W, 6000 W ou 7200 W.

(Esta operação deve ser efectuada sómente por um técnico qualificado).

Gestão da energia para a potência limitada de uma placa de indução (ECO)

Para pequenos indutores de energia, cada vez que o usuário tenta aumentar a potência, o nível de potência total do indutor é calculado. Se este nível de potência total é maior do que o limite de potência do indutor, o aumento de potência não é permitido. Um bip de erro e o display do respectivo indutor mostra o nível de potência real e um 'r' piscar.

Disco de indução	⑪	⑩
Nível	Potência (W)	
0	0	0
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
P	2000	1600



FUNÇÕES DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO DE ERROS

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO DO ERRO	MANUAL DE INSTRUÇÕES
r	Ver “Gestão da energia para a potência limitada de uma placa (ECO)”	
u	1) Ver “Sensor de recipientes” 2) Distúrbios de sobretensão	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
H	Ver “Displays de níveis de potência”	
c	Gerador de indução com excesso de temperatura	Desligue a placa e o forno instalado por baixo até arrefecerem completamente. Ligue a placa para verificar todas as funções. Se o problema se mantiver. Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro

C	Disco de indução com excesso de temperatura	Desligue a placa e o forno instalado por baixo até arrefecerem completamente. Ligue a placa para verificar todas as funções. Se o problema se mantiver. Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FA	Anomalia no sinal de infravermelhos, do botão de ligar/desligar – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FC	Anomalia no receptor de infravermelhos, do botão de ligar/desligar – todas as zonas são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FE	Controlo touch sensor ntc: curto circuito no sensor ntc – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FT	Controlo touch sensor ntc: sensor ntc em aberto – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
Fc	Controlo touch sensor ntc: sensor ntc em sobreaquecimento – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Desligue a placa e o forno instalado por baixo até arrefecerem completamente. Ligue a placa para verificar todas as funções. Se o problema se mantiver. Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FH	Eprom (memória) do control touch : anomalia do control touch eprom. – Todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FJ	Anomalia do adc, na tecla on/off – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FO	Controlo do Software de Touch: anomalia no controlo do software de touch. – Todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FL	Luminosidade do Controlo Touch: excessiva luminosidade externa que dificulta a calibração dos sensores t/c (botões) – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Remover ou substituir a fonte de luminosidade externa. Se o problema se mantiver apesar de as condições de calibração terem sido respeitadas: Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
FU	Controlo Touch Divisor: anomalia no divisor t/c – todas as zonas de cozinhado são desactivadas	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F5	Anomalia na comunicação entre o touch e a placa de potência – todas as zonas de cozinhado são desactivadas e é visualizado um erro em todos os displays	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F1	Curto circuito do sensor de temperatura dos indutores – o indutor com anomalia é desactivado - o erro é visualizado no respectivo display	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F2	Anomalia no sensor NTC – o indutor com problema é desligado - o erro é visualizado no correspondente display	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F8	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F7	Anomalia no sensor NTC – o indutor com problema é desligado - o erro é visualizado no correspondente display	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F9	Curto circuito do gerador – todas as zonas de cozinhado estão desactivadas um erro é visualizado em todos os displays	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
Nível de ajuste de cozedura a piscar “C”	Temperatura excessiva do indutor devido ao uso intensivo ou outro uso diferente do uso doméstico	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F3	Curto circuito da NTC - todas as zonas de indução estão deactivadas um erro	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro

	é visualizado em todos os displays	
F4	Abertura da NTC - todas as zonas de indução estão desactivadas um erro é visualizado em todos os displays	Contactar o serviço técnico autorizado para assistência técnica - especificando o código de erro
F6	Tensão faltando numa parte do gerador (direita ou esquerda) - se todos os focos forem desativados um erro é visualizado em todas os indicadores	Contactar o serviço técnico autorizada para assistência técnica - especificando o código de erro

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Fig.1

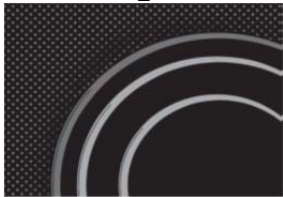


Fig.2



Fig.3



Fig.4

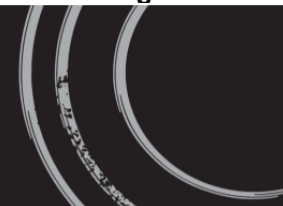


Fig.5

A placa de indução deve ser limpa somente quando totalmente fria, de preferência após cada utilização, caso contrário, mesmo as mais leves manchas remanescentes após os cozinhados pode queimar na superfície da placa com os seguintes tipos de utilização.

Para a manutenção regular da placa de indução usar agentes de limpeza especiais, produzidos de maneira a criar uma película protetora sobre a superfície.

Antes de cada utilização, limpe a poeira e outras partículas que estejam em cima da placa, elas podem arranhar a superfície (Fig. 1).

Cuidado: o uso de palha-de-aço, esponjas de limpeza abrasivas e detergentes abrasivos podem arranhar a superfície da placa. A superfície também pode ser danificado pelo uso de sprays e produtos químicos agressivos ou líquidos inadequados (Fig. 1 e 2).

As marcas de padrão podem ser apagadas com o uso de agentes de limpeza agressivos ou fundos de painéis irregulares e danificados (Fig. 2).

Manchas pequenas são removidas com um pano macio húmido, após o que a superfície deve ser limpo e seco (Figura 3).

Manchas de água são removidos com uma solução de vinagre suave, mas você não deve secar a mesa de trabalho com ele (apenas alguns modelos), uma vez que pode perder o seu brilho. Nunca utilize sprays agressivos ou removedores de calcário (Fig. 3).

Grandes manchas são removidas com produtos de limpeza de cerâmica vítrica especiais (ex. Vitroclean).

Siga rigorosamente as instruções do fabricante.

Tenha cuidado para remover quaisquer restos de detergentes de limpeza da superfície da placa, caso contrário eles vão ser aquecidos durante a próxima utilização o que pode danificar a placa (Fig. 3).

As manchas mais difíceis e queimadas são removidas com um raspador especial para vitrocerâmica. Tenha cuidado, porém, para não tocar a superfície da placa com o punho do raspador (Fig. 4).

Manipular o raspador com o máximo cuidado para evitar lesões!

Açúcar e alimentos contendo açúcar podem danificar permanentemente a superfície da placa de indução (Fig. 5), de modo que os restos de açúcar e açúcar contendo alimentos devem ser raspados da superfície da placa de imediato, quando as placas estão ainda quente (Fig. 4).

Descoloração da placa vitrocerâmica não tem qualquer efeito sobre o seu funcionamento e estabilidade. Na maioria dos casos, ela aparece como a consequência de queimar restos de alimentos, ou como um resultado de arrastar panelas e frigideiras (especialmente com a base em alumínio ou cobre) em toda a superfície, e tal descoloração é bastante difícil de remover.

Nota: Todos os defeitos descritos são principalmente estéticos e não afetam diretamente o funcionamento do aparelho. Solução de tais defeitos não é coberto pela garantia.

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

Sehr geehrter Kunde,

das Einbau-Induktionskochfeld ist für den Hausgebrauch bestimmt. Für die Verpackung unserer Produkte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die recycelbar sind und gelagert oder vernichtet werden können.

Daher haben wir die Materialien der Verpackung geeignet gekennzeichnet. Wird das Gerät nicht mehr verwendet und stellt ein Hindernis dar, sollte es an einer für die Verwertung von Geräten „außer Betrieb“ übergeben werden, sodass die Umwelt nicht verschmutzt wird.

Gebrauchsanleitung

Die Gebrauchsanleitung ist für den Benutzer bestimmt und beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Diese Anleitung wurde für verschiedene Gerätetypen verfasst, deswegen können auch einige Funktionen beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält.

Diese Gebrauchsanleitung gilt nur, wenn das Symbol des jeweiligen Landes auf dem Gerät angebracht ist. Falls das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die technischen Hinweise für den Umbau des Geräts gemäß den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

Anschlusshinweise

Der Anschluss des Geräts ist in Einklang mit den beigelegten Hinweisen und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften und Normen durchzuführen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten des Geräts ist auf der Unterseite der Kochmulde angebracht.

Der Hersteller bemüht sich um kontinuierliche Verbesserungen. Aus diesem Grund können Text und Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.

Wichtige hinweise	46
Einbau	47
Anschluss an das stromnetz	49
Technische eigenschaften	51
Betrieb	53
Sicherheitsfunktionen und fehleranzeige	57
Reinigung und wartung	59

WICHTIGE HINWEISE

- Der Einbau und der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile heizen sich während des Gebrauchs auf. Es muss darauf geachtet werden, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
Auf Kinder achten, sie nicht in die Nähe des Geräts lassen und auf die Verbrennungsgefahr hinweisen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden, und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein, es besteht Brandgefahr. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, für die Fett oder Öl benötigt wird (z. B. Pommes Frites) ist besondere Vorsicht geboten. Versuchen sie nie, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und werfen Sie etwas über die Flammen, z.B. einen Topfdeckel oder eine Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **WARNUNG:** Sollte die Oberfläche Risse aufweisen, das Gerät abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags zu bannen.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf- bzw. Hochdruckgeräten gereinigt werden.
- Auf dem Induktionskochfeld keine Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel oder Deckel ablegen, weil sie sich erhitzen können.
- Das Kochfeld kann nicht über externe Timer oder Fernsteuerungssysteme aktiviert werden.
- Die Kochzonen dürfen niemals leer, d. h. ohne Töpfe verwendet werden.
- Das Gerät nicht zum Heizen verwenden.
- Das Induktionskochfeld darf niemals als Arbeitsfläche verwendet werden. Spitze Gegenstände können die Oberfläche zerkratzen.
- Die Zubereitung von Speisen in Kunststoff- und Aluminiumbehältern ist verboten. Auf das heiße Kochfeld aus Glaskeramik dürfen keine Gegenstände aus Plastik oder Aluminium gestellt werden.
- Darauf achten, dass das Stromkabel eines anderen Geräts die heißen Kochzonen nicht berührt.
- Unter dem Gerät keine Gegenstände aufbewahren, die empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen sind (z. B. Reinigungsmittel, Sprays, usw.).
- Bei Störungen das Stromversorgungskabel abtrennen und den Kundendienst rufen.
- Das Gerät wurde gemäß der geltenden Sicherheitsstandards hergestellt;
- Darauf achten, auf die Oberfläche aus Glaskeramik keine Gegenstände oder Geschirr fallen zu lassen. Auch leichte Gegenstände (z. B. ein Salzstreuer) können zu Sprüngen oder Beschädigungen der Platte aus Glaskeramik führen.
- Wird das Gerät über einem Ofen mit geeigneterem pyrolytischen System eingebaut, sollte es nicht eingeschaltet werden, während das pyrolytische Verfahren im Gang ist, weil der Überhitzungsschutz des Kochfeldes ausgelöst werden könnte.
- Das Kochfeld nicht mit Verlängerungen oder Mehrfachsteckern an das Stromnetz anschließen, weil sie nicht die notwendige Sicherheit garantieren (z. B. Überhitzungsgefahr).
- Nach der Verwendung das Kochfeld von der Bedieneinheit trennen. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schließen Sie das Gerät an eine nicht lösbare Verbindung an.



Das Gerät auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dass das Gerät als normaler Hausmüll zu betrachten ist, aber an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen ist.

Die korrekte Entsorgung dieses Produktes trägt dazu bei, potenzielle negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, die durch eine ungeeignete Entsorgung des Produktes entstehen könnten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produktes das kommunale Büro, den örtlichen Müllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem das Produkt erworben wurde, kontaktieren.

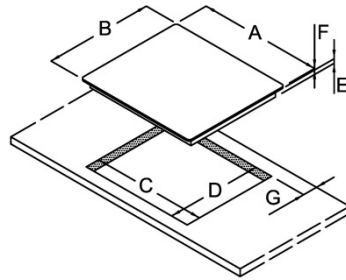
ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION (muss von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden)

EINBAU

Wichtige Hinweise

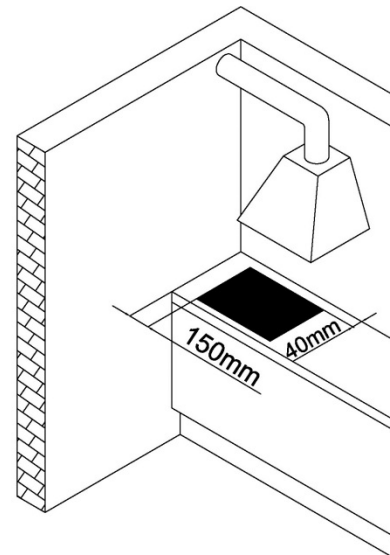
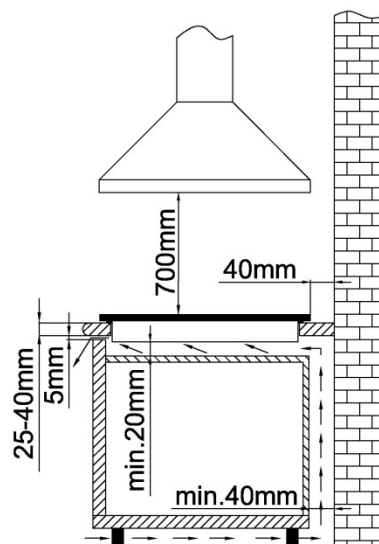
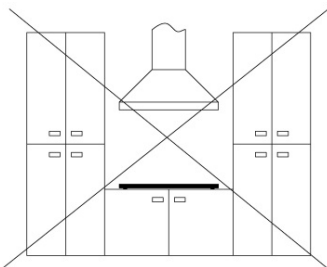
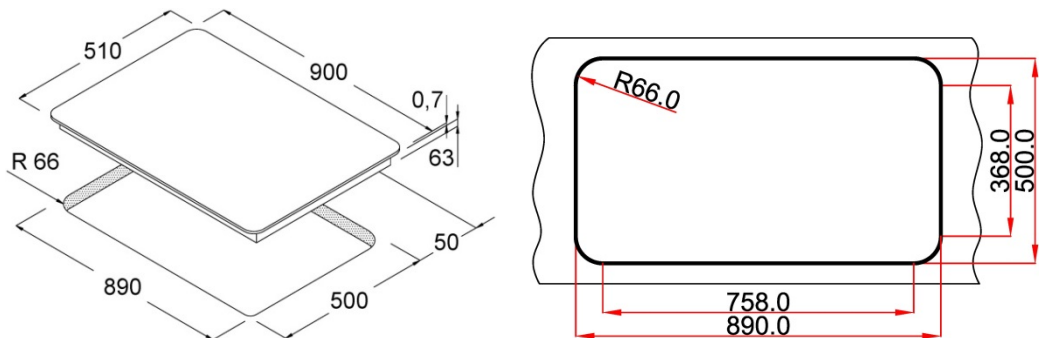
- Der Einbau des Geräts und der elektrische Anschluss an das Stromnetz dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Verkleidung der Wände des Einbaugeräts muss mit Klebstoffen behandelt werden, die bis zu 100 °C resistent sind (ansonsten könnte es zu Veränderungen der Form und der Farbe kommen).
- Das Gerät kann in die Arbeitsplatte eingebaut werden, wo die Tiefe des Möbelstücks ≥ 600 mm beträgt.
- Nach der Montage müssen die zwei befestigten Elemente des Einbaugeräts zugänglich sein, wobei vom unteren Teil auszugehen ist.
- Alle hängenden Möbelstücke der Küche müssen auf einer Höhe positioniert werden, mit der sie die Arbeitsabläufe nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Haube muss den Angaben für die Montage der Haube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 700 mm.
- Am Kochfeld können Rahmen aus Massivholz angebracht werden, wenn der Mindestabstand eingehalten wird (siehe Zeichnung).
- Der Mindestabstand zwischen der Platte mit den Kochfeld und der hinteren Wand ist in der Zeichnung angegeben.
- Das Kochfeld kann nur in eine Arbeitsplatte eingebaut werden, die zwischen 25 und 40 mm dick ist.
- Das untere Element der Küche darf keine Schublade haben. Sein horizontaler Balken 20 mm von der unteren Arbeitsfläche entfernt sein. Der Raum zwischen dem Balken und dem Kochfeld muss frei bleiben.
- Im hinteren Teil des Möbelstücks muss sich der Schnitt mit einer minimalen Höhe von 50 mm entlang der gesamten Breite des Möbelstücks befinden.
- Der Einbau des Ofens unter dem Kochfeld ist bei **Öfen mit Kühlgebläse möglich**.
- Vor der Installation des Ofens muss im Öffnungsbereich die Rückwand des Möbelstücks entfernt werden.
- Ebenso muss eine minimale Öffnung von 5 mm im oberen Teil vorhanden sein.

FHBP 7704 4I T PWL XS

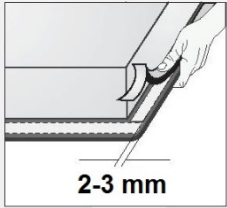


A	770mm
B	510mm
C	750mm
D	490mm
E	53mm
F	5mm
G	50mm

FHI 904 4I ST PWL SINOS



**Installation der
Schaumstoffdichtung
(FHBP 7704 4I T PWL XS)**



Bevor das Gerät in die Öffnung der Arbeitsfläche Ihrer Küche eingesetzt wird, muss die mitgelieferte Schaumstoffdichtung auf der Unterseite des Glaskeramik- (Glas-)Kochfelds angebracht werden.

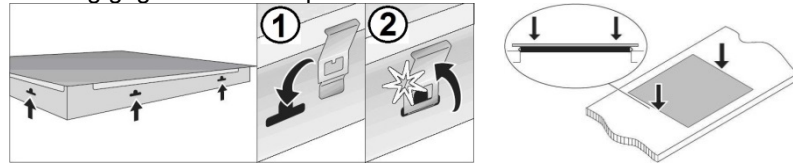
Das Gerät darf nicht ohne Schaumstoffdichtung installiert werden!

Die Dichtung muss folgendermaßen am Gerät angebracht werden:

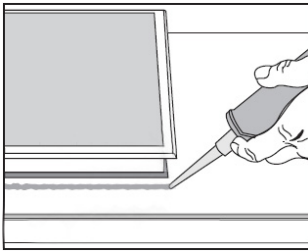
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Bringen Sie die Dichtung anschließend auf der Glasunterseite, ungefähr 2-3 Millimeter vom Rand an.
- Die Dichtung muss auf dem gesamten Umfang der Glasplatte angebracht werden und darf sich an den Ecken nicht überlappen.
- Während der Anbringung der Dichtung sicherstellen, dass das Glas nicht in Kontakt mit scharfen Gegenständen kommt.

**Einbau
(FHBP 7704 4I T PWL XS)**

- Das Kochfeld muss vollständig gerade sein.
- Die geschnittenen Oberflächen schützen.
- Das Kochfeld an das Stromversorgungsnetz anschließen (siehe Anleitung für den Anschluss).
- Das Kochfeld in der zuvor geschnittenen Öffnung positionieren.
- Kräftig gegen die Arbeitsplatte drücken.



**Installation
(FHI 904 4I ST PWL SINOS)**

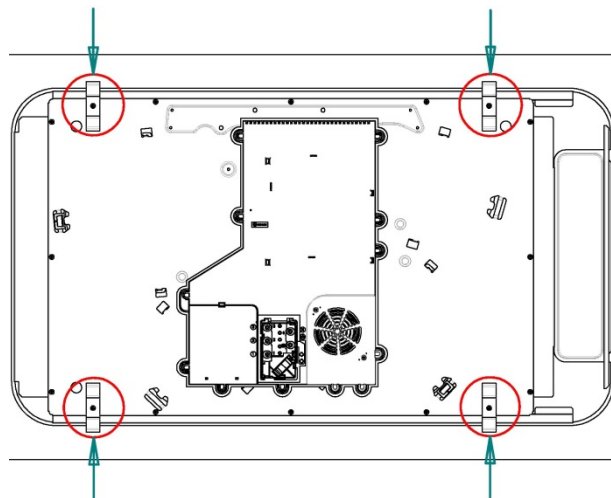


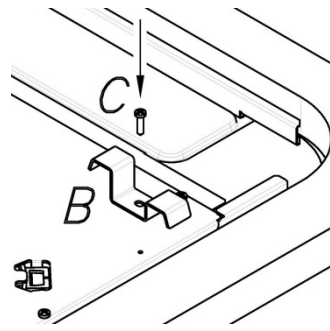
Für eine korrekte Installation des Gerätes in der Arbeitsfläche, muss am Umfang entlang der Aussparung mit Silikon ausgelegt werden, damit man den Wassereintritt verhindert, und eine Optimierung der Haftung vom Induktionskochfeld zur Arbeitsplatte hat.

Die Fixierung am Möbel erhält man mit dem zugelieferten Zubehör.

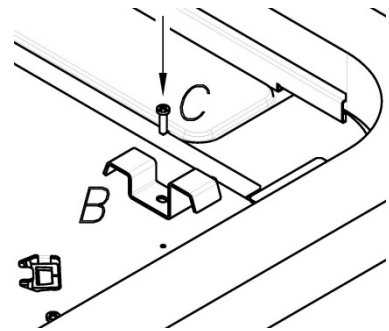
Im unteren Teil des Plans sind schon vier Löcher vorgesehen, wo die Schrauben verschraubt (C), die die Befestigungsklammern blockieren.(B)

B=Befestigungsbügel
C=Schrauben





Arbeitsplatte mit 30 mm Dicke



Arbeitsplatte mit 40 mm Dicke

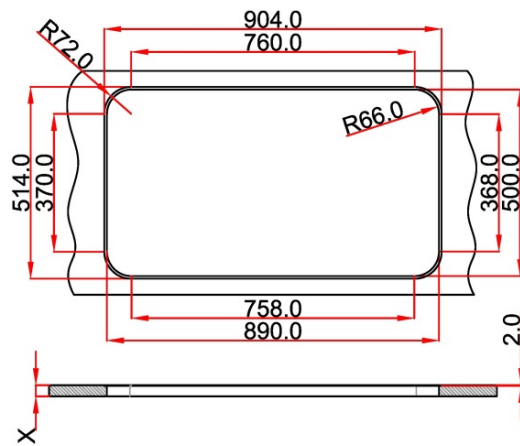
**Flächebündige
Installation**
(FHI 904 4I ST PWL SINOS)

Bereiten Sie die Aussparung in der Arbeitsfläche gemäss den Abmessungen wie auf der Figur angegen ist.

Fräsen Sie den Falz mit extremen Sorgfalt entlang der Aussparung, und halten Sie die angegebenen Massen ein, wie auf der Figur.

Verbreiten Sie das Silikondichtmittel bündig entlang der Fräsung und legen Sie das Induktionkochfeld ein.

X = 30 oder 40mm



ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Der Stromanschluss darf nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Der Schutz des Stromanschlusses muss den geltenden Normen entsprechen.
- Die Verbindungsstecker sind erreichbar, wenn der Deckel der Leiter geöffnet wird.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung auf dem Typenschild der Spannung des Stromnetzes entspricht.
- Das Typenschild des Kochfeldes aus Glaskeramik befindet sich am unteren Teil des Geräts.
- Das Gerät funktioniert, wenn es an eine Wechselstromversorgung mit 220-240 V ~ angeschlossen wird.
- Bei dem Gerät in Anschluss an das Stromnetz wird zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein allpoliger Schalter mit einer minimalen Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorgesehen, der entsprechend der Last dimensioniert ist und den geltenden Normen entspricht. Es werden LS-Schalter oder Begrenzungsventile empfohlen.
- Der Anschluss muss gemäß der Möglichkeit der Installation des Stroms und der Begrenzungsventile gewählt werden.
- Zum Schutz vor einem Brand müssen Geräte dieser Art zwischen einem höheren Möbelstück auf der einen Seite und einem Möbelstück mit derselben Höhe wie das Gerät auf der anderen Seite eingebaut werden.
- Teile des elektrischen Anschlusses und isolierte Teile müssen geschützt werden, sodass sie nicht berührt werden können.

**Grundanpassung der
Sensoren an die
Umgebung**

nach jedem Anschluss an das Stromnetz wird automatisch die Grundanpassung ausgeführt, die den optimalen Betrieb der Sensoren gewährleistet. Alle Displays schalten sich für einige Sekunden ein. Während der Anpassung der Sensoren dürfen keinerlei Gegenstände vorhanden sein. Andernfalls wird die Anpassung unterbrochen, bis die Gegenstände entfernt werden. Während dieser Zeit darf das Kochfeld nicht verwendet werden.

Anfängliche Kalibrierung der Bedieneinheit

Die Bedieneinheit bedarf einer anfänglichen Kalibrierung der Sensoren, um deren Empfindlichkeit den Umgebungs- und Benutzerbedingungen anzupassen. Jedes Mal, wenn das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird oder bei einer fehlenden Stromversorgung, die eine Zurücksetzung der Bedieneinheit erzeugt, wird die Empfindlichkeit beim ersten Mal, wenn der Stoppsensor gedrückt wird, neu angepasst. Die erste Berührung des Stoppsensors muss unter gewissen Bedingungen erfolgen:

- Benutzen Sie keine Handschuhe.
- Der Finger muss sauber sein.
- Berühren Sie das Glas (leichte Berührung).

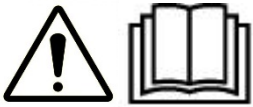
ACHTUNG!

Vor jeder Arbeit am Gerät muss dieses vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät muss gemäß der Netzspannung und der Zeichnung angeschlossen werden. Der Schutzleiter (PE) muss an die Klemme der Erdung angeschlossen werden.

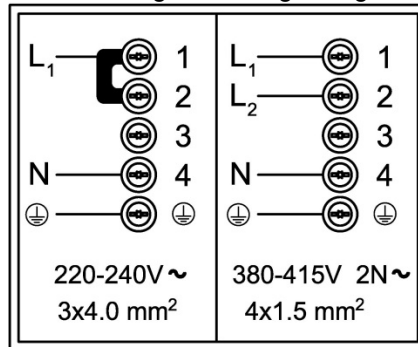
Das Anschlusskabel muss durch den Bügel geführt werden, der dieses vor unbeabsichtigten Bewegungen schützt.

Nach dem Anschluss alle Kochzonen für mindestens 3 Minuten einschalten, um deren Funktionsfähigkeit zu überprüfen.

Anschlussplan



Für den Anschluss müssen harmonisierte Kabel wie H05V2V2-F (90 °C) oder mit mindestens gleichwertigen Eigenschaften verwendet werden.



Steuerung der Leistung

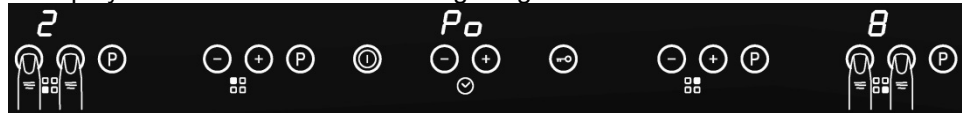
Ist das Kochfeld bereits seit einiger Zeit in Betrieb zum Ändern der Leistungsgrenze den Stecker abziehen und nach einigen Minuten wieder anschließen, bevor mit der Programmierung fortgefahren wird.

Die voreingestellte Leistung beträgt 2800 W und kann auf 3500 W, 6000 W oder 7200 W erhöht werden.

Einstellung der Leistungsgrenze des Kochfeldes

Zum Einstellen Leistungsgrenze des Kochfeldes wie folgt vorgehen:

- Die neue Grenze wird innerhalb der ersten 30 Sekunden nach dem Anschluss des Elektrogeräts an das Stromnetz eingestellt
- Die Touch-Bedienelemente dürfen nicht blockiert sein und alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein
- Gleichzeitig die Tasten (E und F) der Kochzonen 1 und 4.
- Danach ertönt ein Tonsignal und auf dem Display des Timers erscheint „Po“ und die Nummer der momentan eingestellten Leistungsgrenze des Kochfeldes wird auf den Displays der Kochzonen 1 und 4 angezeigt.



Auswahl der neuen Leistungsgrenze:

- Durch Drücken der Taste (E oder F) irgendeiner Kochzone wird die Leistungsgrenze erhöht bzw. verringert. Das können die folgenden Werte ausgewählt werden: 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W.





Abschluss der Einstellung der neuen Leistungsgrenze:

- Gleichzeitig die Tasten (E und F) der Kochzonen 1 und 4.
- Danach wird die neue Leistungsgrenze des Kochfeldes eingestellt und das System aktualisiert.



Verlassen der Einstellung ohne Speicherung der Änderungen:

- Für 60 Sekunden kein Bedienelemente betätigen. Dadurch werden die Änderungen nicht gespeichert und das System wird zurückgestellt.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

FHI 904 4I ST PWL SINOS FHBP 7704 4I T PWL XS	
Betriebsspannung	220-240 V~ oder 380-415 V 2N~
Netzfrequenz	50/60 Hz
10	Ø 145 mm, 1200 W (P=1600 W)
11	Ø 210 mm, 1500 W (P=2000 W)
P _{TOT}	2800 W

P= Maximale Leistung

ANWEISUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Funktionsprinzip

Die Oberfläche ist flach und hat keine Ränder, an denen sich der Schmutz sammeln könnte.

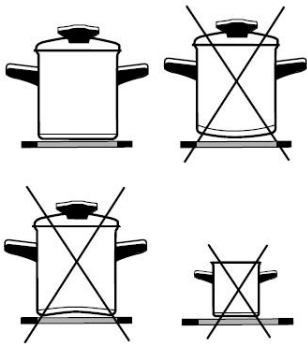
- Das Kochfeld besitzt leistungsstarke Induktionskochzonen. Die Wärme entsteht direkt im Boden des Topfes, wo sie am meisten gebraucht wird, ohne dass es zu unnötigen Verlusten an der Oberfläche aus Glaskeramik kommt. Dadurch ist der Energieverbrauch weitaus geringer, als bei Standardkochzonen, die auf dem Heizprinzip basieren.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik wird nicht direkt erhitzt, sondern nur durch die Wärme, die vom direkt erhitzten Topf zurückkommt. Diese Wärme wird (nach der Ausschaltung) als „Restwärme“ bezeichnet. Das Heizen in der Induktionskochzone wird durch eine Induktionsspule gewährleistet, die sich unter der Oberfläche aus Glaskeramik befindet. Die Spule stabilisiert das Magnetfeld; daher befinden sich am Boden der Töpfe (die magnetisiert werden können) die Stromwirbel, die diese erhitzen.

WICHTIG!

Gelangt Zucker oder eine besonders zuckerhaltige Speise auf das Kochfeld, muss dieses umgehend mit einem Schaber gereinigt werden, auch wenn es noch heiß ist. Dadurch werden mögliche Beschädigungen der Oberfläche aus Glaskeramik verhindert. Die noch heiße Oberfläche aus Glaskeramik nicht mit chemischen Produkten reinigen, weil sie dadurch beschädigt werden kann.

Für das Induktionskochfeld geeignete Töpfe

- Die Induktionskochzone funktioniert einwandfrei, wenn die geeigneten Töpfe verwendet werden.
- Die Töpfe müssen sich während des Kochens in der Mitte der Kochzone befinden.
- Die geeigneten Töpfe, die die Induktion gewährleisten, sind aus Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen. Töpfe aus Stahl mit einem Boden aus Kupfer oder Aluminium sowie



Geschirr aus Glas sind nicht geeignet.

• Bei der Verwendung des Druckkochtopfs muss dieser kontrolliert werden, bis der korrekte Druck erreicht wird. Zu Beginn arbeitet die Kochzone mit maximaler Leistung. Danach gemäß den Angaben des Herstellers des Topfes mit dem geeigneten Sensor die Kochleistung senken.

• **Beim Kauf der Töpfe auf die Angabe „für Induktion geeignet“ achten.**

Kochzonen	min-max Ø Boden des Topfes (mm)
10	90-145
11	130-210

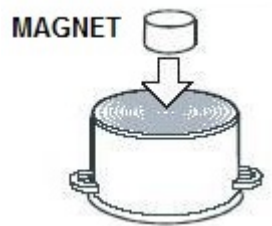
Experiment mit Magnet

Mit einem kleinen Magnet können Sie überprüfen, ob der Boden des Topfes magnetisiert werden kann. Verwenden Sie Töpfe, bei denen der Magnet am Boden haften bleibt.

Erkennung der Töpfe

Einer der Vorteile der Induktionskochfelder ist die Erkennung der Töpfe. Befindet sich auf der Kochzone kein Topf oder Töpfe mit einem Durchmesser, der geringer ist als die Kochzone, wird kein Strom verschwendet. Wird das Kochfeld eingeschaltet, schaltet sich an der Anzeige das Kochsymbol „U“ ein. Wird innerhalb von 10 Minuten der Topf auf der Kochzone positioniert, erfasst ihn die Zone und schaltet sich mit der eingestellten Stufe ein.

Wird der Topf von der Kochzone genommen, wird die Stromversorgung unterbrochen. Wird auf der Kochzone ein Topf mit einem kleineren Durchmesser positioniert, aber die Zone nimmt diesen wahr, verwendet die Zone nur die Energie, die für das Erhitzen des Topfes mit einem kleineren Durchmesser notwendig ist.



Das Kochfeld wird beschädigt:

- wenn es eingeschaltet ist und leer gelassen wird oder ein leerer Topf auf ihm positioniert wird;
- wenn nicht geeignete Töpfe verwendet werden (z. B. mit einem nicht flachen Boden oder einem zu kleinen Durchmesser).
- wenn Tontöpfe verwendet werden, die die Oberfläche aus Glaskeramik zerkratzen.
- Vor der Positionierung des Topfes auf dem Kochfeld muss dieses vollständig trocken sein, um die Hitze zu übertragen und die Oberfläche des Kochfeldes nicht zu beschädigen.
- Für das Garen und Frittieren Töpfe verwenden, die magnetisiert werden können, d. h. aus Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen bestehen. Nur dann funktioniert das Induktionskochfeld.

Kochstufen

Die Leistung der Kochzonen kann mit neun verschiedenen Stufen ausgewählt werden. In der Tabelle werden Beispiele der einzelnen Einstellungen beschrieben.

Stufe	Ziel
0	Ausschaltung, Verwendung der Restwärme
1-2	Warmhaltung heißer Speisen, Kochen geringer Mengen von Speisen
3	Langsames Kochen (Fortsetzen des Kochens nach einer starken Erhitzung)
4-5	Langsames Kochen großer Mengen
6	Kochen zum Braten und Anbräunen der Speise
7-8	Kochen zum Braten der Speise
9	Kochbeginn, Braten
A	Schnelles automatisches Erhitzen
P	Besonders leistungsstarkes Kochen für extrem große Mengen an Speisen

Tipps zum energiesparen

- Seien Sie beim Kauf der Töpfe vorsichtig, denn der angegebene Durchmesser des Topfes entspricht dem oberen Durchmesser oder Deckel, der stets größer ist, als der Boden des Topfes.
- Die Druckkochtöpfe sind besonders zum Energiesparen geeignet, weil sie es dank des internen Drucks ermöglichen, den Garvorgang in kürzerer Zeit zu beenden. Wegen der kürzeren Garzeit werden auch die Vitamine der Lebensmittel besser erhalten.
- Darauf achten, dass sich im Druckkochtopf stets genug Flüssigkeit befindet, weil ansonsten sowohl der Topf, als auch das Kochfeld aufgrund der Überhitzung beschädigt werden könnten.

- Die Töpfe stets mit passenden Deckeln abdecken.
- Töpfe verwenden, die für die Menge der gekochten Speise geeignet sind. Wird nur die Hälfte des Topfes verwendet, wird sehr viel Strom verschwendet.

BETRIEB

- Bei der Einschaltung des Induktionskochfeldes schalten sich alle Anzeigen (für einen Moment) ein. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld besitzt elektronische Sensoren, die sich einschalten, wenn die angegebenen Oberflächen für mindestens 1 Sekunde berührt werden.
- Jede Einschaltung der Sensoren wird mit einem Tonsignal bestätigt.
- Keine Gegenstände auf der Oberfläche der Sensoren positionieren. (Nach 10 Sekunden schaltet sich das Kochfeld aus.)
- Die Oberfläche der Sensoren muss stets sauber sein.

Bedienelemente des Kochfelds

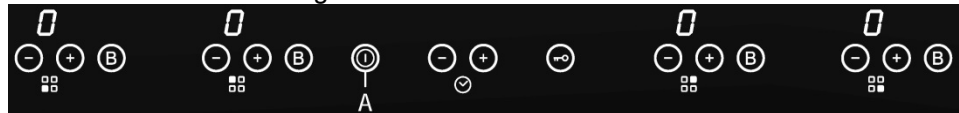


- A. Schaltfläche zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds
- B. Zeitschaltuhr (-)
- C. Zeitschaltuhr (+)
- D. Tastensperre (Taste mit Betriebsanzeige für die Key Lock-Funktion)
- E. Taste "weniger"
- F. Taste "mehr"
- G. Boosterfunktion

Einschaltung des Kochfeldes

Wenn das Kochfeld an das Stromnetz angeschaltet wird, ist die Tastensperre sofort eingeschaltet. Um das Kochfeld einzuschalten muss zuerst die Tastensperre durch Drücken der Taste (D), entfernt werden. Anschließend die Taste ON/OFF (A), drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und die Bedienelemente werden eingeschaltet. Ist die Tastensperre aktiviert oder es liegt eine Fehlermeldung vor kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden.

Die Kochzonen bleiben ausgeschaltet (alle Displays zeigen „0" an), bis eine Leistungsstufe ausgewählt wird. Findet die Auswahl ist innerhalb von 10 Sekunden statt, schaltet sich die Steuerung automatisch aus.



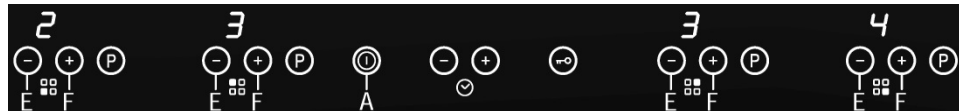
Auswahl der Leistungsstufe einer Kochzone

Ist die Steuerung eingeschaltet schaltet sich die Kochzone beim ersten Drücken der Taste (F), mit der Leistungsstufe 1 ein.

Die Taste (F) erhöht die Leistung maximal bis zur Stufe 9, wohingegen die Taste (E) die Leistung bis auf 0 verringert (Kochzone ausgeschaltet).

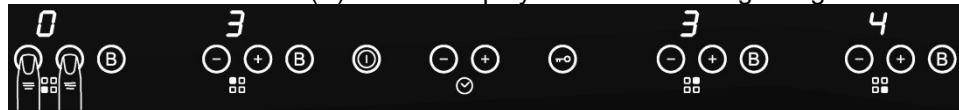
Befindet sich die Kochzone auf Stufe 0 wird durch Drücken der Taste (E) die Kochstufe 9 eingeschaltet.

Wird die Taste (F) o (E) weiterhin gedrückt, wiederholt sich dieser Vorgang zweimal pro Sekunde.



Manuelle Ausschaltung der Kochzone

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten (E) und (F) wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet und das Display zeigt die Leistungsstufe 0 an. Die Kochzone kann auch durch Drücken der Taste (E) bis das Display die Stufe 0 anzeigt ausgeschaltet werden.



Allgemeine Ausschaltung

Die Ausschaltung des Kochfeldes kann jederzeit durch die Taste für die Einschaltung (A) ausgeführt werden.

Wenn sich das Kochfeld ausschaltet ertönt ein Tonsignal und alle Displays schalten sich aus, als sei denn, es ist Restwärme vorhanden oder es liegt ein Alarmsignal vor. Dann bleibt der Buchstabe „H" auf dem entsprechenden Display einer bestimmten Kochzone angezeigt.



Nach 5 Sekunden nachdem das Kochfeld ausgeschaltet, wenn es keine Fehlermeldungen oder Restwärme, die Kontrolllampe von Keylock ausschalten, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Das Kochfeld ist gesperrt, bis Sie die Taste (D) drücken.

Sensor Topf vorhanden

Jede Kochzone besitzt ein eigenes System zu Erkennung des Vorhandenseins des Topfes.

Das System ist so geeicht, dass es das Vorhandensein eines Topfes innerhalb der EN-Standards erkennt, der einen Durchmesser hat, der unmittelbar geringer ist als der nominale Durchmesser der Zone. Wird das Vorhandensein des Topfes nicht erkannt oder ein nicht geeigneter Topf erfasst, blinkt die Leistungsstufe abwechselnd zu „u“ auf dem entsprechenden Display dieser Zone. Nach 60 Sekunden kehrt die Leistung zur Stufe 0 zurück.



Blinkt die Leistungsstufe auf dem Display, wenn sich ein Topf auf der Zone befindet, hat der Topf im Allgemeinen nicht die geeignete Größe oder sein Typ ist nicht geeignet. In diesem Fall muss überprüft werden, ob der Topf tatsächlich für das Kochen mit Induktion geeignet ist (Zeichen oder Bedienungsanleitung des Topfes).

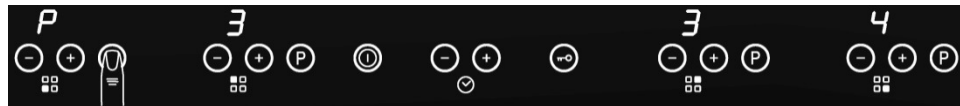
Booster-Funktion

Aktivierung der Booster-Funktion

Diese Funktion kann aktiviert werden, wenn die Touch Control-Steuerung aktiviert ist; sie wird die Leistungsstufe für maximal 10 Minuten und dann wird wieder auf Stufe 9 geschaltet.

Das Display zeigt den Buchstaben „P“, wenn die Funktion aktiviert ist.

Nach der Einstellung der Leistung auf Stufe 9 genügt das erneute Drücken der Taste (G) um die Booster-Funktion wieder zu aktivieren.



Deaktivierung der Booster-Funktion

Die Booster-Funktion wird automatisch nach der festgelegten Zeit von 10 min deaktiviert oder auch früher, wenn dies der Benutzer möchte.

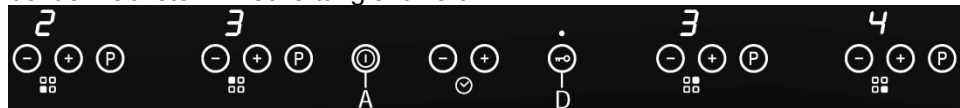
Die Booster-Funktion wird durch Drücken der Taste (G) deaktiviert. Die Leistung der Kochzone wird auf die Stufe 9 verringert.

Tastensperre

Durch Gedrückthalten der Taste (D) wird die entsprechende Funktion aktiviert bzw. deaktiviert. Ist die entsprechende LED eingeschaltet, ist das Bedienfeld blockiert.

Die Funktion der Tastensperre kann aktiviert werden, wenn die Kochstufen aktiviert sind oder das Kochfeld ausgeschaltet ist. Ist das Kochfeld eingeschaltet, blockiert diese Funktion alle Tasten mit Ausnahme der Taste ON/OFF (A) und die der Tastensperre (D). Ist das Kochfeld ausgeschaltet, blockiert diese Funktion alle Tasten, auch die Taste ON/OFF (A).

Sollte das Kochfeld bei aktivierter Tastensperre ausgeschaltet werden, so ist diese auch bei der nächsten Einschaltung aktiviert.



Wenn das Kochfeld an das Stromnetz angeschaltet wird, ist die Tastensperre aktiviert.

Deaktivierung der Tastensperre

Ist das Bedienfeld blockiert, ist die Kontrollleuchte eingeschaltet. Durch Drücken der Taste (D) wird die Funktion ausgeschaltet und die LED erlischt.

Automatische Tastensperre

Wenn alle Kochzonen auf der Ebene "0" sind und einer von ihnen ist auf dem Timer, wird die Tastensperre nach 1 Minute aktiviert.

Anzeige der Restwärme

Das Glaskeramikkochfeld verfügt auch über eine Anzeige der Restwärme "H". Induktionskochfelder werden nicht direkt beheizt, sondern durch die vom Kochgeschirr abgegebene Rückwärme. Solange das Symbol "H" nach Abschaltung des Kochfelds

aufleuchtet, kann die Restwärme zum Aufwärmen von Speisen oder zum Schmelzen verwendet werden. Und selbst wenn das Symbol "H" erlischt, kann das Kochfeld noch heiß sein. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

Betrieb des Timers

Der Wert des Timers kann zwischen **1** und **99** Minuten gewählt werden und kann jederzeit geändert werden.

Aktivierung des Timers

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Ist der Timer ausgeschaltet, kann er durch Drücken einer der beiden entsprechenden Tasten (B) oder (C) aktiviert werden.



Aktivierung des Timers einer Kochzone

Nach der Auswahl des Timers wird ein blinkendes „t“ auf den Displays der Kochzonen angezeigt. Der Benutzer wählt mit den Tasten (E) oder (F), der Kochzone die Zone, für die der Timer aktiviert werden soll. Danach wird die Zeit mit den Tasten (B) oder (C) des Timers eingestellt..



Der Timer kann stets bei nur einer Kochzone verwendet werden.

Die Kochzone, für die der Timer eingestellt werden soll, muss stets ausgewählt werden, bevor die Zeit eingestellt wird.

Werden die Tasten (B) oder (C) des Timers gedrückt, bevor die Zone ausgewählt wird, wird der Timer ausgeschaltet.

Findet die Auswahl der Kochzone nicht innerhalb von 10 Sekunden ab der Aktivierung des Timers statt, wird der Timer ausgeschaltet.

Wird nach der Auswahl der Kochzone die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden eingestellt, wird der Timer ausgeschaltet.

Ist die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Anzeige der Kochzone, für die der Timer aktiviert ist

Die Kochzone, für die der Timer aktiviert ist, wird auf dem Touch Control-Feld durch eine LED in der Nähe des Displays der ausgewählten Kochzone angezeigt.

Diese Option erinnert den Benutzer stets daran, dass der Timer für diese Kochzone aktiviert ist.

Einstellung der Zeit am Timer

Durch Gedrückthalten der Taste (B) oder (C), des Timers kann der Wert der Zeit automatisch erhöht bzw. verringert werden, wodurch die gewünschte Einstellung schneller erreicht wird. (Während der Einstellung des Timers blinkt die LED neben dem Display der Kochzone.)

Die Geschwindigkeit der Erhöhung bzw. Verringerung der Zeiteinstellung erhöht sich ab der zehnten Auslösung in Folge der Timer-Einstellung.

Beginn des Countdowns

Der Countdown beginnt 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten (B) oder (C) des Timers.

Es ertönt ein Tonsignal und das Display des Timers und die LED der Zone, für die der Timer aktiviert ist, hören auf zu blinken.

Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.

Deaktivierung des Timers

Zur Deaktivierung des Timers mit der Taste (B) den Wert <00> auswählen oder den Timer durch gleichzeitiges Drücken der entsprechenden Tasten (B) und (C) ausschalten..

Dauer des Tonsignals

Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt für 1 Minute ein Tonsignal. Auf dem Display des Timers blinkt weiterhin die Anzeige <00>. Das Tonsignal kann jederzeit vom

Benutzer durch das Drücken irgendeiner Taste des Touch Control-Feldes deaktiviert werden, auch während der ersten Minute.

ACHTUNG: Timer kann auch für eine Kochzone, für die die Stufe „0“ ausgewählt ist, eingestellt werden. Die LED blinkt für die gesamte Zeit des Countdowns. In diesem Fall kann der Timer als Alarm dienen.

Automatische Sicherheitsausschaltung

Wird die Leistungsstufe nicht während der festgelegten Zeit verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die maximale Zeit, für die die Kochzone eingeschaltet bleiben kann, hängt von der ausgewählten Kochstufe ab.

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Stunden vor der Sicherheitsausschaltung	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Der ununterbrochene Betrieb jeder Leistungsstufe sämtlicher Kochzonen ist zeitlich begrenzt (siehe Tabelle oben). Wird die Kochzone aufgrund des Sicherheitsmechanismus ausgeschaltet, leuchtet auf dem Display das Symbol „0“ oder „H“, falls Restwärme vorhanden ist.

Die Kochzone kann mit dem Sensor (E) für die Einstellung der Kochstufe ausgeschaltet werden.

Beispiel:

Die Kochzone auf Stufe 5 stellen und für einige Zeit in Betrieb lassen. Fehlt die Leistungsstufe nicht geändert, schaltet der Sicherheitsmechanismus nach 10 Betriebsstunden das Kochfeld aus.

Sicherheitsgerät um Schutz gegen Überhitzung

Das Induktionskochfeld besitzt ein Sicherheitsgerät zum Schutz gegen Überhitzung, die den elektronischen Teil vor Beschädigungen schützt.

Das Sicherheitsgerät funktioniert mit mehreren Stufen.

Wenn die Temperatur der Kochzone sehr hoch ist, wird zuerst das zweistufige Gebläse aktiviert. Sollte dies nicht ausreichen, wird die besonders starke Leistungseinstellung deaktiviert. Dadurch wird die Kochstufe einiger Kochstufen verringert oder das Sicherheitsgerät zum Schutz gegen Überhitzung wird ausgelöst und schaltet das Gerät vollständig aus.

Kühlt die Oberfläche ab, steht Ihnen noch die gesamte Leistung der Kochzonen zur Verfügung.

Es ist daher während des Betriebs ein kontinuierliches Brummen aufgrund der Einschaltung des Kühlgebläses zu hören. Es ist möglich, dass das Kühlgebläse auch nach der Ausschaltung des Geräts in Betrieb bleibt.

Anzeige der Leistungsstufen

Leistungsstufe 0:

Auf dem Display der Kochzone wird leuchtet „0“. Der Induktionsgenerator zeigt an, dass Restwärme vorhanden ist und das Display zeigt abwechselnd „0“ und „H“ an. Die Anzeige verschwindet, wenn keine Gefahr mehr besteht (bei **50 °C**).

Das Display zeigt „0“ an, bis die Temperatur unter **50 °C** bleibt und „H“, falls die Temperatur **50 °C** überschreitet.

Zum Energiesparen die Kochzone vorzeitig ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

Leistungsstufen von 1 bis 9 und Leistungsstufe P:

Wird das Vorhandensein des Topfes nicht erkannt oder es wird ein Topf aus Aluminium erfasst, blinkt auf dem Display der Kochzone die Leistungsstufe. Nach 60 Sekunden kehrt die Leistung zur Stufe 0 zurück, wenn kein Topf oder immer noch ein Topf aus Aluminium erkannt wird.

Wird ein Topf, der nicht aus Aluminium besteht, erfasst, wird auf dem Display der Kochzone dauerhaft die Leistungsstufe angezeigt.

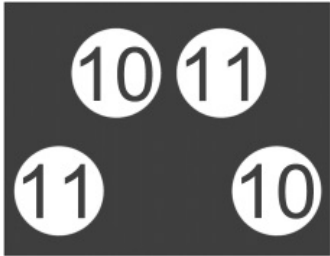
Steuerung der Leistung

Die voreingestellte Leistung beträgt 2800 W und kann auf 3500 W, 6000 W oder 7200 W erhöht werden. **(Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden).**

Steuerung der Leistung für Kochfeld bei begrenzter Leistung (ECO)

Ist das Kochfeld auf eine begrenzte Leistung eingestellt, wird jedes Mal, wenn der Benutzer versucht, die Leistung zu erhöhen, die Gesamtleistungsstufe berechnet. Überschreitet dieser Gesamtwert die für das Kochfeld eingestellte Leistungsgrenze, wird die Leistung nicht erhöht und es ertönt ein Tonsignal zur Signalisierung des Fehlers. Auf dem Display der entsprechenden Kochzone blinkt der Buchstabe „r“ und es wird die tatsächliche Leistungsstufe angezeigt.

Kochzone	11	10
Stufe	Leistung (W)	
0	0	0
1	100	75
2	200	150
3	300	300
4	500	400
5	700	500
6	900	600
7	1100	800
8	1300	1000
9	1500	1200
P	2000	1600



SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG DES FEHLERS	GEBRAUCHSANWEISUNG
r	Siehe "Einstellung der Leistungsgrenze des Kochfelds" (ECO)"	
u	1) Siehe "Sensor Topf vorhanden" 2) Überspannungsstörung	Kontaktieren Sie eine autorisierte Kundendienststelle für technische Unterstützung - Fehlercode angeben
H	Siehe "Anzeige der Restwärme"	
c	Überhitzung Induktionsgenerator	Schalten Sie das Kochfeld und den darunter installierten Backofen ab, bis diese vollständig abgekühlt sind. Schalten Sie das Kochfeld ein und überprüfen Sie alle Funktionen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie eine autorisierte Kundendienststelle für technische Unterstützung - Fehlercode angeben
C	Überhitzung Induktionserwärmer	Schalten Sie das Kochfeld und den darunter installierten Backofen ab, bis diese vollständig abgekühlt sind. Schalten Sie das Kochfeld ein und überprüfen Sie alle Funktionen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie eine autorisierte Kundendienststelle für technische Unterstützung - Fehlercode angeben
FA	Taste ON/OFF: Störung des Senders. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
FC	Taste ON/OFF: Störung des Empfängers. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
FE	NTC-Sensor des Touch Control-Feldes: Kurzschluss des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
Ft	NTC-Sensor des Touch Control-Feldes: Öffnung des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
Fc	NTC-Sensor des Touch Control-Feldes: Überhitzung des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Das Kochfeld und den eventuell darunter vorhandenen Ofen ausschalten und die vollständige Abkühlung abwarten. Das Kochfeld wieder einschalten, um alle Funktionen zu überprüfen. Bleibt das Problem weiter bestehen, den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
FH	EEPROM (Speicher) des Touch Control-Feldes: Störung des EEPROMs des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
FJ	ADC des Touch Control-Feldes: Störung des ADCs des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F0	Software des Touch Control-Feldes: Störung der Software des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
FL	Helligkeit auf dem Touch Control-Feld: Übermäßige externe Helligkeit verhindert die	Die externen Leuchtquellen entfernen oder ersetzen. Bleibt das Problem weiter bestehen, den autorisierten

	Eichung der Sensoren (Tasten) des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
FU	Teiler des Touch Control-Feldes: Störung des Teilers des Touch Control-Feldes. Alle Kochzonen werden deaktiviert.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F5	Kommunikation zwischen Touch Control-Feld und Generator: Störung bei der Kommunikation zwischen Touch Control-Feld und Generator. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F1	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Kurzschluss des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F2	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Öffnung des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F8	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Störung des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F7	NTC-Sensor des Heizelementes (Induktor): Störung des NTC-Sensors. Es wird nur die Kochzone mit der Störung deaktiviert und der Fehler wird auf dem entsprechenden Display angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F9	Generator : Überstrom des Generators. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
Abwechselndes Blinken der vom Benutzer eingestellten Leistungsstufe und dem Buchstaben „c“.	Überhitzung des Generators aufgrund einer intensiven Verwendung oder eine Verwendung, die nicht dem Hausgebrauch entspricht	Bleibt das problem weiter bestehen, den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F3	NTC-Sensor des Generators: Kurzschluss des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F4	NTC-Sensor des Generators: Öffnung des NTC-Sensors. Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt.	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben
F6	Versorgung des Generators: Es fehlt Spannung an einem Teil des Generators (rechts oder links). Alle Kochzonen werden deaktiviert und der Fehler wird auf allen Displays angezeigt (rechts oder links).	Den autorisierten technischen kundendienst kontaktieren und den fehlercode angeben

REINIGUNG UND WARTUNG

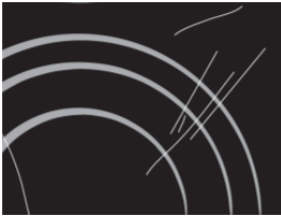


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Die Oberfläche aus Glaskeramik muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, weil jeder kleine Fleck, der zurückbleibt, auf der heißen Oberfläche brennt.

Für die ordentliche Wartung spezielle Reinigungsmittel verwenden, die eine Art Schutzhaut gegen den Schmutz bilden.

Vor jeder Verwendung der Oberfläche aus Glaskeramik Der Staub auf der Oberfläche entfernt werden sowie eventuell am Boden des Topfes vorhandener Schmutz, der die Kochzone zerkratzen kann (Abb. 1).

Achtung: Keine Schwämme aus Stahl oder abrasive Reinigungsmittel verwenden, die die Oberfläche zerkratzen können. Diese kann außerdem durch aggressive Sprays oder nicht geeignete Reinigungsmittel beschädigt werden (Abb. 1 und Abb. 2).

Sie Symbole können durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Schwämme aus Stahl oder schmutzige Böden der Töpfe abgenutzt werden (Abb. 2). Kleine Schutzflecken können mit einem feuchten Schwamm entfernt werden und der Topf muss gut ab getrocknet werden (Abb. 3).

Wasserflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden, die (bei einigen Modellen) jedoch nicht auf den Rahmen gelangen darf, weil dieser dadurch an Glanz verliert. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Sprays verwenden, um den Kalk zu entfernen (Abb. 3). Hartnäckiger Schmutz wird mit speziellen Reinigungsmitteln für die Reinigung von Oberflächen aus Glaskeramik entfernt. Die Angaben des Herstellers des Reinigungsmittels beachten.

Darauf achten, das Reinigungsmittels vollständig von der Oberfläche zu entfernen, weil Rückstände die Oberfläche aus Glaskeramik beschädigen können (Abb. 3).

Hartnäckiger oder eingebrannter Schmutz kann mit dem Schaber entfernt werden. Darauf achten, dass der Kunststoffgriff des Schabers das heiße Kochfeld nicht berührt (Abb. 4).

Bei der Versendung des Schabers darauf achten, sich nicht zu verletzen. Zucker oder sehr zuckerhaltige Speisen können die Oberfläche aus Glaskeramik für immer beschädigten (Abb. 5). Daher müssen Sie umgehend mit dem Schaber von der Oberfläche aus Glaskeramik entfernt werden, auch wenn diese noch heiß ist (Abb. 4).

Diese Änderung der Farbe der Oberfläche aus Glaskeramik beeinträchtigt den Betrieb oder die Stabilität der Oberfläche nicht. Diese ist auf die Verwendung von Töpfen aus Kupfer oder Aluminium oder Essensreste am Boden des Topfes zurückzuführen und ist schwer zu beseitigen.

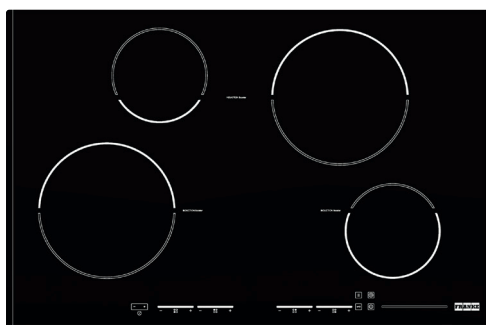
Hinweis: Alle oben angegebenen Fehler beeinträchtigen und die Ästhetik und haben keine direkte Auswirkung auf den Betrieb des Geräts. Sie können nicht unter Garantie beseitigt werden.

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Płyta indukcyjna FHBP 7704 4I T PWL XS

108.0285.676



KITCHEN
SYSTEMS

FRANKE

Producent dokłada wszelkich starań w kierunku ciągłego udoskonalania produktu. Z tego powodu tekst oraz ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

WAŻNE PRZESTROGI	5
ZABUDOWA PŁYTY KUCHENNEJ	7
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	11
DANE TECHNICZNE	14
INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA	19
OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ	20
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLACZ BŁĘDÓW	28
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ	28

SZANOWNY KLIENCIE!

Płyta indukcyjna do zabudowy przeznaczona jest do użytku domowego. Do pakowania naszych produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, nadających się do recyklingu, zwrotu do wyznaczonych punktów składowania odpadów lub utylizacji. Z tego powodu oznaczyliśmy materiały opakowaniowe odpowiednimi symbolami. Po zakończeniu eksploatacji urządzenia zaleca się jego oddanie do specjalistycznego punktu składowania odpadów celem jego zutylizowania w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla konsumenta. Opisano w niej urządzenie i sposób jego obsługi. W instrukcji opisane zostały różne typy/modele urządzeń, dlatego mogą Państwo napotkać na opisy funkcji, których Państwa urządzenie nie posiada.

INSTRUKCJE PODŁĄCZENIA

Podłączenie musi zostać wykonane zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Podłączenie do sieci elektrycznej” oraz z obowiązującymi przepisami. Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.

TABLICZKA

Tabliczka zawierająca podstawowe dane urządzenia umieszczona jest w jego dolnej części.

OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA

Urządzenie może być zabudowane z jednej strony obok mebla, który jest od niego wyższy, a z drugiej strony obok mebla o tej samej wysokości.

WAŻNE PRZESTROGI

- Zabudowy i podłączenia elektrycznego urządzenia do sieci może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Niektóre części urządzenia podczas pracy ulegają nagrzananiu.
- Pilnować dzieci, nie pozwalać, aby zbliżyły się do urządzenia i ostrzec je przed niebezpieczeństwem poparzenia.
- Rozgrzany tłuszcz łatwo ulega zapłonowi. Podczas przyrządzania potraw wymagających użycia słoniny, smalcu czy oleju (np. frytek) należy zachować maksymalną ostrożność.
- Pół grzewczych nie należy włączać, gdy są puste, tj. bez garnków.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Płyty indukcyjnej nie należy używać jako blatu roboczego. Ostro zakończone przedmioty mogłyby porysować jej powierzchnię.
- Na płycie indukcyjnej nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, gdyż mogłyby ulec nagrzananiu.
- Zabrania się przyrządzania potraw w pojemnikach plastikowych i aluminiowych. Nie kłaść na rozgrzanej płycie ceramicznej przedmiotów plastikowych i aluminiowych.
- Uważać, aby przewód elektryczny jakiegokolwiek innego urządzenia nie stykał się z nagrzanymi polami grzewczymi.
- Nie przechowywać pod urządzeniem produktów wrażliwych na wahania temperatury (np. środki czyszczące/piorące, spraye itp.).
- Nie używać płyty indukcyjnej, jeżeli jest ona popękana lub porysowana. W przypadku zauważenia jakiegokolwiek usterki należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- W razie zauważenia usterek odłączyć przewód zasilania elektrycznego i wezwać serwis techniczny.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych lub ciśnieniowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane według obowiązujących norm i standardów bezpieczeństwa.
- Ten sprzęt AGD nie nadaje się do obsługi przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych, zmysłowych lub umysłowych ani przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli nie są nadzorowane lub pouczone odnośnie użycia elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Uważać, aby nie upuścić na powierzchnię ceramiczną jakichkolwiek przedmiotów lub sztućców. Również lekkie przedmioty (np. solniczka) mogą spowodować pęknięcie lub uszkodzenie płyty ceramicznej.
- Jeżeli płyta zabudowana jest nad piekarnikiem wyposażonym w system pirolityczny, nie należy jej włączać, gdy w toku jest czyszczenie pirolityczne, gdyż mogłoby to spowodować zadziałanie zabezpieczenia płyty przed przegrzaniem.
- Nie podłączać nigdy płyty kuchennej do sieci elektrycznej przy użyciu przedłużaczy lub listew podłączeniowych, gdyż nie gwarantują one niezbędnego bezpieczeństwa (np. ryzyko przegrzania).

- Płyty kuchennej nie można uruchamiać przy pomocy zewnętrznych wyłączników czasowych lub systemów zdalnego sterowania.
- Po użyciu płyty odłączyć ją od interfejsu użytkownika. Nie polegać na wykrywaczu naczyń.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób trwały.



Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, iż produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz po zakończeniu eksploatacji należy go oddać do wyznaczonego punktu składowania odpadów celem recyklingu jego podzespołów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewniając prawidłową utylizację produktu, przyczyniają się Państwo do zmniejszenia potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i dla zdrowia, jakie niesie ze sobą niewłaściwa utylizacja urządzenia. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy się skontaktować z urzędem gminnym lub miejscowym przedsiębiorstwem gospodarki odpadami, bądź sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

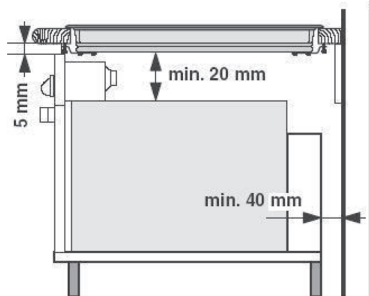
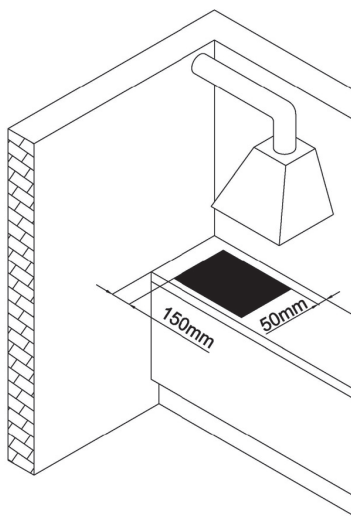
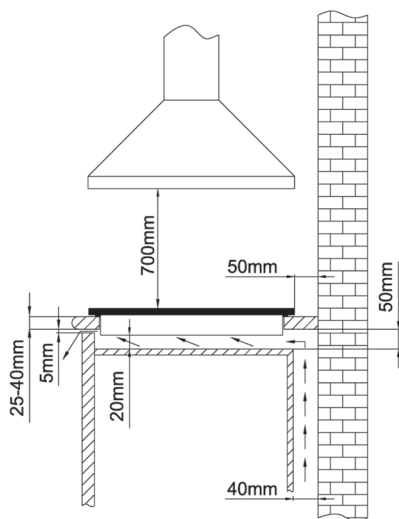
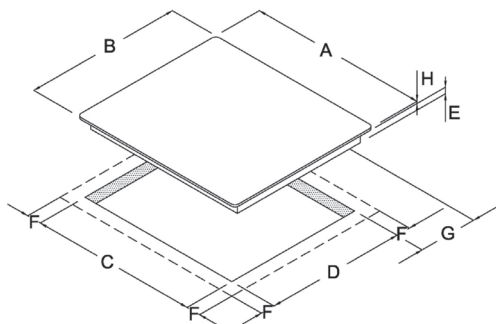
ZABUDOWA PŁYTY KUCHENNEJ

WAŻNE PRZESTROGI

- Zabudowy urządzenia i jego podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Powłokę ścianek urządzenia do zabudowy należy pokryć klejami odpornymi na działanie wysokich temperatur sięgających 100°C (jeżeli klej nie jest odporny na działanie tak wysokich temperatur, może zmienić postać i kolor).
- Urządzenie należy zabudować na blacie roboczym mebla, którego głębokość wynosi $\geq 600\text{mm}$.
- Po zamontowaniu urządzenia do zabudowy musi pozostać swobodny dostęp do dwóch zamocowanych na stałe elementów, począwszy od części dolnej.
- Wszystkie wiszące szafki w kuchni muszą być zamontowane na wysokości, która nie zakłóca procesów obróbki.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną a okapem musi uwzględniać wskazówki dotyczące montażu okapu. Minimalna odległość wynosi 700 mm.
- Na blacie roboczym można umieścić ramki z litego drewna, pod warunkiem zachowania wymaganej odległości minimalnej (patrz rysunek).
- Minimalna odległość pomiędzy panelem z zamontowaną płytą kuchenną a tylną ścianą została podana na rysunku.

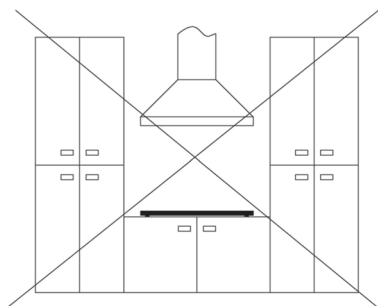
WYMIARY PANELU PŁYTY INDUKCYJNEJ DO ZABUDOWY

A	770 mm
B	510 mm
C	750 mm
D	490 mm
E	53 mm
F	5 mm
G	50 mm



PIEKARNIKI WYPOSAŻONE W WIATRAK CHŁODZĄCY

- Płytę kuchenną można zabudować tylko w blacie roboczym o grubości od 25 do 60 mm (blat grubości min. 60 mm jest konieczny przy montażu nad piekarnikiem FRANKE mod. 912 lub 981).
- Jeśli pod płytą kuchenną chcemy zamontować szufladę, to spód płyty kuchennej musi być oddzielony od szuflady za pomocą płyty meblowej (tzw. dno pośrednie). Przestrzeń pomiędzy nimi musi być pusta.
- W tylnej części szafki musi się znajdować wycięcie o wysokości co najmniej 40 mm, biegnący przez całą szerokość mebla.
- Zabudowa piekarnika pod panelem płyty kuchennej jest możliwa w przypadku piekarników wyposażonych w wentylator chłodzący.
- Przed przystąpieniem do instalacji piekarnika należy usunąć z otwartego obszaru tylną ściankę szafki. Należy również zachować co najmniej 5 mm wolnej przestrzeni w przedniej części.



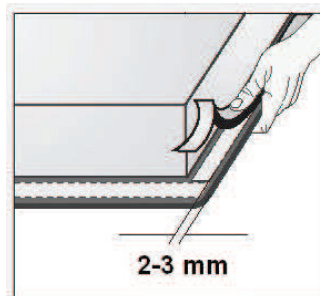
ROZMIESZCZENIE USZCZELKI Z ROZPRĘŻONEGO POLIURETANU

Przed zabudową urządzenia w blacie roboczym należy przykleić do dolnej części płyty kuchennej uszczelkę z rozprężonego poliuretanu dostarczoną w zestawie.

ZABRANIA SIĘ ZABUDOWY BEZ USZCZELKI!

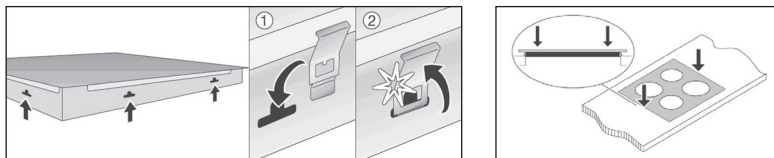
USZCZELKĘ NALEŻY WŁOŻYĆ W NASTĘPUJĄCY SPOSÓB:

- Zdjąć z uszczelki folię ochronną.
- Przykleić uszczelkę do dolnej części szkła, około 2–3 mm od krawędzi.
- Uszczelkę należy przykleić wzdłuż całej krawędzi, nie powinna się ona nakładać na rogach.
- Podczas montowania uszczelki należy unikać wszelkiej styczności pomiędzy szkłem a ostro zakończonymi przedmiotami.



PROCEDURA ZABUDOWY

- Blat roboczy musi być całkowicie prosty.
- Zabezpieczyć przecięte powierzchnie.
- Podłączyć płytę kuchenną do sieci zasilającej (patrz instrukcja podłączania).
- Włożyć sprężyny, będące na wyposażeniu, w odpowiednie gniazda.
- Umieścić płytę kuchenną w wyciętym uprzednio otworze.
- Wepchnąć solidnie w blat roboczy.



PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Podłączenia elektrycznego urządzenia może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy. Ochrona podłączenia elektrycznego musi spełniać wymogi obowiązujących przepisów.
- Dostęp do złączy możliwy jest po otwarciu pokrywy przewodów.
- Przed przystąpieniem do podłączania kuchenki należy się upewnić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada parametrom sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa płyty ceramicznej znajduje się w dolnej części urządzenia.
- Urządzenie zasilane jest prądem przemiennym o napięciu 220–240 V ~.
- Aby wykonać stałe podłączenie do sieci, należy zamontować między urządzeniem a siecią elektryczną wielobiegunowy wyłącznik. Wyłącznik ten musi zapewniać separację styków, gwarantującą pełne odłączenie w warunkach przetężenia kategorii III.
- Dla zapewnienia ochrony przeciwpożarowej urządzenia tego typu można zabudowywać pomiędzy jedną szafką o większej wysokości i drugą o wysokości urządzenia.
- Elementy podłączenia elektrycznego i zaizolowane części muszą być zabezpieczone przed dostępem.

PODSTAWOWE DOSTOSOWANIE SENSORÓW DO OTOCZENIA

Po każdorazowym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej następuje automatycznie podstawowe dostosowanie zapewniające optymalne działanie sensorów. Wszystkie wyświetlacze podświetlają się na kilka sekund. Podczas dostosowywania sensorów na płycie nie powinny się znajdować żadne przedmioty. W przypadku niespełnienia tego wymogu dostosowanie zostanie przerwane do chwili, gdy przedmioty takie nie zostaną zdjęte z płyty. W tym czasie nie można korzystać z płyty kuchennej.

POCZĄTKOWE USTAWIENIA INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA

Panel sterujący płyty indukcyjnej wdrożył początkowe ustawienia począwszy od czułości sensorów do końcowych warunków mechanicznych, środowiskowych oraz wygody użytkownika.

Za każdym razem, gdy płyta jest podłączana do zasilania lub podczas awarii prądu, która powoduje zresetowanie interfejsu użytkownika, czułość sensorów będzie ponownie regulowana wtedy, gdy nastąpi dotknięcie **sensora Blokady**. Pierwsze dotknięcie **sensora Blokady** powinno odbyć się pod określonymi warunkami:

- Nie używać rękawic.
- Używać czystych rąk.
- Dotykać szkła (płynnie).

UWAGA!

Przed każdą interwencją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z napięciem sieciowym, postępując według zaleceń podanych na schemacie. Przewód ochronny (PE) należy podłączyć do zacisku uziemienia.

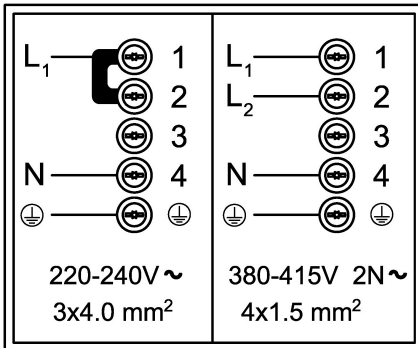
Przewód podłączeniowy należy poprowadzić przez wspornik, który chroni go przed przypadkowymi przemieszczeniami.

Kabel połączeniowy musi być poprowadzony poprzez urządzenie zabezpieczające go przed przypadkowym wyjęciem. Po zakończeniu instalacji należy wyłączyć wszystkie pola grzewcze na około 3 minuty celem sprawdzenia prawidłowości działania.



SCHEMAT PODŁĄCZENIOWY

Do podłączenia należy stosować przewody zharmonizowane, takie jak H05V2V2-F (90°C), bądź o równorzędnych lub wyższych parametrach.

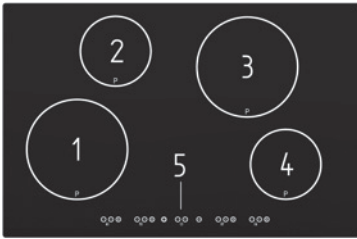


REGULACJA MOCY MAKSYMALNEJ PŁYTY

Jeżeli płyta kuchenna działa już od pewnego czasu, aby zmienić limit mocy, przed przystąpieniem do programowania, trzeba wyjąć wtyczkę, a następnie ponownie ją włożyć po kilkunastu sekundach.

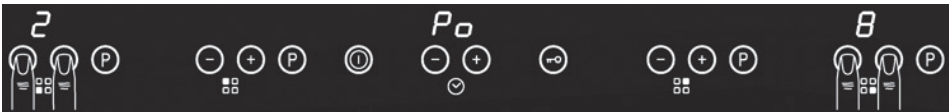
Moc ustawiona jest wstępnie na 2800 W, jednak można ją również ustawić na 3500 W, 6000 W lub 7200 W.

USTAWIENIE LIMITU MOCY PŁYTY KUCHENNEJ



Aby ustawić limit mocy płyty kuchennej, należy przeprowadzić następującą procedurę:

- Nowy limit musi być ustawiony w ciągu pierwszych 30 sekund od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.
- Przyciski dotykowe nie mogą być zablokowane, a wszystkie pola grzewcze muszą być wyłączone.
- Nacisnąć równocześnie sensory (E i F) pola 1 i 4.
- Po wykonaniu tej czynności rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu timera pojawi się komunikat "Po" a na wyświetlaczach pól 1 i 4 pojawi się aktualny ustawiony limit mocy płyty kuchennej.



W celu wybrania nowego limitu mocy:

- Naciśnięcie sensora (E) lub (F) powoduje zwiększenie/zmniejszenie limitu mocy. Dostępne są następujące wartości: 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W.





W celu zakończenia procedury rejestracji nowego limitu mocy:

- Naciśnij równocześnie sensory (E i F) pola 1 i 4.
- Po wykonaniu tej czynności zapisany zostanie nowy limit mocy płyty kuchennej, a system zostanie ponownie uruchomiony.



DANE TECHNICZNE

TYP	FHBP 7704 4I T PWL XS
SZEROKOŚĆ	770 mm
PRZYŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	230–240 V~ lub 380–415 V 2N~, 50/60 Hz
NAPIĘCIE ROBOCZE	230–240 V~, 50/60 Hz
TYP PRZEŁĄCZNIKA	Sensory elektroniczne
STREFY GOTOWANIA [∅, MM/W]	
LEWY PRZÓD	210, 1500 (P=2000)
LEWY TYŁ	145, 1200 (P=1600)
PRAWY TYŁ	210, 1500 (P=2000)
PRAWY PRZÓD	145, 1200 (P=1600)
MOC CAŁKOWITA [W]	2800

P = moc z funkcją Booster

ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY KUCHENNEJ

Powierzchnia płyty jest płaska, bez krawędzi, w których mogłyby się gromadzić zanieczyszczenia.

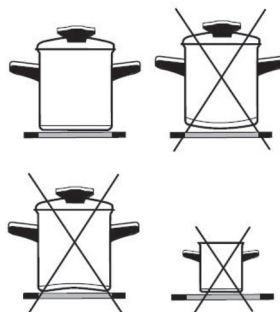
- Płyta kuchenna wyposażona jest w wysokowydajne indukcyjne pola grzewcze. Ciepło powstaje bezpośrednio na dnie garnka, czyli tam, gdzie jest najbardziej potrzebne, dzięki czemu unika się niepotrzebnych strat przez powierzchnię ceramiczną. W ten sposób zużycie energii elektrycznej jest o wiele mniejsze w porównaniu do standardowych pól grzewczych, które działają na zasadzie podgrzewania.
- Powierzchnia ceramiczna nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz tylko wskutek działania ciepła powracającego z bezpośrednio podgrzanego garnka. Ciepło to jest oznaczone (po wyłączeniu) jako "ciepło resztkowe". Ogrzewanie w indukcyjnym polu grzewczym zapewnione jest przez cewkę indukcyjną znajdującą się pod powierzchnią ceramiczną. Cewka stabilizuje pole magnetyczne; z tego powodu na dnie garnków (które mogą być namagnetyzowane) mogą występować wiry prądu, które je ogrzewają.

WAŻNE!

W przypadku wysypania cukru na pole grzewcze lub przyrządzania potrawy o szczególnie dużej zawartości cukru pole należy natychmiast oczyścić skrobakiem, nawet jeżeli jest jeszcze ciepłe. Zapobiegnie to uszkodzeniom powierzchni ceramicznej. Nie czyścić rozgrzanej powierzchni ceramicznej przy użyciu środków chemicznych, gdyż mogłoby to spowodować jej uszkodzenie.

NACZYNIA NADAJĄCE SIĘ DO UŻYTKU NA INDUKCYJNEJ PŁYTCIE KUCHENNEJ

- Indukcyjne pole grzewcze działa idealnie, gdy używa się odpowiednich naczyń.
- Podczas gotowania naczynia muszą się znajdować na środku pola grzewczego.
- Odpowiednie naczynia, gwarantujące indukcję, wykonane są ze stali nierdzewnej, stali emaliowanej lub żeliwa. Garnki ze stali z miedzianym dnem lub naczynia szklane nie nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej.
- W przypadku korzystania z szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku pole grzewcze działa z maksymalną mocą, a następnie, zgodnie ze wskazówkami producenta garnka, za pomocą odpowiedniego czujnika należy obniżyć moc gotowania.
- **W momencie zakupu garnków należy zwrócić uwagę na napis “nadaje się do gotowania indukcyjnego”.**

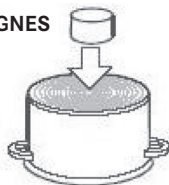


STREFY GOTOWANIA	MIN. \varnothing DNA GARNKA	MAX. \varnothing DNA GARNKA
\varnothing 145 mm	\varnothing 90 mm	\varnothing 145 mm
\varnothing 210 mm	\varnothing 130 mm	\varnothing 210 mm

Eksperyment z magnesem

Przy pomocy niewielkiego magnesu można sprawdzić, czy dno garnka ulega magnetyzacji. Używać garnka, w którym magnes pozostanie na dnie.

MAGNES



ROZPOZNAWANIE GARNKÓW

Jedną z zalet indukcyjnych płyt kuchennych jest rozpoznawanie garnków. Jeżeli na polu grzewczym nie ma garnka lub znajduje się na nim garnek o średnicy mniejszej od samego pola, nie dochodzi do marnotrawienia energii elektrycznej. Gdy płyta kuchenna zostaje włączona, kontrolka podświetla symbol gotowania "U". Jeżeli w ciągu 1 minuty na polu grzewczym zostanie umieszczony garnek, pole go wykryje i włączy się na ustawiony poziom.

Po zdjęciu garnka z pola grzewczego dopływ energii zostaje przerwany. Jeżeli na polu grzewczym ustawiony zostanie garnek o mniejszej średnicy, jednak pole go wykryje, to samo pole zużyje tylko energię niezbędną do ogrzania garnka o mniejszej średnicy.

PŁYTA KUCHENNA ULEGNIE USZKODZENIU:

- Jeżeli jest włączona, a zostanie pozostawiona pusta lub umieszczony na niej zostanie pusty garnek.
- Jeżeli korzysta się z nieodpowiednich garnków (tj. z dnem, które nie jest płaskie lub o zbyt małej średnicy).
- Nie korzystać z naczyń glinianych, ponieważ mogą porysować powierzchnię ceramiczną.
- Przed umieszczeniem garnka na polu grzewczym należy się upewnić, że jest on idealnie suchy – zapewni to przesyłanie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni płyty kuchennej.
- Do gotowania, smażenia itp., należy używać garnków, które ulegają magnetyzacji, czyli wykonanych ze stali nierdzewnej, emaliowanej lub lanej. Tylko w tym przypadku indukcyjna płyta kuchenna będzie prawidłowo działać.

POZIOMY MOCY

Moc pól grzewczych można ustawić na dziewięć różnych poziomów.

W poniższej tabeli przedstawiono przykładowe zastosowania poszczególnych ustawień.

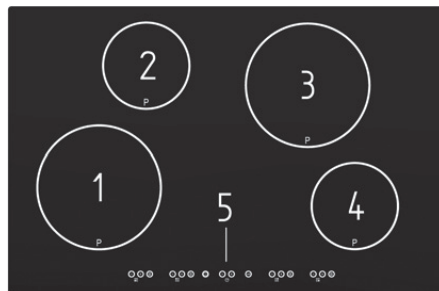
POZIOM	ZASTOSOWANIE
0	Wyłączenie, wykorzystanie ciepła resztkowego
1-2	Utrzymywanie temperatury ciepłej potrawy, gotowanie niewielkich potraw
3	Wolne duszenie (kontynuacja gotowania po mocnym nagraniu)
4-5	Wolne gotowanie dużych potraw
6	Przypiekanie, przyrumienianie potraw
7-8	Pieczenie, przypiekanie potraw
9	Mocne nagrzewanie, pieczenie
P	Wyjątkowo intensywne gotowanie bardzo dużych potraw

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

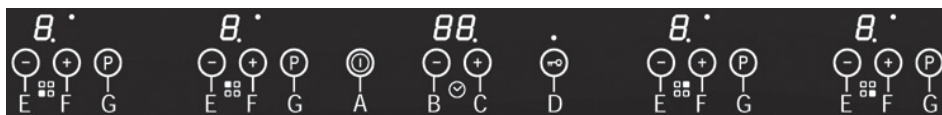
- W momencie zakupu garnków należy zwracać uwagę na oznaczenie średnicy, gdyż odpowiada ono średnicy górnej lub pokrywce, która jest zawsze większa od średnicy dna garnka.
- Szybkowary zapewniają szczególnie dużą oszczędność energii, gdyż dzięki wysokiemu ciśnieniu panującego w ich wnętrzu skracają czas gotowania. Krótszy czas gotowania oznacza również zachowanie większej ilości witamin w potrawach.
- Należy pilnować, aby w szybkowarze znajdowało się zawsze wystarczająco dużo cieczy, gdyż w przeciwnym wypadku mogłoby dojść do przegrzania skutkującego uszkodzeniem zarówno samego szybkowaru, jak i płyty kuchennej.
- Garnki należy zawsze zakrywać odpowiednią pokrywką.
- Używać garnków stosownych do ilości potraw, które się gotuje. Jeżeli wykorzystuje się tylko połowę garnka, dochodzi do marnotrawienia dużej ilości energii elektrycznej.

INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA

1. Lewe przednie indukcyjne pole grzewcze
2. Lewe tylne indukcyjne pole grzewcze
3. Prawe tylne indukcyjne pole grzewcze
4. Prawe przednie indukcyjne pole grzewcze
5. Panel sterowania płyty kuchennej



ELEMENTY STEROWNICZE PŁYTY KUCHENNEJ



- A. Sensor do włączenia/wyłączenia płyty
- B. Sensor timera (-)
- C. Sensor timera (+)
- D. Blokada sensorów (z diodą)
- E. Sensor mocy pola (-)
- F. Sensor mocy pola (+)
- G. Sensor funkcji Booster

OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ

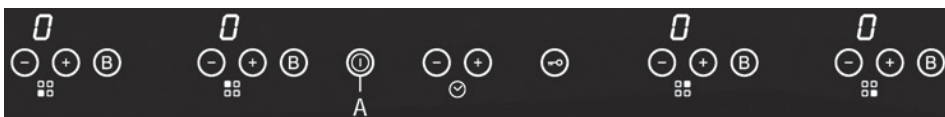
- W chwili włączenia indukcyjnej płyty kuchennej podświetlają się (na chwilę) wszystkie wskaźniki. Płyta kuchenna jest gotowa do użytku.
- Płyta kuchenna wyposażona jest w sensory elektroniczne, które włączają się po dotknięciu wskazanych powierzchni przez co najmniej 1 sekundę.
- Każdorazowe włączenie sensorów potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym.
- **Nie kłaść żadnych przedmiotów na powierzchni sensorów (po 10 sekundach płyta się wyłączy).**
- Powierzchnię sensorów należy zawsze utrzymywać w czystości.

WŁĄCZANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Gdy płyta kuchenna jest podłączona do sieci, zawsze uruchomiona jest blokada sensorów. W celu włączenia płyty należy przede wszystkim wyłączyć blokadę, naciskając w tym celu sensor (D), następnie nacisnąć sensor (A) co zostanie zasygnalizowane dźwiękiem, a panel sterowania się włączy.

Płyta nie włączy się, jeśli dioda obok sensora blokady nadal się świeci.

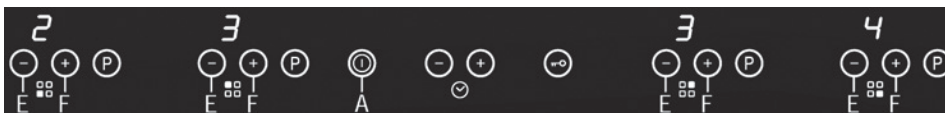
Pola indukcyjne pozostają wyłączone (wszystkie wskaźniki pokazują cyfrę >0<) do czasu wybraniażądanego poziomu mocy. Jeśli wybór nie zostanie dokonany w przeciągu 10 sekund, panel sterowania wyłączy się automatycznie.



WŁĄCZANIE PÓL GRZEWCZYCH

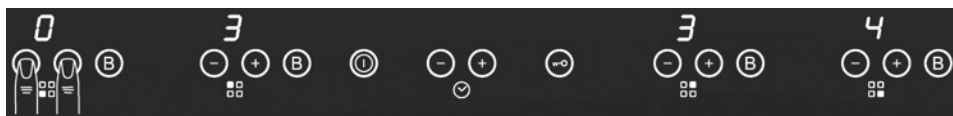
Po włączeniu płyty kuchennej, pierwsze naciśnięcie sensora (F) powoduje uruchomienie wybranego pola grzewczego na poziomie 1. Sensor (F) umożliwia podniesienie poziomu mocy maksymalnie do wartości 9, natomiast sensor (E) umożliwia redukcję poziomu mocy pola do poziomu 0 (wyłączenie pola grzewczego).

Gdy poziom mocy pola grzewczego wskazuje 0, sensor (E) umożliwia jego podniesienie do poziomu 9. Przytrzymanie sensora powoduje podwójne powtórzenie akcji co sekundę.



WYŁĄCZENIE PÓL GRZEW CZYCH

Naciśnięcie jednocześnie sensorów (E) i (F) powoduje natychmiastowe wyłączenie danego pola grzewczego, wyświetlacz danego pola pokaże 0. Wyłączyć dane pole grzewcze możemy również poprzez naciśnięcie sensora (E) do momentu aż wyświetlacz danego pola pokaże 0.



WYŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ

Płytę kuchenną można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając sensor (A).

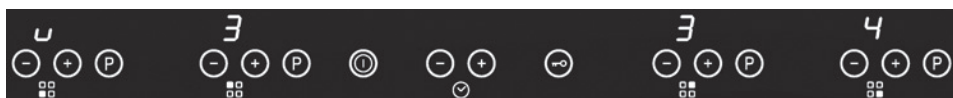
Po wyłączeniu płyty kuchennej zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe a wyświetlacz zgaśnie. Jeśli na polu wykryte zostanie ciepło resztkowe, na wyświetlaczu nadal pozostanie komunikat "H".



Gdy wyłączymy płytę kuchenną, jeśli nie jest już wyświetlany żaden komunikat, panel sterowania wyłączy diodę blokady w celu redukcji zużycia prądu. Blokada sensorów jest aktywna do czasu naciśnięcia sensora (D).

CZUJNIK OBECNOŚCI NACZYNIA

Każde pole grzewcze wyposażone jest we własny system wykrywania obecności naczynia. System skalibrowany jest pod kątem wykrywania obecności naczynia, które w skali norm EN posiada średnicę nieznacznie mniejszą od nominalnej średnicy pola. Jeżeli obecność naczynia nie zostanie wykryta lub wykryte zostanie niewłaściwe naczynie, na wyświetlaczu odpowiadającemu temu polu miga poziom mocy. Po upływie 60 sekund poziom mocy wróci do 0.



Jeżeli poziom mocy na wyświetlaczu miga a na polu grzewczym znajduje się naczynie, oznacza to najczęściej, iż rozmiar lub typ naczynia są nieodpowiednie. W tym drugim przypadku należy sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej (symbole na dnie naczynia lub dołączona do niego instrukcja).

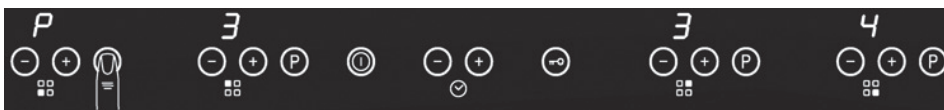
FUNKCJA BOOSTER

Włączenie funkcji Booster

Funkcja ta może zostać włączona jeśli panel sterowania jest aktywny. Po włączeniu maksymalna moc jest aktywna tylko przez 10 minut, po czym następuje automatyczne przejście na poziom mocy 9.

Podczas działania funkcji na wyświetlaczu mocy pola widoczna jest litera "P".

Po ustawieniu pola grzewczego na 9 poziom mocy należy nacisnąć sensor (G), funkcja Booster zostanie uruchomiona a na wyświetlaczu pojawi się litera "P".



Wyłączenie funkcji Booster

Funkcja Booster może zostać wyłączona automatycznie po upływie 10 minut od włączenia lub manualnie przed upływem tego czasu.

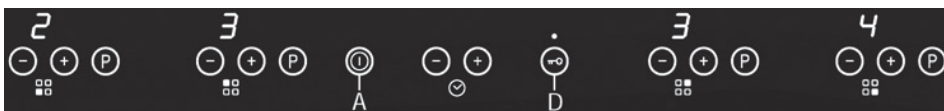
Jeśli pole grzewcze działa na poziomie "P" (Booster) i:

- Booster zostanie wyłączony przez naciśnięcie sensora (G), jego moc zostanie zredukowana do poziomu 9.

Blokada zabezpieczająca przed uruchomieniem przez dzieci

Przytrzymanie sensora (D) włącza lub wyłącza blokadę panela sterowania. Jeśli dioda blokady świeci się obok sensora (D), oznacza to, że blokada jest włączona.

Jeśli płyta kuchenna zostanie wyłączona podczas, gdy blokada jest aktywna, blokada pozostanie aktywna przy ponownym włączeniu płyty.



Blokada przed dziećmi jest aktywna zawsze, gdy płyta jest podłączona do prądu.

Wyłączenie blokady

Blokadę wyłącza się poprzez naciśnięcie sensora (D), kontrolka LED nad sensorem zgaśnie.

Automatyczna blokada

Jeśli wszystkie pola nie są używane a jedno z nich wskazuje poziom 0, blokada zostanie automatycznie włączona po upływie jednej minuty.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Płyta indukcyjna wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego "H". Pole grzewcze nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz wskutek działania ciepła powracającego, oddawanego przez garnek. Po wyłączeniu pola grzewczego na wyświetlaczu pozostaje podświetlony symbol "H", a póki dostępne jest ciepło resztkowe, można je wykorzystywać do utrzymywania potraw w cieple lub rozmrażania produktów. Gdy symbol "H" znika, pole grzewcze pozostaje nadal ciepłe. Uwaga, ryzyko poparzeń!

ZEGAR

Ustawienie czasu jest możliwe w przedziale 1 – 99 minut i może być zmienione w dowolnym momencie.

Początkowe ustawienie zegara

Płyta kuchenna musi być włączona.

Jeśli zegar jest wyłączony, w celu jego aktywacji należy nacisnąć jeden z dwóch sensorów (B) lub (C).

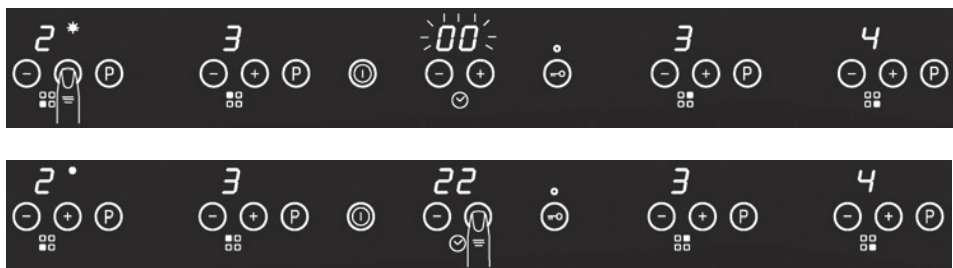


Ustawienie timera pola grzewczego

Należy wybrać pole grzewcze dla którego chcemy ustawić timer. Timer działać tylko dla jednego pola na raz.

Pole grzewcze musi być zawsze wybrane (wyświetlacz pola grzewczego musi wskazywać (0) zanim ustawimy dla niego zegar. W przeciwnym razie zegar się wyłączy.

Jeśli nie wybierzemy pola grzewczego w ciągu 10 sekund, zegar się wyłączy. Jeśli po wybraniu pola grzewczego, czas nie zostanie ustawiony (T=00) w przeciągu 5 sekund, zegar się wyłączy. Jeśli czas ustawiony dobiegnie końca, pole grzewcze przypisane do zegara zostanie wyłączone.



Wskazanie pola grzewczego z ustawionym czasem

Panel sterowania wskazuje pole grzewcze dla którego ustawiony jest zegar. Informuje o tym dioda LED świecąca się obok wyświetlacza danego pola.

Zmiana ustawionego czasu

Jeśli przytrzymamy sensor (B) lub (C), wartość czasu zostanie zwiększona/ zmniejszona automatycznie. Daje to możliwość szybszego ustawieniażądanego czasu. Po przekroczeniu wartości dziesiątej wartości, prędkość zmiany wartości czasu przyspiesza.

Odliczanie ustawionego czasu

Odliczanie rozpocznie się po upływie 5 sekund od ostatniej operacji wykonanej na sensorach (B) lub (C). Usłyszymy sygnał akustyczny. Wyświetlacz wybranego pola grzewczego oraz przypisana do niego dioda LED przestaną migać.

Ostatnia minuta zostanie wyświetlona w sekundach.

Wyłączenie zegara przed upływem ustawionego czasu

W celu anulowania funkcji zegara należy używając sensora (B) ustawić wartość czasu na <00> lub wyłączyć zegar naciskając jednocześnie sensory (B) i (C).

Czas trwania alarmu

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy na czas 1 minuty. Na wyświetlaczu zegara będzie migać wartość <00>. Możemy wyłączyć alarm dźwiękowy w dowolnym momencie dotykając dowolny sensor na panelu sterowania.

UWAGA!

Zegar może zostać ustawiony dla pola ustawionego na poziom grzania 0, Dioda LED danego pola będzie migać przez cały czas działania zegara. W tym wypadku zegar działa jako minutnik.

WYŁĄCZENIE WSKUTEK ZADZIAŁANIA ZABEZPIECZENIA

Nieprzerwane działanie każdego z pól grzewczych ustawionego na maksymalną moc jest ograniczone czasowo. Gdy skutek zadziałania mechanizmu zabezpieczającego pole grzewcze zostaje wyłączone, na wyświetlaczu podświetla się symbol „0” lub „H” w przypadku ciepła resztkowego. Pole grzewcze można wyłączyć za pomocą czujnika (E) służącego do ustawiania poziomu mocy.

POZIOM	1	2	3	4	5	6	7	8	9
MAKS. CZAS TRWANIA (GODZINY)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

Przykład:

Ustawić na polu grzewczym poziom mocy 6 i pozostawić je włączone przez pewien czas. Jeżeli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mechanizm zabezpieczający wyłączy pole grzewcze po 10 godzinach działania.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta indukcyjna wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, chroniące podzespoły elektroniczne przed uszkodzeniami.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem działa na kilku poziomach.

Gdy temperatura pola grzewczego osiąga bardzo wysokie poziomy, najpierw uruchamia się wentylator. Jeżeli to nie wystarcza, wyłączane jest ustawienie najwyższej mocy, w ten sposób obniżany jest poziom mocy niektórych pól grzewczych, bądź uruchamia się zabezpieczenie przed przegrzaniem, wyłączające całe urządzenie. Po ostygnięciu powierzchni użytkownik ma jeszcze do dyspozycji całą moc pól grzewczych.

WYŚWIETLANIE POZIOMÓW MOCY

Poziom mocy 0:

Na wyświetlaczu pola grzewczego świeci światłem stałym wskaźnik „0”. Jeżeli generator indukcyjny wskazuje obecność ciepła resztkowego, na wyświetlaczu pojawiają się na przemian symbole „0” i „H”. Wskaźnik znika dopiero wtedy, gdy temperatura nie stwarza już żadnego zagrożenia (przy temp. **50°C**). Na wyświetlaczu widoczny jest symbol „0”, dopóki temperatura pozostaje poniżej **50°C**, bądź symbol „H”, gdy temperatura przekracza **50°C**.

W celu oszczędzania energii należy wyłączyć wcześniej pole grzewcze, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Poziomy mocy od 1 do 9 i poziom mocy P:

Jeżeli nie zostanie wykryta obecność jakiegokolwiek naczynia lub wykryta zostanie obecność naczynia aluminiowego, na wyświetlaczu płyty migać będzie poziom mocy. Po upływie 60 sekund, jeżeli nie zostanie wykryta obecność naczynia z materiału innego niż aluminium, poziom mocy powróci do 0.

Gdy wykryta zostaje obecność naczynia z materiału innego niż aluminium, na wyświetlaczu pola grzewczego świeci światłem stałym wskazanie poziomu mocy.

ZARZĄDZANIE MOCĄ

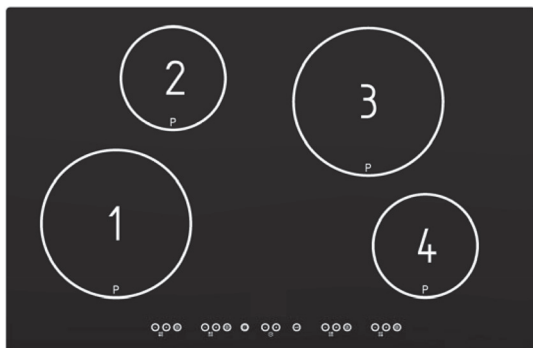
Jeśli płyta kuchenna działa już od pewnego czasu, aby zmienić limit mocy, przed przystąpieniem do programowania, trzeba wyjąć wtyczkę, a następnie ponownie ją włożyć po kilku minutach.

Moc ustawiona jest wstępnie na 2800 W, jednak można ją również ustawić na 3500 W, 6000 W lub 7200 W.

ZARZĄDZANIE MOCĄ W PRZYPADKU PŁYTY KUCHENNEJ USTAWIONEJ NA OGRANICZONĄ MOC (ECO)

Jeżeli płyta kuchenna ustawiona jest na zmniejszonej mocy, za każdym razem, gdy użytkownik próbuje ją zwiększyć, obliczany jest łączny poziom mocy. Jeżeli łączna wartość przekracza limit mocy ustawiony dla płyty kuchennej, moc nie zostaje zwiększona i rozlega się sygnał akustyczny informujący o błędzie; na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzewczego miga litera "r" i wyświetlany jest rzeczywisty poziom mocy.

PŁYTA INDUKCYJNA	1	2	3	4
∅ [MM]	210	145	210	145
POZIOM	MOC [W]			
0	0	0	0	0
1	100	75	100	75
2	200	150	200	150
3	300	300	300	300
4	500	400	500	400
5	700	500	700	500
6	900	600	900	600
7	1100	800	1100	800
8	1300	1000	1300	1000
9	1500	1200	1500	1200
P	2000	1600	2000	1600



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLACZ BŁĘDÓW

KOD	OPIS BŁĘDU	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
r	Patrz „Zarządzanie energią płyty indukcyjnej z ograniczoną mocą (ECO)” strona 24	
u	Patrz „Czujnik obecności naczynia” strona 20	
H	Patrz „Wyświetlanie poziomów mocy” strona 23	
c	Przegrzanie generatora indukcyjnego	Wyłącz płytę indukcyjną i zamontowany pod nią piekarnik i pozwól im ostygnąć. Włącz płytę i sprawdź wszystkie funkcje. Jeśli problem nadal występuje skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
C	Przegrzanie pola indukcyjnego	Wyłącz płytę indukcyjną i zamontowany pod nią piekarnik i pozwól im ostygnąć. Włącz płytę i sprawdź wszystkie funkcje. Jeśli problem nadal występuje skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FA	Anomalie sygnałów podczerwonych, wszystkich sensorów ON/OFF – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FC	Odbiornik podczerwonych anomalii sensora ON/OFF – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FE	Dotykowy panel sterujący czujnika ntc: zwarcie czujnika ntc – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FT	Dotykowy panel sterujący czujnika ntc: rozwarcie czujnika ntc – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
Fc	Dotykowy panel sterujący czujnika ntc: przegrzanie czujnika ntc – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Wyłącz płytę indukcyjną i zamontowany pod nią piekarnik i pozwól im ostygnąć. Włącz płytę i sprawdź wszystkie funkcje. Jeśli problem nadal występuje skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FH	Pamięć Eprom dotykowego panelu sterującego: anomalie pamięci Eprom – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FJ	Anomalie przetwornika analogowo-cyfrowego, wszystkich sensorów ON/OFF – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FO	Oprogramowanie Dotykowego Panelu Sterującego: anomalie oprogramowania panelu – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.

KOD	OPIS BŁĘDU	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
FL	Jasność Dotykowego Panelu Sterującego: Nadmierne natężenie światła zewnętrznego, które zakłóca regulację czujnika termoelektrycznego TC (przycisk) – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Usuń lub wymień źródło zewnętrznego natężenia światła. Jeśli, pomimo przestrzegania warunków regulacji, problem nadal występuje: Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
FU	Przegroda Dotykowego Panelu Sterującego: anomalie przegrody TC (termoelektrycznej) – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F5	Anomalie w połączeniach pomiędzy panelem dotykowym a rozgałęźnikiem elektrycznym – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne, na wszystkich wyświetlaczach pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F1	Zwarcie czujnika temperatury elementów grzewczych – nieaktywna jest ostatnie pole grzewcze z anomalią – na odpowiednim wyświetlaczu pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F2	Rozwarcie czujnika ntc – nieaktywna jest ostatnie pole grzewcze z anomalią – na odpowiednim wyświetlaczu pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F8	Anomalie czujnika ntc – nieaktywna jest ostatnie pole grzewcze z anomalią – na odpowiednim wyświetlaczu pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F7	Anomalie czujnika ntc – nieaktywna jest ostatnie pole grzewcze z anomalią – na odpowiednim wyświetlaczu pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F9	Przetężenie generatora – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne, na wszystkich wyświetlaczach pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F3	Zwarcie czujnika ntc – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne, na wszystkich wyświetlaczach pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F4	Rozwarcie czujnika ntc – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne, na wszystkich wyświetlaczach pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.
F6	Brak napięcia na części generatora (prawej lub lewej) – wszystkie pola grzewcze są nieaktywne, na wszystkich wyświetlaczach pokazywany jest błąd	Skontaktuj się z centrum pomocy technicznej podając kod błędu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY KUCHENNEJ

Powierzchnię ceramiczną należy czyścić po każdorazowym użyciu, gdyż każda niewielka plamka, która na niej pozostanie, zapiecze się na rozgrzanej powierzchni.

Do konserwacji zwykłej należy używać specjalnych detergentów, tworzących warstwę chroniącą przed zabrudzeniami.

Przed każdorazowym użyciem powierzchni ceramicznej należy usunąć kurz i ewentualne zabrudzenia z dna garnków, gdyż mogłyby one porysować pola grzewcze (rys. 1).



RYS. 1

UWAGA: nie używać metalowych zmywaków lub ściernych środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię. Z tego samego powodu nie należy stosować agresywnych sprayów ani nieodpowiednich środków czyszczących (rys. 1 i rys. 2).

Symbole mogą się pozacierać wskutek stosowania agresywnych środków czyszczących, metalowych zmywaków lub garnków z zabrudzonym dnem (rys. 2). Niewielkie zabrudzenia można usunąć zwilżoną gąbką, po czym należy dokładnie osuszyć garnek (rys. 3).



RYS. 2

Plamki z zaschniętej wody można usuwać roztworem octu, którym jednak nie należy przecierać ramki (w niektórych modelach), gdyż mogłyby utracić blask. Do usuwania kamienia nie należy usuwać agresywnych środków czyszczących lub sprayów (rys. 3). Uporczywe zabrudzenia można usuwać specjalnymi detergentami przeznaczonymi do powierzchni ceramicznych. Przestrzegać zaleceń producenta detergentu.

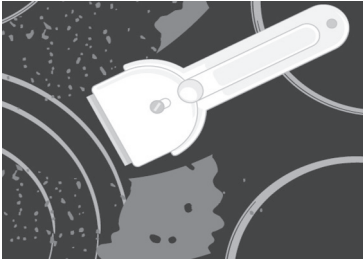
Należy starannie usunąć pozostałości detergentu z płyty, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 3).

Najbardziej uporczywe lub zapieczone zabrudzenia należy usuwać skrobakiem. Uważać, aby plastikowy uchwyt skrobaka nie zetknął się z rozgrzaną płytą kuchenną (rys. 4).

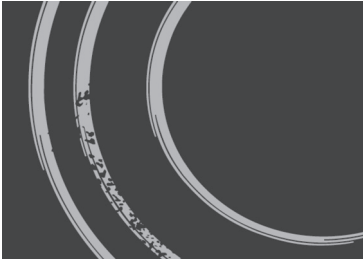


RYS. 3

Uważać, aby się nie skaleczyć podczas używania skrobaka! Cukier lub potrawy zawierające dużo



RYS. 4



RYS. 5

cukru mogą trwale uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 5), dlatego należy niezwłocznie usuwać skrobakiem resztki cukru z powierzchni ceramicznej, nawet jeżeli jest ona jeszcze nagrzana (rys. 4).

Przebarwienia powierzchni ceramicznej nie wpływają na jej działanie ani na jej stabilność. Są one skutkiem stosowania garnków miedzianych lub aluminiowych, bądź pozostałości potraw na dnie garnka i bardzo trudno je usunąć.

PRZESTROGA: Wszystkie opisane powyżej wady są natury estetycznej i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Nie mogą one zostać usunięte w ramach gwarancji.

FRANKE Polska Sp. z o.o.
ul. Franke 1,
Sękocin Nowy
05-090 Raszyn
www.franke.pl

Tel: 22 711 67 00
Fax: 22 485 33 73

Partner FRANKE: