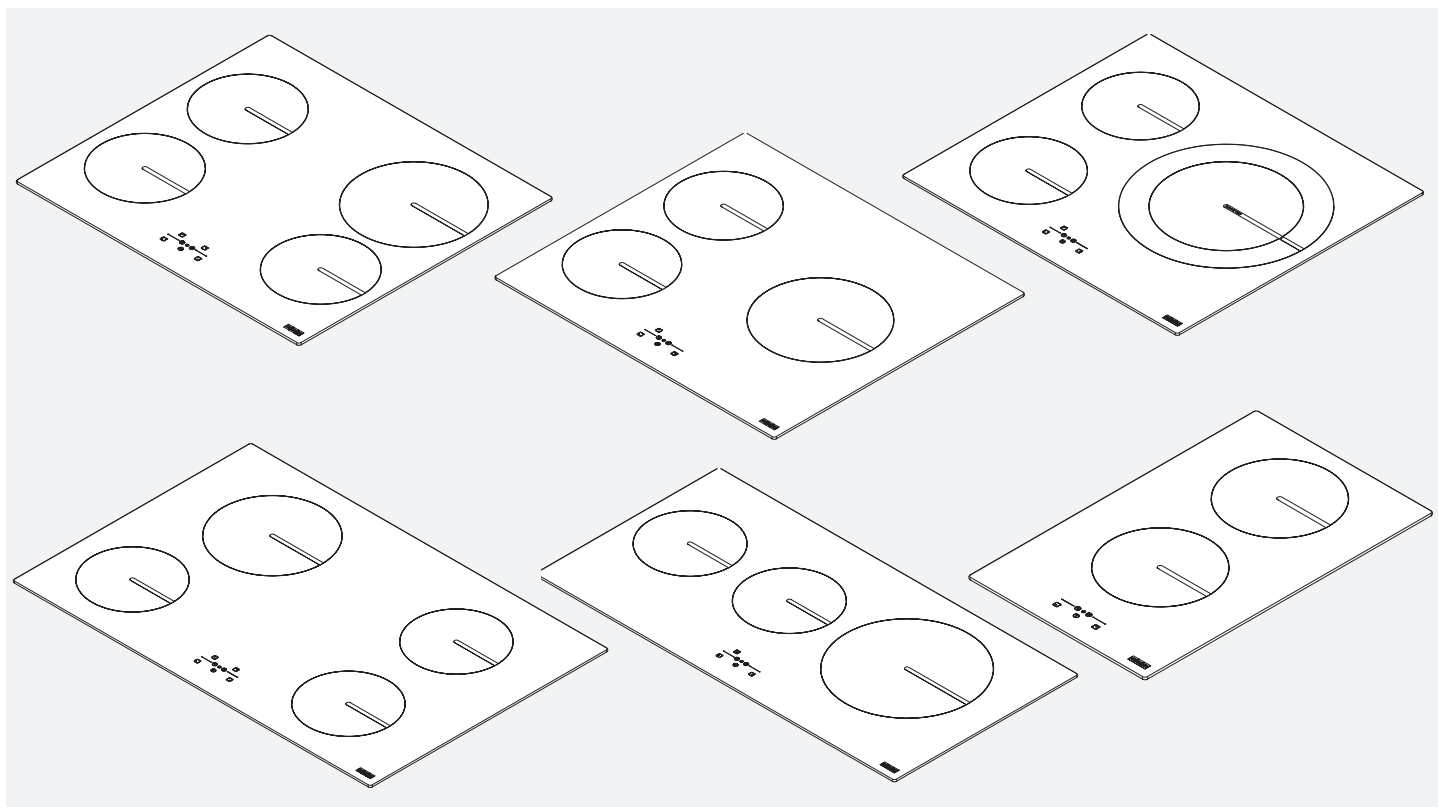


SMART



FHSM 604 4I
FHSM 603 3I

FHSM 603 3I DZ
FHSM 804 4I

FHSM 803 3I
FHSM 302 2I

FHSM 604 4I WH
FHSM 603 3I DZ WH

PL Instrukcja obsługi

SK Návod na obsluhu

RU Руководство пользователя

BG Ръководство на потребителя

RO Manual de utilizare

UK Посібник користувача

CS Návod pro uživatele

TR Kullanım kılavuzu

AR دليل المستخدم

Indukcyjna płyta grzewcza

Indukčná varná doska

Индукционная варочная поверхность

Индукционен плот

Plită cu inducție

Индукційна варильна поверхня

Indukční varná deska

İndüksiyonlu Ocak

موقد يعمل بالحث

Make
it
Wonderful

FRANKE

SPIS TREŚCI

Informacje o instrukcji	4
Przeznaczenie	4
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	4
Prawidłowy montaż i miejsce montażu	5
Prawidłowe użytkowanie	5
Konserwacja i czyszczenie	7
Naprawa	7
Wycofywanie z użycia	7
Opis	8
Twoje urządzenie	9
Jak działają indukcyjne płyty grzewcze	9
Czujnik wykrywający obecność naczynia	9
Naczynia	9
Informacje na temat oszczędzania energii	10
Włączanie po raz pierwszy	11
Obsługa	11
Poziomy mocy	11
Zarządzanie energią	13
Czyszczenie i pielęgnacja	15
Rozwiązywanie problemów	15
Kody błędów	16
Konserwacja i naprawa	18
Utylizacja	18
Serwis	19
Dodatkowe informacje	19

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi obowiązuje dla kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisane w niej funkcje mogą być niedostępne w przypadku konkretnego modelu.

Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian produktu bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe w chwili wydania niniejszej instrukcji

- ▶ Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.
- ▶ Zachować instrukcję obsługi.
- ▶ Używać urządzenia opisanego w instrukcji obsługi wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku obrażeń.
▷	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
▶	Działanie. Opis koniecznej czynności.
■	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
✓	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.



Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku obrażeń.

▷ Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.

▶ Działanie. Opis koniecznej czynności.

■ Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.

✓ Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.

PRZEZNACZENIE

Płyta grzewcza przeznaczona jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Płyta została zaprojektowana z myślą o profesjonalnym gotowaniu w domowej kuchni. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe gotowanie różnymi metodami.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ▷ Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.

Celem zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować żadnych funkcji urządzenia.



Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im odpowiedniego instruktażu z zakresu obsługi urządzenia. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Urządzenie nie jest zabawką.

- ▷ Uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i opakowania.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu.

Systemy indukcyjne zastosowane w tych płytach spełniają wymogi norm zgodności elektromagnetycznej, jak również dyrektywy dotyczącej pól elektromagnetycznych i nie.

- ▷ Użytkownicy aparatów kontrolujących pracę serca lub innych implantów elektronicznych powinni skonsultować się ze swoim lekarzem prowadzącym lub producentem implantów, by uzyskać informacje, czy urządzenia te są wystarczająco odporne na zakłócenia.

Prawidłowy montaż i miejsce montażu

Urządzenie należy montować i podłączać do źródła zasilania elektrycznego zgodnie z osobnymi instrukcjami. Wszystkie niezbędne czynności powinny zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka lub monter.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania żywności w warunkach domowych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia. Jeśli urządzenie ma być na stałe podłączone do źródła zasilania:

- ▷ Urządzenie może być montowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego wystarczającą wiedzę/wykształcenie.
- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania; użyć bezpiecznika z odległością otwarcia styku (3 mm) zapewniającą całkowite odłączenie urządzenia w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.

- ▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania.
 - Do podłączania urządzenia nie używać żadnych adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że kabel nie jest uszkodzony. W przypadku uszkodzeń skontaktować się z serwisem.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itd.).
- ▷ Zapewnić wentylację urządzenia zgodną z zaleceniami producenta.



Ryzyko śmierci!

- ▷ Uniemożliwić zwierzętom domowym dostęp do urządzenia.
Elementy opakowania urządzenia, takie jak folia lub styropian, mogą być niebezpieczne dla dzieci.
- ▷ Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania żywności.
- ▷ Podczas korzystania z płyty grzewczej przestrzegać instrukcji obsługi innych równocześnie używanych sprzętów do gotowania.
- ▷ Nie umieszczać kabli zasilania ani innych urządzeń elektrycznych na gorących częściach płyty.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu płyty.
- ▷ Po zakończeniu korzystania z płyty należy wyłączyć ją za pomocą elementów sterujących. Nie należy polegać w tym względzie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- ▷ Nie obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub odrębnego układu zdalnego sterowania
- ▷ Proces gotowania powinien być nadzorowany.
 - Krótkotrwały proces gotowania powinien być nadzorowany przez cały czas.

- Po użyciu należy wyłączyć część płyty, korzystając z jej sterowania i nie polegać w tym względzie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- ▷ Urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.



Ryzyko oparzeń!

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć płyty grzewczej.

- OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać zbliżać się małym dzieciom do urządzenia.
- ▷ Nie dotykać elementów grzejnych.
 - ▷ Nie umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki na powierzchni płyty grzewczej, gdyż mogą one nagrzać się do wysokiej temperatury.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

- ▷ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- ▷ Nie włączać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub struktura powierzchni jest uszkodzona.
- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrą częścią ciała.
- ▷ Skontaktować się z serwisem.



Ryzyko pożaru!

- ▷ Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.



Ryzyko pożaru!

Pozostawianie bez nadzoru żywności gotowanej na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może prowadzić do pożaru. Rozgrzany olej łatwo ulega zapłonowi.

- ▷ Przygotowywanie żywności wymagającej dużej ilości tłuszczu (np. frytek) powinno odbywać się pod stałym nadzorem.
- ▷ Pod żadnym pozorem nie gasić ognia wodą.
- ▷ W przypadku zapłonu wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

Aby uniknąć uszkodzenia sprzętu

- ▷ W przypadku przegrzania należy wyłączyć płytę i pozwolić jej całkowicie wystygnąć. Nie umieszczać naczyń na powierzchni. Pod żadnym pozorem nie schładzać zimną wodą.
- ▷ Nie wchodzić na urządzenie.
- ▷ Aby uniknąć uszkodzenia warstwy uszczelnienia silikonowego, nie umieszczać gorących naczyń i przyborów kuchennych na ramie urządzenia.
- ▷ Nie kroić i nie przygotowywać żywności na powierzchni. Nie upuszczać twardych przedmiotów na powierzchnię płyty. Nie przesuwac przyborów kuchennych po powierzchni płyty.
- ▷ Dopilnować, aby nie doszło do bezpośredniego kontaktu wyrobów spożywczych lub soków o wysokiej zawartości cukru z nagrzanymi częściami płyty. Może to prowadzić do uszkodzenia powierzchni. Jeżeli dojdzie do kontaktu wyrobów spożywczych lub soków o wysokiej zawartości cukru z nagrzanymi częściami płyty, należy natychmiast wyczyścić je skrobakiem do powierzchni szklano-ceramicznych (kiedy płyta jest jeszcze gorąca).
- ▷ Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Garnki z czystej miedzi lub aluminium mogą pozostawiać trudne do usunięcia ślady. Jeżeli ślady te nie zostaną usunięte natychmiast po zakończeniu gotowania za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego, może dojść do trwałego wypalenia śladów w powierzchni, co skutkuje nieodwracalnymi zmianami w wyglądzie urządzenia.

- ▷ Nie używać do gotowania garnków z czystej miedzi lub aluminium.

Przesuwanie garnków i przyborów kuchennych po powierzchni szklano-ceramicznej powoduje powstawanie zarysowań.

- ▷ Aby uniknąć zarysowań, garnki i przybory kuchenne należy odkładać, podnosząc je ponad powierzchnię.

Płyta grzewcza to urządzenie codziennego użytku: oznaki użytkowania, takie jak zarysowania lub widoczne otarcia powierzchni powstałe w wyniku używania garnków lub przyborów kuchennych są normalnym zjawiskiem. Intensywne użytkowanie może skutkować bardziej widocznymi oznakami zużycia. W takich przypadkach funkcjonalność urządzenia nie ulega pogorszeniu, dlatego oznaki te nie są uzasadnioną podstawą reklamacji. Bezpieczeństwo produktu gwarantowane.

Konserwacja i czyszczenie

- ▷ Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia płyty grzewczej, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nie stosować czyszczarek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.

Naprawa

Urządzenie produkowane jest zgodnie z obowiązującymi standardami bezpieczeństwa.

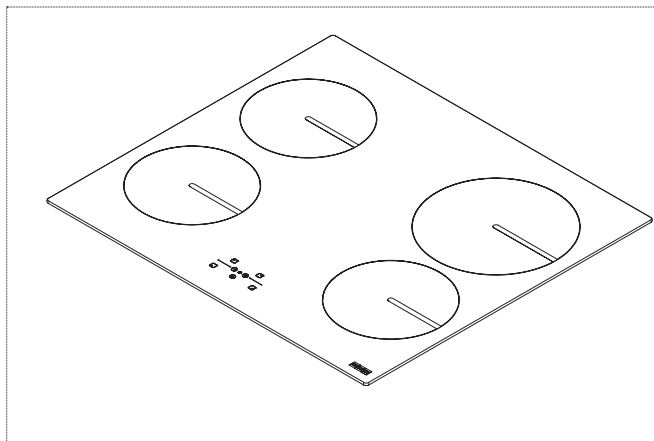
- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▷ Skontaktować się z serwisem autoryzowanym przez producenta lub wykwalifikowanym technikiem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia
 - Montaż (zgodnie z instrukcją obsługi)
 - Wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia.
 - Usterka lub nieprawidłowe działanie urządzenia.
 - Wymiana gniazda zasilania, jeśli nie jest zgodne z wtyczką urządzenia.
 - W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▷ Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Wycofywanie z użycia

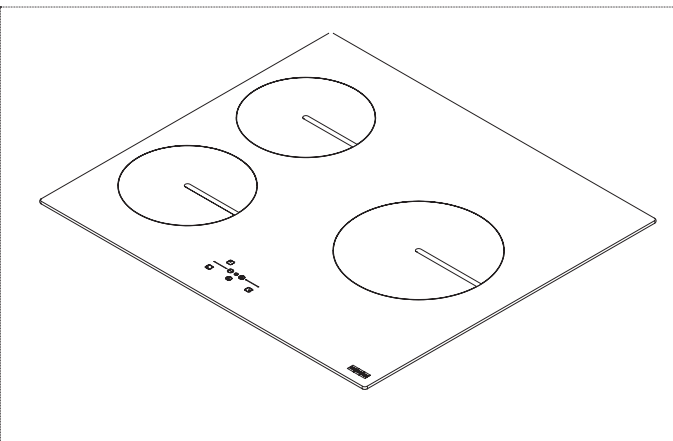
- ▷ Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym technikiem, który odłączy urządzenie od źródła zasilania.

OPIS

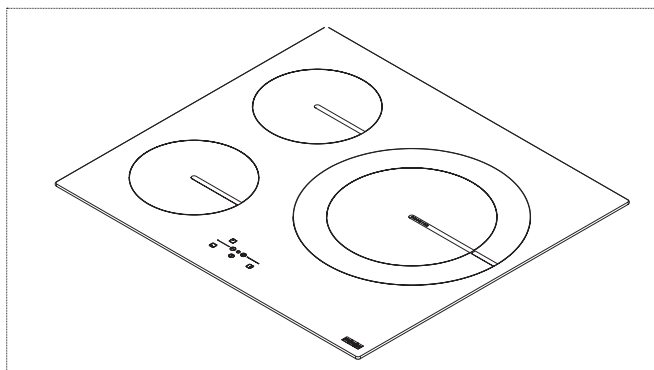
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



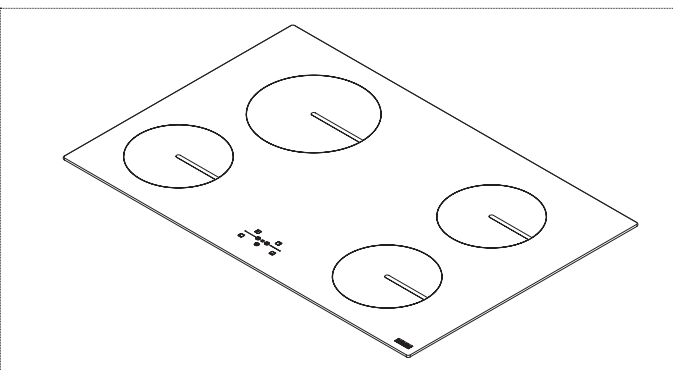
FHSM 603 3I



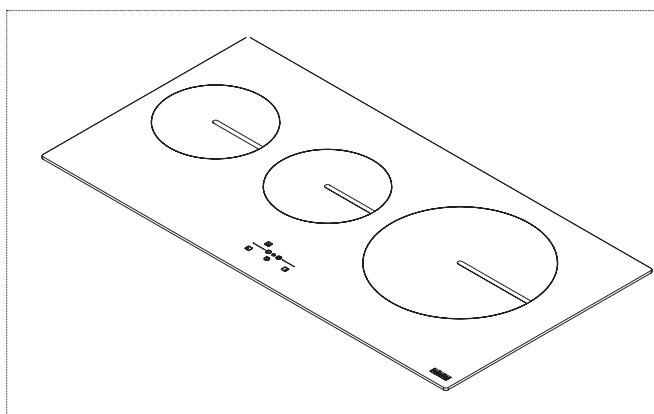
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



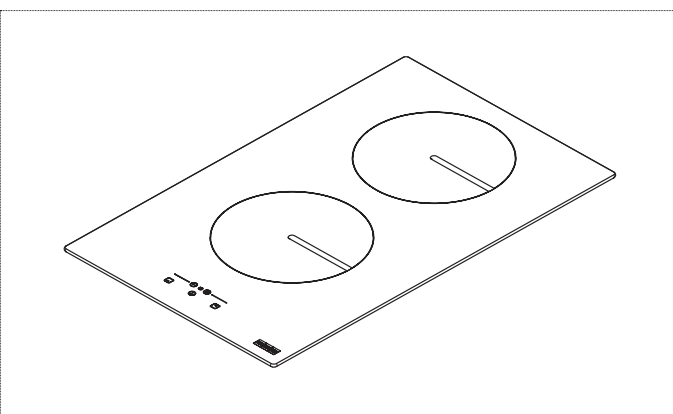
FHSM 804 4I



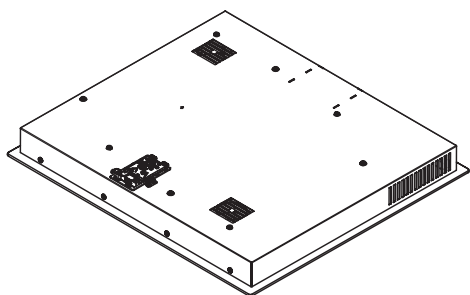
FHSM 803 3I



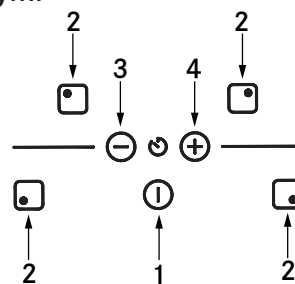
FHSM 302 2I



Połączenia elektryczne

Przyciski i elementy wyświetlacza
np. płyta z 4 polami grzejnymi

1. Wł. / Wył.
2. Pozycja pola grzejnego
3. Zmniejszanie poziomu mocy /
Zmniejszanie czasu gotowania
4. Zwiększanie poziomu mocy /
Zwiększanie czasu gotowania





TWOJE URZĄDZENIE

Jak działają indukcyjne płyty grzewcze

Indukcyjne płyty grzewcze funkcjonują w sposób znacznie różniący się od działania tradycyjnych kuchenek i płyt grzewczych. Cewka indukcyjna znajdująca się pod szklano-ceramiczną powierzchnią wytwarza zmienne pole magnetyczne, które nagrzewa bezpośrednio podstawę naczynia. Powierzchnia szklano-ceramiczna nagrzewa się tylko poprzez kontakt z gorącym naczyniem. Zasilanie przerywane jest natychmiast po usunięciu naczynia z pól grzejnych płyty.

Czujnik wykrywający obecność naczynia

Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik wykrywający obecność naczynia. Czujnik ten rozpoznaje naczynia o dnie ulegającym namagnesowaniu, odpowiednie do użytku z indukcyjnymi płytami grzejnymi. Jeżeli naczynie zostanie usunięte z pola grzejnego lub umieszczone zostanie nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol . Jeżeli żadne naczynie nie zostanie umieszczone w polu grzejnym w ciągu 10 sekund aktywności czujnika:

- Pole grzejne wyłączy się automatycznie po 10 sekundach
- Na wyświetlaczu każdego pola grzejnego widoczny będzie symbol .

Naczynia

Odpowiednie naczynia

Do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej nadają się wyłącznie naczynia o dnach ulegających namagnesowaniu. Cała powierzchnia dna powinna przyciągać magnes.


Naczynia nadające się do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych

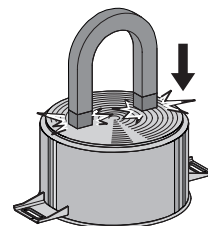
Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płytach grzewczych muszą być wykonane z metalu o właściwościach magnetycznych i o odpowiednio dużym dnie.

Odpowiednie naczynia:

- ✓ Emaliowane metalowe naczynia o grubym dnie.
- ✓ Żeliwne naczynia z emaliowanym dnem.
- ✓ Naczynia ze wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej i aluminiowe ze specjalnym dnem.

Nieodpowiednie naczynia:

- ✓ Naczynia miedziane, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, ze szkła żaroodpornego, drewniane, ceramiczne i z terakoty.
- ▶ Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy zbliżyć magnes do dna – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli nie można użyć magnesu, można wlać niewielką ilość wody do naczynia, umieścić je na polu grzejnym i uruchomić to pole. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



Uwaga: Używać wyłącznie naczyń o idealnie płaskim dnie, które są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie naczyń o nierównym dnie może spowodować zmniejszenie wydajności układu grzewczego i uniemożliwić wykrycie naczynia na polu grzejnym.

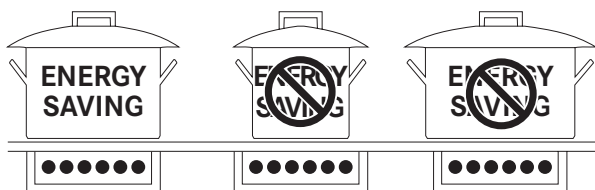
Odgłosy podczas gotowania

Podczas gotowania naczynia mogą wydawać odgłosy. Nie jest to oznaką nieprawidłowego działania ani w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie urządzenia.

Odgłosy zależne są od rodzaju użytego naczynia. Jeżeli wydawane odgłosy są nadmierne, zaleca się użycie innego naczynia.

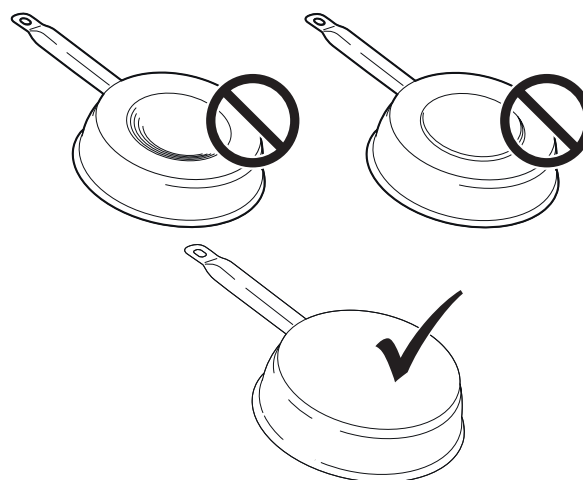
Informacje na temat oszczędzania energii

- ▶ Średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy pola grzejnego.



- ▶ Kupując naczynie, należy sprawdzić, czy podana średnica to średnica dna czy góry naczynia, ponieważ prawie zawsze góra jest większa niż podstawa.
- ▶ Przygotowując potrawy, które wymagają długiego gotowania, można zaoszczędzić czas i energię, używając szybkowaru, który również umożliwia zachowanie w żywności witamin.
- ▶ Upewnić się, że szybkowar zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ jeśli jest go za mało i przegrzeje się, może spowodować uszkodzenie zarówno szybkowaru, jak i pola grzewczego.

- ▶ Jeśli jest to możliwe, należy zawsze zakrywać naczynie odpowiednią pokrywką
- ▶ Wybrać naczynie odpowiednie do ilości gotowanej żywności. Duże, w połowie puste naczynie powoduje straty energii.



Pole grzejne	Średnica dna naczynia	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Podwójne Pole Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych. Mogą one generować ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i naczynia mogą powodować różne odgłosy lub wibracje, w zależności od sposobu w jaki zostały wyprodukowane.

Takie odgłosy opisywane są w następujący sposób:

Ciche buczenie (jak transformator)

Taki dźwięk jest wytwarzany podczas gotowania przy dużym poziomie ciepła. Wynika on z ilości energii przekazywanej z płyty grzewczej do naczynia. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

Ciche gwizdanie

Dźwięk powstaje, gdy podgrzewane naczynie jest puste i zanika, gdy zostanie do niego wlana woda lub umieszczona w nim żywność.

Trzeszczenie

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej. Powoduje to powstawanie wibracji powierzchni w miejscu stykania się różnych materiałów. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może różnić się w zależności od ilości i sposobu przygotowywania żywności.

Głośnie gwizdanie

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej, i gdy jest dodatkowo używane przy maksymalnej wydajności, a także na dwóch polach grzewczych. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

Dźwięki wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie układu elektronicznego, konieczne jest regulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator chłodzący, który uruchamia się, aby zmniejszyć i wyregulować temperaturę układu elektronicznego. Wentylator może także działać po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty grzewczej jest nadal za wysoka.

Rytmiczne dźwięki i podobne do wskazówek zegara

Dźwięk pojawia się tylko wtedy, gdy włączone są przynajmniej trzy pola grzejne i znika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone. Opisane dźwięki to normalny element opisanej technologii indukcyjnej i nie należy ich uważać za usterki.

WŁĄCZANIE PO RAZ PIERWSZY

Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania pola grzejne mogą wydzielać nieprzyjemny zapach. Jest to normalna cecha nowych urządzeń.

- Upewnić się, że wentylacja w pomieszczeniu jest prawidłowa.




OBSŁUGA

Poziomy mocy


Poziom mocy	Metoda gotowania	Zastosowanie
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Wolne gotowanie	Ryż
4	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Wolne gotowanie (kontynuacja), duszenie	Makarony, zupy, mięso
7	Podsmażanie	Placki ziemniaczane, omlety, dania panierowane, kiełbasy
8	Smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu	Mięso, frytki
9	Smażenie błyskawiczne	Steki
P	Szybkie nagrzewanie	Gotowanie wody


Włączanie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzewczej:

- ▶ Wybrać żądane pole grzejne za pomocą odpowiedniego klawisza wyboru pola  na przykład: tylne lewe pole grzejne).
- ▶ Użyć klawiszy  i  aby wybrać moc grzania od 1 do 9 lub uruchomić funkcję Power (patrz „Funkcja Power”).

Wyłączanie pola grzejnego



- ▶ Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone za pomocą klawisza wyboru pola.
- ▶ Użyć klawisza , aby zmienić wartość mocy na 0 (zero).

Uwaga: Przytrzymać klawisz Wł./Wył.  przez przynajmniej 2 sekundy, aby wyłączyć wszystkie pola grzejne jednocześnie.

Szybki wybór

Ta funkcja umożliwia szybkie ustawienie pól grzejnych na maksymalną moc.

Po włączeniu płyty grzewczej:

- ▶ Wybrać żądane pole grzejne za pomocą odpowiedniego klawisza wyboru pola  na przykład: tylne lewe pole grzejne).
- ▶ Nacisnąć . Zostanie ustawiony poziom mocy 9.

Ciepło resztkowe



Niewłaściwe użytkowanie Ryzyko oparzeń!




- ▶ Należy dokładnie nadzorować dzieci, ponieważ mogą łatwo nie dostrzec wskaźnika ciepła resztkowego. Pola grzejne pozostają gorące przez pewien okres czasu, nawet po ich wyłączeniu. Pamiętać, aby dzieci nigdy nie dotykały płyty grzewczej.

Uwaga: Jeśli pole grzewcze jest nadal gorące po jego wyłączeniu, na wyświetlaczu pojawi się symbol **H**. Symbol znika, gdy temperatura spadnie poniżej 40°C.

Funkcja Power

Ta funkcja umożliwia użycie maksymalnej możliwej mocy dla pola grzejnego.

Po uruchomieniu żądanego pola grzejnego:





- ▶ Nacisnąć klawisz , aby zmienić wartość mocy na 9.
- ▶ Ponownie nacisnąć klawisz  na ekranie pojawi się symbol **P**.
- ▶ Nacisnąć klawisz  aby wyłączyć funkcję Power.

Uwaga: Na przednim lewym lub tylnym prawym polu grzejnym: funkcja Power jest dostępna przez 5 minut, po czym poziom mocy automatycznie spada na 9.

Minutnik

Funkcja jest używana do ustawienia minutnika. Na koniec ustawionego czasu (od 1 do 99 minut) rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.


Po uruchomieniu płyty grzewczej:

- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze  i  na ekranie pojawi się **0.0**.
- ▶ Ustawić żądany czas w minutach, używając klawiszy  i  - (przytrzymać klawisze, aby szybciej ustawić czas). Pojawią się migające kropki, aby wskazać odliczanie.

Uwaga:



- Korzystanie z minutnika nie wyłącza pól grzejnych, ale informuje użytkownika, kiedy upłynęły ustawione minuty.
- Minutnik można uruchomić, gdy pola grzejne są włączone lub wyłączone.

Na koniec wcześniej ustawionego czasu płyta grzewcza wyda ostrzeżenie dla użytkownika w postaci serii sygnałów dźwiękowych. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Aby wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy wyzerować ustawiony czas przy pomocy klawisza . Gdy wyświetlacz pokaże **0.0**, czas zostanie wyłączony.





Minutnik automatycznego wyłączenia pola grzejnego

Ta funkcja jest używana do programowania automatycznego wyłączenia każdego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu (od 1 do 99 minut).

- ▶ Ustawić żądany czas automatycznego wyłączenia, używając klawiszy  i  (przytrzymać klawisze, aby szybciej ustawić czas).
- ▶ Wybrać pole grzejne, które ma zostać potwierdzone.





Minutnik można uruchomić na wielu polach grzejnych jednocześnie.

Jeśli zachodzi konieczność zmiany ustawionego czasu:

- ▶ Wybrać pole grzejne, którego ustawienie ma być zmienione.
- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze  i  do chwili aż zaświeci się kropka przy odpowiednim polu grzejnym.
- ▶ Nacisnąć klawisze  i , aby wybrać nowy żądany czas.
- ▶ Wybrać pole grzejne, które ma zostać potwierdzone.
- ▶ Na koniec wcześniej ustawionego czasu odpowiedni wyświetlacz zacznie migać, płyta grzewcza wyłączy pole grzejne i wyda ostrzeżenie dla użytkownika w postaci serii sygnałów dźwiękowych. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.




Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Po uruchomieniu płyty grzewczej:

- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze  i .
- ▶ Po sygnale dźwiękowym nacisnąć przycisk .
 - Sterowanie jest teraz zablokowane i na wyświetlaczu pojawi się .

Uwaga: Blokada sterowania nie zostanie wyłączona w przypadku awarii zasilania.

Aby odblokować sterowanie:

- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze  i .
- ▶ Po sygnale dźwiękowym nacisnąć przycisk .

Zarządzanie energią

W zależności od maksymalnego ustawienia dostępnej mocy wyjściowej (patrz kolejna część „Ustawienia ograniczenia mocy”) nie wszystkie pola grzejne mogą być regulowane do żądanego poziomu lub uruchomione.

W tym przypadku wyświetlacz miga przez kilka sekund, wyświetlając maksymalną dopuszczalną moc. Jeśli nie wykonano żadnych regulacji w innych miejscach, gotowanie rozpocznie się na wyświetlanym poziomie.

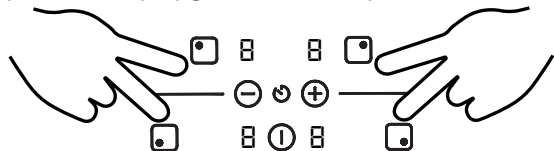
Ustawienia ograniczenia mocy

Ustawienie ograniczenia mocy jest możliwe dla wszystkich następujących modeli: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

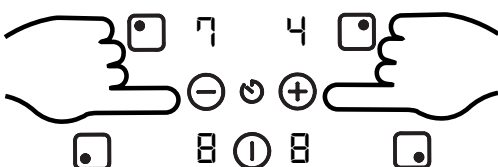
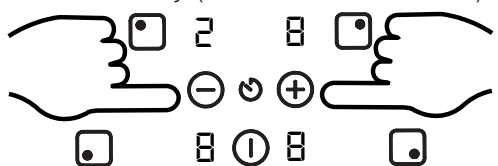
- **Ustawienie jest możliwe tylko podczas pierwszych dwóch minut po podłączeniu urządzenia do gniazda sieciowego.**
- Panel dotykowy musi być odblokowany a wszystkie grzałki wyłączone.
- Fabrycznie moc ustawiona jest na maksymalnym poziomie.
- Jeśli pojawi się awaria zasilania, ustawienie poziomu mocy pozostaje niezmienione.

Przykład ustawienia ograniczenia mocy płyty grzewczej z czterema polami grzejnymi: (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

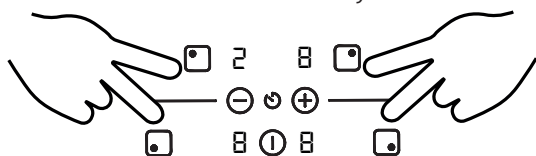
- ▶ Jednocześnie nacisnąć wszystkie cztery pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



- ▶ Jeśli nie słycać sygnału dźwiękowego w czasie 10 sekund, należy powtórzyć operację, próbując lepiej ułożyć palce.
- ▶ Można teraz przełączać \oplus i \ominus poziomy ograniczenia mocy (2,8 kW, 3,5 kW i MAX).



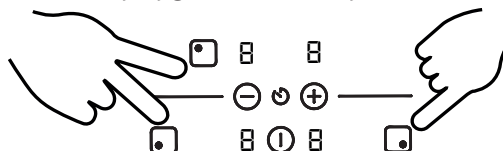
- ▶ Teraz należy jednocześnie nacisnąć cztery pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy w celu potwierdzenia ustawienia mocy.



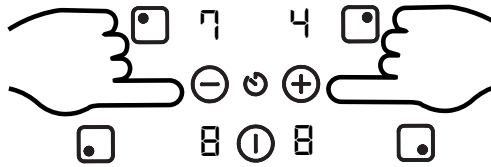
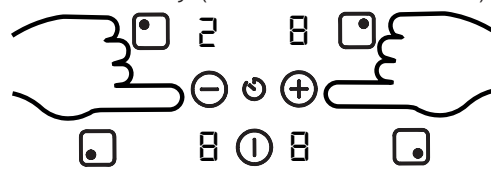
Uwaga: Jeśli po ustawieniu poziomu mocy nie nastąpi potwierdzenie poprzez dotknięcie palcami w czasie trwania sygnału dźwiękowego przez kolejnych 60 sekund, nowe ustawienie nie zostanie zapisane w płycie grzewczej.

Przykład ustawienia ograniczenia mocy płyty grzewczej z trzema polami grzejnymi: (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

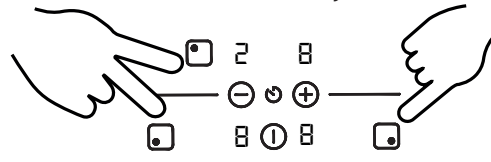
- ▶ Jednocześnie nacisnąć wszystkie trzy pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



- ▶ Jeśli nie słycać sygnału dźwiękowego w czasie 10 sekund, należy powtórzyć operację, próbując lepiej ułożyć palce.
- ▶ Można teraz przełączać \oplus i \ominus poziomy ograniczenia mocy (2,8 kW, 3,5 kW i MAX).



- ▶ Teraz należy jednocześnie nacisnąć trzy pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy w celu potwierdzenia ustawienia mocy.



Uwaga: Jeśli po ustawieniu poziomu mocy nie nastąpi potwierdzenie poprzez dotknięcie palcami w czasie trwania sygnału dźwiękowego przez kolejnych 60 sekund, nowe ustawienie nie zostanie zapisane w płycie grzewczej.

MODEL	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
Wyświetlane ustawienie	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

Moc w kW @ 230V - 50/60 Hz

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Ryzyko oparzeń!

- ▶ Nie przystępować do czyszczenia urządzenia, jeżeli nie doszło do całkowitego ostygnięcia.

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▶ Zapoznać się z ogólnymi zasadami bezpieczeństwa podczas czyszczenia znajdującymi się w części „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”.
- ▶ Wyłączyć urządzenie.

Zalecenia ogólne

- ▶ Nie stosować czyszczarek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▶ Do czyszczenia szklanych części płyty nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów. Mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.
- ▶ Unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię.

Czyszczenie urządzenia

- ▶ Czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek żywności. Czyszczenie przyschniętych oraz przywartych zabrudzeń wymaga znacznie większego wysiłku.

- ▶ Do czyszczenia codziennych zabrudzeń używać miękkiej ściereczki lub gąbki oraz odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Zalecamy używanie ochronnych środków czyszczących.
- ▶ Zaschnięte zabrudzenia, np. po wykipieniu mleka, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- ▶ Pozostałości produktów o wysokiej zawartości cukru, jak np. marmolada, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklano-ceramicznej.
- ▶ Roztopiony plastik usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklano-ceramicznej.
- ▶ Osad z kamienia usuwać, używając niewielkiej ilości roztworu środka odkamieniającego, np. octu lub soku z cytryny, po całkowitym ostygnięciu płyty. Następnie wyczyścić ponownie wilgotną ściereczką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie działa płyta grzewcza:

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest podłączona, a wyłącznik główny włączony.
- ▶ Upewnić się, że nie ma awarii zasilania.
- ▶ Upewnić się, że bezpiecznik nie jest przepalony. Jeśli jest przepalony, należy go wymienić.
- ▶ Upewnić się, że wyłącznik układu elektrycznego mieszkania nie uległ samoczynnemu wyłączeniu. Jeśli jest wyłączony, ponownie go włączyć.

Efekty gotowania są niesatysfakcjonujące:

- ▶ Upewnić się, że temperatura gotowania nie jest za wysoka lub za niska.

Płyta grzewcza dymi:

- ▶ Po zakończeniu gotowania poczekać aż płyta grzewcza ostygnie i wyczyścić ją.

- ▶ Upewnić się, że żywność nie wylała się z naczynia i jeśli to konieczne, użyć większego garnka.

Bezpiecznik lub wyłącznik układu elektrycznego mieszkania stale ulegają przepaleniu lub wyłączeniu.

- ▶ Zadzwoń do wsparcia technicznego lub wezwąć elektryka.

Na płycie widoczne są pęknięcia lub szczeliny:

- ▶ Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć od źródła zasilania i skontaktować się ze wsparciem technicznym.

Płyta grzewcza wydaje dźwięki:

- ▶ W przypadku wydobywających się dźwięków, proszę zapoznać się z częścią „Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej” (strona 10).

Kody błędów

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

Kod błędu	Opis	Środek zaradczy
ER03 i ciągły dźwięk	Ciągłe uruchomienie przycisku – sterowanie wyłącza się po 10 s	Wyczyścić interfejs użytkownika.
ER22	Układ analizujący sposób naciskania przycisków uszkodzony – sterowanie wyłącza się po czasie od 3,5 do 7,5 s	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
ER20	Błąd sygnalizowany miganiem	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
ER47	Błąd komunikacji	Kabel przyłączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.
E2	Nadmierna temperatura	Poczekać, aż układ ostygnie
E3	1. Nieodpowiedni garnek lub naczynie 2. Moc pól grzejnych przekroczona w sposób ciągły.	Zmienić garnek lub naczynie. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu
E5	Błąd napięcia sieciowego	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E6	Błąd impulsu synchronizacji sieci	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E8	Błąd wentylatora	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E9	Uszkodzony czujnik temperatury (NTC) na cewce indukcyjnej	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
EA	Usterka urządzenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/H	Usterka stałego rezystora	Poczekać, aż układ ostygnie
U400	Złe połączenie/przebiecie 400 V	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.

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

Kod błędu	Opis	Środek zaradczy
C	Można skonfigurować pole grzejne.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
C/-	Pole grzejne zostanie skonfigurowane. Jeśli nie jest wyświetlany znak „-”, należy sprawdzić możliwe przyczyny E/5.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E	Migające „E” na każdym polu grzejnym wskazuje, że wszystkie ustawienia zostaną usunięte.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/2 (kod błędu różni się w przypadku niektórych interfejsów użytkownika (UI))	Przekroczone limity temperatury.	Układ musi ostygnąć.
E/3	Nieodpowiedni garnek	Zmienić garnek lub naczynie. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu
E/4	Nieskonfigurowany moduł indukcyjny	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/5	Brak komunikacji między interfejsem użytkownika (UI) a modułem indukcyjnym	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/6	Zakłócenia głównego zasilania	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/7		Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/8	Usterka wentylatora	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/9	Uszkodzona sonda temperatury na cewce indukcyjnej	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/A	Uszkodzony osprzęt modułu indukcyjnego	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/C	Usterka konfiguracji	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/H	Stała wartość czujnika	Poczekać, aż układ ostygnie.
Brak funkcjonalności i brak wyświetlania	Przepięcie w trybie przelączania źródła zasilania (brak funkcjonalności)	Odłączyć i podłączyć złącze linii zasilającej. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.

KONSERWACJA I NAPRAWA

- ▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- ▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.

- ▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (art.)
- Numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na spodzie produktu. Na potrzeby gwarancji należy zachować dowód zakupu.

UTYLIZACJA

Opakowanie

Wszystkie materiały będące częścią opakowania (karton, folia, styropian) są oznakowane i w miarę możliwości powinny być poddawane recyklingowi oraz utylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Odłączanie

- ▶ Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. W przypadku urządzeń do zabudowy, czynność ta powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Bezpieczeństwo

- ▶ Zabezpieczyć urządzenie, aby zapobiec wypadkom spowodowanym niewłaściwym użytkowaniem, szczególnie przez dzieci.

Utylizacja



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować z odpadami z gospodarstwa domowego.

Prawidłowa utylizacja urządzenia pozwala uniknąć wywierania negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie.

Dalsze informacje na temat recyklingu urządzenia można uzyskać, kontaktując się z odpowiednimi władzami, miejscową firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą urządzenia.

- ▷ Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z Rozporządzeniem nr 15 z dnia 25 lipca, wprowadzającym dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz utylizacji odpadów.

Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie wolno utylizować wraz z odpadami domowymi.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia użytkownik ma obowiązek odnieść urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

SERWIS

- ▶ Skorzystać ze znajdującego się na okładce adresu kontaktowego dla danego kraju lub strony internetowej: – www.franke.com

DODATKOWE INFORMACJE

Identyfikacja produktu

Typ: FHSM-B2

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

Typ: FHSM-B3

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

- ▶ Zob. tabliczkę znamionową umieszczoną na spodzie produktu.

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treść i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej:

- www.franke.com

OBSAH

Informácie o tomto návode na obsluhu	21
Zamýšľané použitie	21
Bezpečnostné informácie	21
Správne umiestnenie a inštalácia	22
Správne používanie	22
Čistenie a údržba	24
Oprava	24
Odstavenie spotrebiča	24
Prehľadné zobrazenie	25
Popis spotrebiča	26
Princíp fungovania indukcie	26
Rozpoznanie prítomnosti hrnca	26
Varné nádoby	26
Tipy na úsporu energie	27
Prvé zapnutie	28
Fungovanie	28
Úrovne výkonu	28
Riadenie výkonu	30
Čistenie a starostlivosť	32
Riešenie problémov	32
Chybové kódy	33
Údržba a oprava	35
Likvidácia	35
Zákaznícke služby	36
Technické údaje	36

INFORMÁCIE O TOMTO NÁVODE NA OBSLUHU

Tento návod na obsluhu platí pre viaceré modely spotrebičov. Niektoré vlastnosti a funkcie opísané v tomto návode na obsluhu nemusia byť vo vami zakúpenom modeli dostupné.

Spoločnosť Franke si vyhradzuje právo na vykonanie zmien bez predchádzajúceho upozornenia. Všetky uvedené informácie sú aktuálne v momente vydania.

- ▶ Pred používaním tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod.
- ▶ Tento návod na obsluhu uschovajte.
- ▶ Používajte spotrebič opísaný v tomto návode na obsluhu iba v súlade so zamýšľaným účelom použitia.

Symbol	Význam
	Výstražný symbol. Výstraha pred nebezpečenstvom poranenia.
▷	Bezpečnostné opatrenia a upozornenia zabráňujúce poraneniu osôb a poškodeniu zariadenia.
▶	Úkon. Špecifikuje úkon, ktorý je potrebné vykonať.
■	Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých úkonov.
✓	Predpoklad, ktorý musí byť splnený pred vykonaním nasledujúcej operácie.



Výstražný symbol. Výstraha pred nebezpečenstvom poranenia.



Bezpečnostné opatrenia a upozornenia zabráňujúce poraneniu osôb a poškodeniu zariadenia.



Úkon. Špecifikuje úkon, ktorý je potrebné vykonať.



Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých úkonov.



Predpoklad, ktorý musí byť splnený pred vykonaním nasledujúcej operácie.

ZAMÝŠĽANÉ POUŽITIE

Táto indukčná doska je navrhnutá len na neprofesionálne používanie v domácnosti.

Je koncipovaná tak, aby poskytovala profesionálne výsledky pri použití v domácnosti. Je všestranným spotrebičom, ktorý umožňuje jednoducho a bezpečne kombinovať rôzne metódy varenia.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- ▷ Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody, ku ktorým by mohlo dôjsť v súvislosti s nesprávnou inštaláciou a nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím spotrebiča.

Aby bola zaistená bezpečná a účinná prevádzka tohto elektrospotrebiča:

- ▷ Obracajte sa iba na autorizované servisné strediská.
- ▷ Nemeňte ani neupravujte funkcie spotrebiča.



Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí bez zodpovedajúceho dozoru alebo pokynov na použitie prístroja poskytnutých osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť vždy pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Tento spotrebič nie je hračka.

- ▷ Spotrebič a obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▷ Nenechávajte deti v blízkosti spotrebiča bez dohľadu.
- ▷ Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- ▷ Nedovoľte deťom, aby sa počas a po použití spotrebiča dotýkali jeho povrchu alebo ovládacích prvkov.

Indukčné systémy týchto varných dosiek spĺňajú požiadavky noriem na elektromagnetickú kompatibilitu EMC, sú v súlade so smernicou o EMP a nemali by spôsobovať interferenciu s inými elektronickými prístrojmi.

- ▷ Nositelia kardiostimulátora alebo iných elektronických implantátov by sa mali poradiť s lekárom alebo zistiť od výrobcu implantátu, či je daný prístroj dostatočne odolný voči rušeniu.

Správne umiestnenie a inštalácia

Spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený k elektrickej sieti v zhode s príslušným návodom na montáž. Všetky súvisiace práce zverte kvalifikovanému elektrikárovi/ inštalatérovi.

Spotrebič je určený na prípravu jedál v domácnostiach. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nevhodným alebo nesprávnym používaním.

Pokiaľ má byť spotrebič trvalo pripojený k elektrickej sieti:

- ▷ Uistite sa, že spotrebič bude nainštalovaný servisným technikom, elektrikárom alebo zaškoleným odborníkom s potrebnými znalosťami/kvalifikáciou.
- ▷ Uistite sa, že spotrebič bude mať do elektrického prívodu zaradený vypínač, ktorý musí mať zodpovedajúcu vzdialenosť kontaktov (3 mm), a ktorý zabezpečí v prípade potreby odpojenie spotrebiča od elektrickej siete vo všetkých póloch za podmienok prepäťovej kategórie III.
- ▷ Uistite sa, že spotrebič bude zapojený priamo do sieťovej zásuvky.
 - Na jeho pripojenie nepoužívajte adaptéry, rozvodky alebo predlžovacie káble.

- ▷ Presvedčte sa, že prívodný kábel nie je poškodený. V prípade, že je poškodený, sa obráťte na servisné stredisko.
- ▷ Chráňte svoj spotrebič pred atmosférickými vplyvmi (nevystavujte ho účinkom slnečného svetla, dažďa).
- ▷ Uistite sa, že odvetranie spotrebiča je v súlade s pokynmi výrobcu.



Nebezpečenstvo smrteľného zranenia!

- ▷ Spotrebič udržiavajte mimo dosah zvierat.

Obalové materiály (napr. plastové fólie, polystyrén) môžu byť nebezpečné pre deti.

- ▷ Udržiavajte všetky obalové materiály mimo dosahu detí.

Správne používanie

- ▷ Tento spotrebič používajte iba na varenie a prípravu jedál.
- ▷ Ak spolu s varnou doskou používate iné kuchynské prístroje, dodržiavajte pokyny uvedené v príslušných návodoch.
- ▷ Elektrické káble ani iné elektrospotrebiče sa nesmú dotýkať horúcich častí varnej dosky.
- ▷ Nepoužívajte horľavé kvapaliny v blízkosti spotrebiča.
- ▷ Po použití varnú dosku vypnite pomocou príslušných ovládacích prvkov. Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- ▷ Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- ▷ Proces varenia musí byť pod dozorom.
 - Krátkodobý proces varenia musí byť pod stálym dozorom.
 - Po použití varnú dosku vypnite pomocou príslušných ovládacích prvkov. Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- ▷ Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič sa nesmie nainštalovať za dekoračné dvierka.



Riziko vzniku popálenín!

Súčasti spotrebiča sa môžu zahriať počas jeho použitia na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies vnútri varnej dosky.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas použitia zahriať na vysokú teplotu. Zabráňte v prístupu malým deťom.

- ▷ Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- ▷ Na indukčnú varnú dosku nikdy neukladajte kovové predmety ako napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky z hrncov a podobne, pretože by sa mohli veľmi zohriať



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom v dôsledku poškodeného spotrebiča!

- ▷ **VAROVANIE:** Keď zistíte na doske prasklinu, okamžite spotrebič vypnite, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- ▷ Nepoužívajte varnú dosku, ak je jej povrch prasknutý alebo má trhlinky.
- ▷ Spotrebiča sa nedotýkajte mokrými časťami tela.
- ▷ Obráťte sa na servisné stredisko.



Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

- ▷ Na varné plochy nekladte žiadne predmety.



Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru, obzvlášť pri príprave na tuku alebo oleji. Mohlo by dôjsť k rýchlemu vznieteniu, ak by došlo k spáleniu. Prehriaty olej sa môže rýchlo zapáliť.

- ▷ Jedlá s masťou alebo olejom (napr. hranolky) pripravujte opatrne a pod stálym dozorom.
- ▷ Nikdy sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou.
- ▷ Vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.

Ako zamedziť poškodeniu spotrebiča

- ▷ V prípade tepelnej poruchy varnú platňu vypnite a nechajte ju úplne vychladnúť. Nekladte na ňu riad. V žiadnom prípade sa nepokúšajte ochladiť platňu naliatím studenej vody.
- ▷ Nevystupujte na spotrebič.
- ▷ Aby sa nepoškodilo silikónové tesnenie, nekladte horúce hrnce ani panvice na rám varnej dosky.
- ▷ Sklenený povrch spotrebiča sa nesmie používať ako pracovná plocha na krájanie alebo sekanie potravín. Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety. Panvice a hrnce musia byť zdvíhané a kladené na plochu varnej dosky bez ťahania po nej.
- ▷ Pokrmy alebo tekutiny s vysokým obsahom cukru môžu pri kontakte natrvalo poškodiť sklokeramický povrch varnej dosky. Sladké jedlá a tekutiny je preto potrebné okamžite odstrániť zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo (hoci je varná zóna ešte horúca).
- ▷ Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.

Riad s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť prichytávanie zvyškov kovu na platničke, ktoré môže byť ťažké odstrániť neskôr. Ak tieto zvyšky hneď po použití neodstránite vhodným čistiacim prostriedkom, môžu sa spáliť a natrvalo poškodiť vzhľad vášho spotrebiča.

- ▷ Na varenie nepoužívajte riad, ktorý má medené alebo hliníkové dno.

Panvice a hrnce môžu poškrabať sklokeramickú plochu, pokiaľ sú po nej ťahané.

- ▷ Musia byť zdvihnuté, aby sa predišlo škrabancom pri ich kladení na plochu.

Varná doska je spotrebič na každodenné použitie: viditeľné stopy používania, ako sú škrabance, odery alebo ryhy spôsobené panvicami a hrncami sú normálnym javom. Pri intenzívnom používaní budú zanechané stopy výraznejšie. Tieto stopy nenarušujú bezchybné fungovanie spotrebiča a nie sú dôvodom na reklamáciu. Zostáva pritom stále zachovaná bezpečnosť

Čistenie a údržba

- ▷ Nepoužívajte hrubé brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky pre čistenie varnej dosky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- ▷ Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom v dôsledku vniknutia

kvapalín!

Spotrebič obsahuje elektrické súčasti.

- ▷ Dbajte na to, aby dovnútra spotrebiča nevnikla žiadna kvapalina.
- ▷ Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte natlakovanú paru.

Oprava

Spotrebič je vyrobený v súlade s príslušnými platnými bezpečnostnými normami.

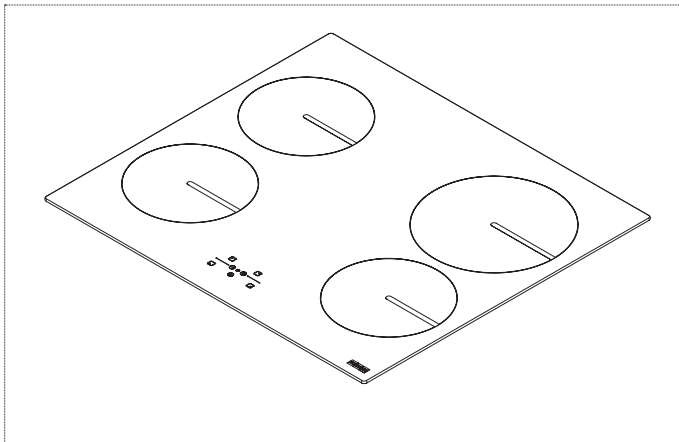
- ▷ Inštalačné práce a opravy spotrebiča smie vykonávať iba riadne kvalifikovaná osoba.
- ▷ V nasledujúcich prípadoch sa obráťte na autorizované servisné stredisko výrobcu alebo inú kvalifikovanú osobu:
 - Ihneď po vybalení, ak máte pochybnosti o celistvosti spotrebiča
 - Pri inštalácii (v súlade s pokynmi výrobcu)
 - V prípade pochybností o správnom fungovaní spotrebiča
 - V prípade výskytu funkčnej poruchy alebo neoptimálneho fungovania
 - Pri výmene elektrickej zásuvky, pokiaľ je nekompatibilná so zástrčkou spotrebiča
 - Ak dôjde k poškodeniu prívodného kábla, o jeho výmenu požiadajte výrobcu, jeho servisného zástupcu alebo kvalifikovanú osobu, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- ▷ Používajte len originálne náhradné diely.

Odstavenie spotrebiča

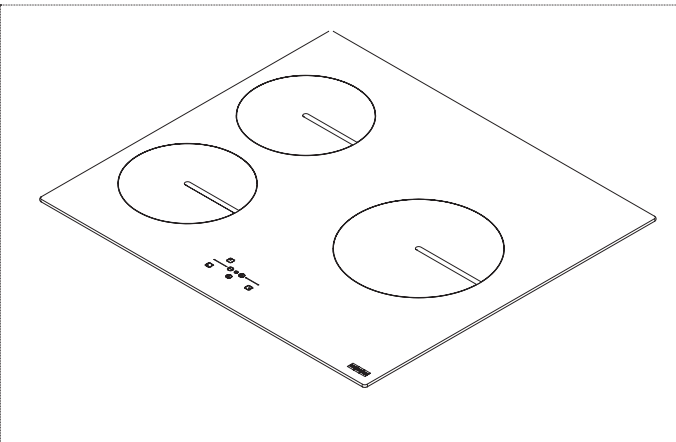
- ▷ Pokiaľ spotrebič nebudete už používať, obráťte sa za účelom jeho odpojenia z elektrickej siete na servisné stredisko alebo inú kvalifikovanú osobu.

PREHL'ADNÉ ZOBRAZENIE

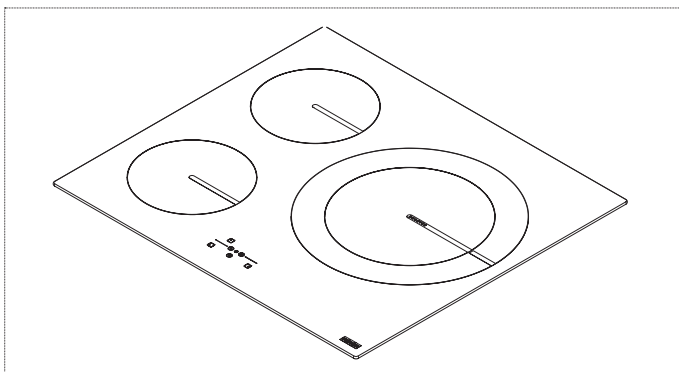
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



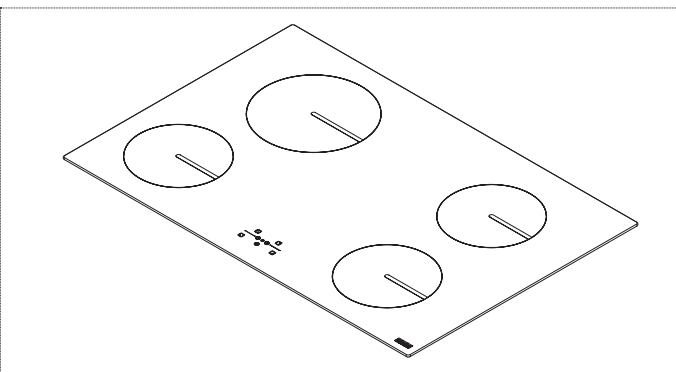
FHSM 603 3I



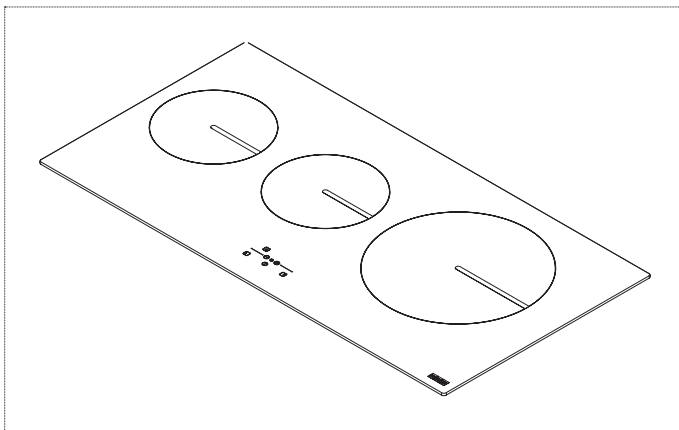
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



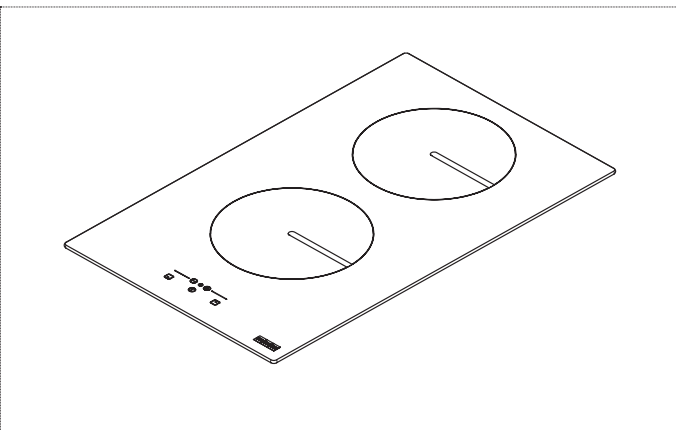
FHSM 804 4I



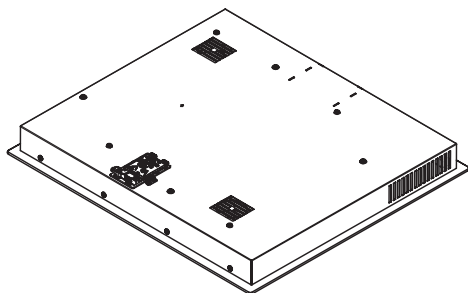
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



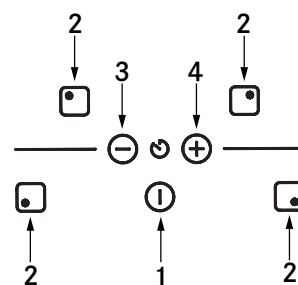
Elektrické pripojenie



Tlačidlá a zobrazovacie prvky

Varná zóna 1 až 4

1. Zap / Vyp
2. Poloha varnej zóny
3. Zníženie úrovne výkonu / skrátenie doby varenia
4. Zvýšenie úrovne výkonu / predĺženie doby varenia




POPIS SPOTREBIČA


Princíp fungovania indukcie

Indukčné varné dosky fungujú pomerne odlišným spôsobom a na inom princípe ako klasické varné dosky a panely. Indukčná cievka, ktorá je umiestnená pod sklokeramickým povrchom dosky vytvára rýchlo sa meniace magnetické pole, pomocou ktorého vzniká vo dne varnej nádoby (ktoré môže byť zmagnetizované) vírivý prúd, ktorým sa nádoba zahrieva. Sklokeramická doska je ohrievaná len horúcim hrncom. Akonáhle odoberte hrniec z varnej zóny, dôjde k prerušeniu prívodu energie.

Rozpoznanie prítomnosti hrnca

Každá varná zóna je vybavená funkciou automatického rozpoznávania prítomnosti hrnca. Funkcia automatického rozpoznávania prítomnosti hrnca rozpozná, či je na dosku umiestnená varná nádoba vhodná na varenie pomocou indukcie. V prípade, že varnú nádobu odoberte počas činnosti, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu, začne symbol  na ukazovateli vedľa stĺpcového grafu blikáť.

Ak v priebehu 10 sekúnd nepostavíte na varnú zónu žiadnu varnú nádobu:

- Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí 10 sekúnd.
- Na displeji všetkých varných zón sa zobrazí .

Varné nádoby

Vhodný varný riad

Na varenie na indukčnej varnej doske používajte iba varné nádoby s dnom, ktoré môže byť úplne zmagnetizované.

Magnet musí držať na dne nádoby v každom bode.


Varný riad vhodný na varenie indukciou

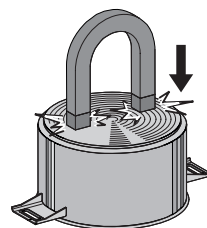
Na indukčné varenie je vhodný iba kovový riad s magnetickými vlastnosťami a dostatočne veľkým dnom.

Vhodný varný riad:

- ✓ Smaltované ocelové nádoby s hrubým dnom;
- ✓ Liatinové nádoby so smaltovaným dnom;
- ✓ Nádoby z viacvrstvovej nerezovej ocele, feritickej nehrdzavejúcej ocele a hliníka so špeciálnym dnom.

Nevhodný varný riad:

- ✓ Nádoby z medi, normálnej nehrdzavejúcej ocele, hliníka, ohňovzdorného skla, dreva, keramiky a terakoty.
- ▶ Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste priložiť magnet k jeho dnu: ak priťahuje magnet, možno ho použiť na indukčné varenie. Ak nemáte magnet, nalejte trochu vody do riadu, ktorý chcete testovať. Umiestnite ho na indukčnú varnú zónu a spustite varenie. Ak sa zobrazí symbol  na displeji, znamená to, že riad nie je vhodný.



Poznámka: Používajte iba varné nádoby s plochým dnom, vhodné pre indukčnú varnú zónu. Nerovné dno nádoby môže zhoršiť privádzanie tepla a znemožniť jej rozpoznanie na varnej zóne.

Zvuky počas varenia

V závislosti od riadu na varenie môžu pri prevádzke vznikáť zvuky. Tieto zvuky sú normálne a nepokazujú na žiadne poškodenie či poruchu spotrebiča.

Sú produkované v závislosti od používanej varnej nádoby. Stačí zmeniť varnú nádobu, aby ste sa zbavili nepríjemných rušivých zvukov.

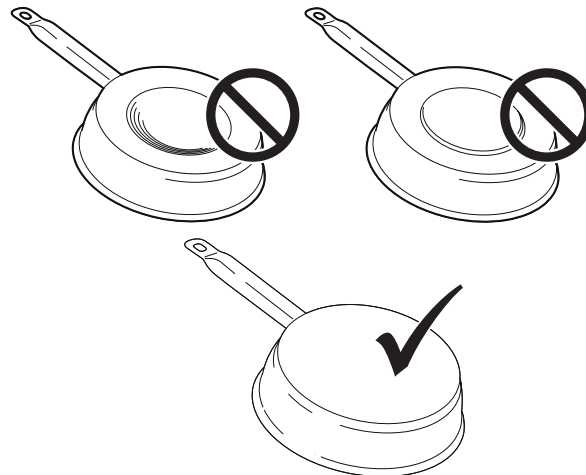
Tipy na úsporu energie

- Priemer dna riadu by mal zodpovedať priemeru varnej zóny.



- Pri kupovaní varného riadu dávajte pozor na výber veľkosti: priemer hrnca sa zvyčajne vzťahuje na horný okraj nádoby, ktorý je často väčší ako dno nádoby.
- Pri príprave jedál s dlhou dobou varenia použite tlakový hrniec. Nielenže ušetríte čas a energiu, ale suroviny si pritom zachovávajú viac vitamínov.
- Vždy sa uistite, že v tlakovom hrnci je dostatok tekutiny. V opačnom prípade sa hrniec môže prehriať, čo môže viesť k poškodeniu tak hrnca ako aj varnej zóny.

- Varný riad vždy pokiaľ možno zakrývajte pokrievkami vhodnej veľkosti.
- Mali by ste používať veľkosť riadu primeranú k množstvu pripravovaného jedla. Ak použijete nadmerne veľký hrniec na malé množstvo jedla, spotrebujete oveľa viac energie.



Varná zóna	Priemer dna riadu	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Duálna zóna Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Bežné zvuky vznikajúce pri prevádzke varnej dosky

Indukčná technológia je založená na vytváraní elektromagnetických polí. Vysoká teplota sa vďaka tomu vytvára priamo na dne riadu. V závislosti od typu riadu na varenie môžu pri prevádzke varnej dosky vznikať rôzne zvuky a vibrácie.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie (aké poznáme pri transformátore)

Vzniká pri varení na vysokom stupni varenia. Závisí od množstva energie odovzdávanej varnej nádobe prostredníctvom varnej dosky. Zvuk sa stratí alebo sa jeho intenzita zmenší vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Hlboké pískanie

Vzniká v prípade, že riad na varenie je prázdny. Tento zvuk zmizne vtedy, keď do riadu na varenie dáte vodu alebo potraviny.

Praskanie

Vzniká pri varných nádobách z rôznych materiálov ležiacich nad sebou alebo v dôsledku vibrácií pri súčasnom používaní riadu na varenie s rôznou veľkosťou a rôznymi materiálmi. Hlasitosť zvuku sa môže líšiť podľa množstva a spôsobu prípravy jedál.

Vysoké tóny pískania

Môžu vznikať pri varných nádobách z rôznych materiálov ležiacich nad sebou a vtedy, keď sa dve varné zóny prevádzkujú súčasne na najvyššom stupni varenia. Tóny pískania sa vytratia alebo zoslabnú vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Zvuk ventilátora

Správne fungovanie elektronického systému si vyžaduje reguláciu teploty varnej dosky. Varná doska je na tento účel vybavená chladiacom ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokých teplotách, aby znížil a upravil teplotu elektronického systému. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí spotrebiča, ak je nameraná teplota ešte stále príliš vysoká.

Pravidelné tikanie podobné hodinovým ručičkám

Vznikajú, keď sa aspoň tri varné zóny prevádzkujú súčasne a vytratia sa alebo zoslabnú vtedy, keď sa niektorá z varných zón vypne. Uvedené zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepoukazujú na žiadne poškodenie.

PRVÉ ZAPNUTIE

Nepříjemný zápach sa môže šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne pri nových spotrebičoch.

► Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná.

FUNGOVANIE

Úrovne výkonu

Úroveň výkonu	Metóda varenia	Používať na
1	Rozpúšťanie, mierne ohrievanie	Masla, čokolády, želatíny, omáčok
2	Rozpúšťanie, mierne ohrievanie	Masla, čokolády, želatíny, omáčok
3	Napučanie	Ryže
4	Dlhé varenie, varenie s redukciou šťavy, dusenie	Zeleniny, zemiakov, omáčok, ovocia, rýb
5	Dlhé varenie, varenie s redukciou šťavy, dusenie	Zeleniny, zemiakov, omáčok, ovocia, rýb
6	Dlhé varenie, restovanie	Cestovín, polievok, restovaného mäsa
7	Ľahké smaženie	Rösti (zemiakových placiek), omeliet, obalených vyprážených potravín, klobás
8	Vyprážanie, fritovanie	Mäsa, hranolčekov
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steak
P	Rýchle ohrievanie	Zovretie vody

Zapínanie varných platní

Po zapnutí varnej dosky:

- Pomocou príslušných tlačidiel zvolte požadovanú varnú zónu (☐ napr. ľavú zadnú varnú zónu).
- Pomocou tlačidiel (+) a (-) nastavte úroveň výkonu v rozmedzí od 1 do 9 alebo aktivujte funkciu zvýšeného výkonu Power (pozrite si časť „Funkcia Power“).

Vypínanie varných platní

- Pomocou príslušných tlačidiel zvolte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
- Pomocou tlačidla (-) nastavte úroveň výkonu na 0 (nulu).

Poznámka: Všetky varné zóny môžete vypnúť súčasne stlačením tlačidla On/Off (I) a jeho podržaním po dobu minimálne 2 sekúnd.

Rýchla voľba

Táto funkcia umožňuje rýchle nastavenie varných zón na maximálny výkon.

Po zapnutí varnej dosky:

- Pomocou príslušných tlačidiel zvolte požadovanú varnú zónu (☐ napr. ľavú zadnú varnú zónu).
- Stlačte (-). Úroveň výkonu sa nastaví priamo na 9.

Zvyškové teplo



Nevhodné použitie

Riziko vzniku popálenín!

- ▷ Nezapodíajte starostlivo dohliadať na deti, nemusia vidieť indikáciu zvyškového tepla. Varné zóny ostávajú relatívne horúce po určitú dobu po vypnutí. Zabezpečte, aby sa deti nikdy nedotýkali varnej dosky.

Poznámka: Po vypnutí platničky zostane na displeji danej varnej zóny, ak jej jej teplota stále príliš vysoká, zobrazený symbol H. Tento symbol zostane rozsvietený dovtedy, kým teplota neklesne pod 40 °C.

Funkcia Power

Táto funkcia umožňuje zapnúť danú varnú zónu na maximálny dostupný zvýšený výkon.

Po zapnutí želanej varnej zóny:

- Stlačením tlačidla (+) nastavte úroveň výkonu na 9.
- Znova stlačte tlačidlo (+) na displeji úroveň výkonu sa objaví symbol P.
- Funkciu zvýšeného výkonu Power deaktivujete stlačením tlačidla (-).

Poznámka: U ľavej prednej a pravej zadnej varnej zóny, ktorá disponuje touto funkciou sa funkcia zvýšeného výkonu Power aktivuje po dobu piatich minút, potom sa automaticky prepne na úroveň výkonu 9.

Pripomienkovač (minútka)

Táto funkcia slúži na nastavenie pripomienkovača - minútky. Keď sa hodiny zastavia, ozve sa zvukový signál (interval nastavený v rozmedzí 1 až 99 minút).

Po zapnutí varnej dosky

- Súčasne stlačte tlačidlá (+) a (-); na displeji sa zobrazí ☐.☐.
- Pomocou tlačidiel (+) a (-) nastavte želaný čas v minútach (podržaním tlačidiel sa nastavenie zmení rýchlejšie). Aktivovaný pripomienkovač bude signalizovaný blikajúcimi bodkami.

Poznámka:

- Plní iba funkciu pripomienkovača - alarmu. Keď sa hodiny zastavia, nevypne príslušnú varnú zónu. Slúži len na upozornenie, že nastavený čas uplynul.
- Minútka je možné aktivovať, aj keď sú varné zóny vypnuté

Keď nastavený čas uplynie, budete počuť pípanie. Zvukový signál sa automaticky ukončí po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Poznámka: Pripomienkovač budete môcť kedykoľvek v priebehu odpočítavania nastaveného času vypnúť jeho vynulovaním pomocou tlačidla (-). Minútka sa vypne, keď sa na displej zobrazí ☐.☐.





Časovač automatického vypnutia varnej zóny

Táto funkcia slúži na naprogramovanie automatického vypnutia zvolenej varnej zóny. Keď čas uplynie, varná zóna sa automaticky vypne (interval od 1 do 99 minút).

- Pomocou tlačidiel (+) a (-) nastavte želaný čas pre automatické vypnutie (podržaním tlačidiel sa nastavenie zmení rýchlejšie).
- Potvrďte zvolením varnej zóny.





Časovač vypnutia môžete nastaviť pre viaceré varné zóny.

Ak chcete zmeniť nastavenie časovača:

- ▶ Pre zmenu zvolte varnú zónu.
- ▶ Stláčajte súčasne tlačidlá  a , až kým sa nerozsvieti bodka pod príslušnou varnou zónou.
- ▶ Stlačením tlačidiel  a  upravte nastavenie časovača.
- ▶ Potvrďte zvolením varnej zóny.
- ▶ Keď uplynie predtým nastavený čas, príslušný displej bude blikať, varná zóna bude vypnutá a budete počuť pípanie. Zvukový signál sa automaticky ukončí po stlačení ľubovoľného tlačidla.




Detská zámka

Po zapnutí varnej dosky:

- ▶ Stlačte súčasne tlačidlá  a .
- ▶ Po pípnutí stlačte tlačidlo .
 - Ovládacie prvky sú teraz zablokované a na displeji sa zobrazí symbol .

Poznámka: Spotrebič zostane zamknutý, kým funkciu zámky nezrušíte, dokonca aj v prípade výpadku prúdu.

Na zrušenie funkcie detskej zámky:

- ▶ Stlačte súčasne tlačidlá  a .
- ▶ Po pípnutí stlačte tlačidlo .

Riadenie výkonu

V závislosti od maximálneho nastavenia dostupného výstupného výkonu (pozrite si časť „Nastavenia obmedzeného výkonu“), nemusia byť všetky varné zóny nastaviteľné či aktivovateľné na želanú úroveň. V takom prípade sa na pár sekúnd rozbliká displej a zobrazí maximálny prípustný výkon. Pokiaľ nebudú upravené nastavenia iných zón, varenie sa spustí na zobrazený výkon.

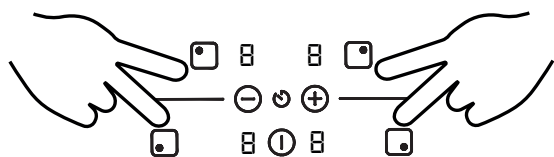
Nastavenia obmedzeného výkonu

Nastavenie obmedzeného výkonu je možné pri všetkých z nasledujúcich modelov: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

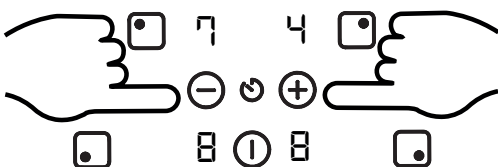
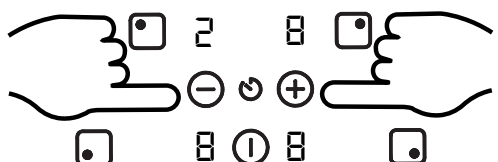
- **Nastavenie je možné len v priebehu prvých dvoch minút po pripojení spotrebiča.**
- Dotykové ovládanie musí byť odblokované a všetky výhrevné články vypnuté.
- Výkon je nastavený z výroby na maximálnu úroveň.
- Aj v prípade výpadku elektrického prúdu zostane úroveň výkonu nezmenená.

Príklad nastavenia obmedzeného výkonu na varnej doske so štyrmi varnými platňami (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

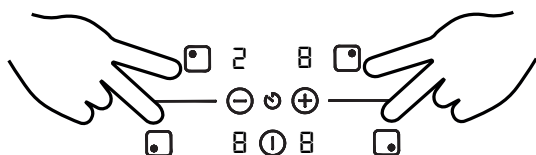
- ▶ Stlačte súčasne všetky štyri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál.



- ▶ Pokiaľ do 10 sekúnd nezaznie žiadny zvukový signál, postup zopakujte a snažte sa mať pritom lepšie umiestnené prsty.
- ▶ Pomocou \oplus a \ominus môžete teraz prepínať medzi úrovňami obmedzeného výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



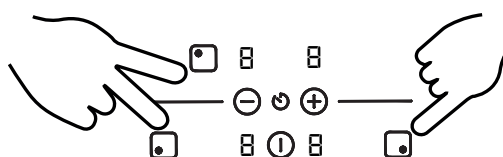
- ▶ Stlačte súčasne štyri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál na potvrdenie nastavenia výkonu.



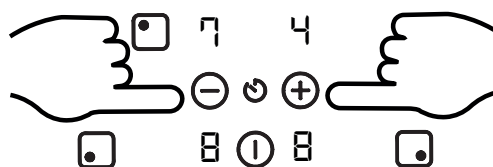
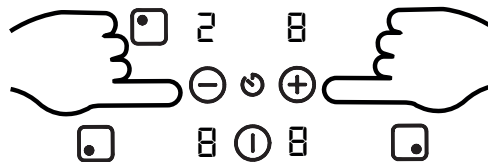
Poznámka: Ak po nastavení úrovne výkonu nastavená hodnota nebude potvrdená dotykom a nasledujúcim zvukovým signálom v priebehu 60 sekúnd, nastavenie nebude účinné.

Príklad nastavenia obmedzeného výkonu na varnej doske s tromi varnými platňami (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

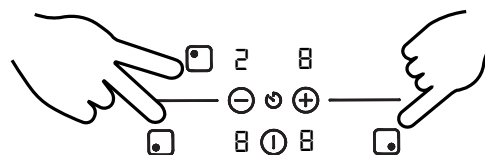
- ▶ Stlačte súčasne všetky tri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál.



- ▶ Pokiaľ do 10 sekúnd nezaznie žiadny zvukový signál, postup zopakujte a snažte sa mať pritom lepšie umiestnené prsty.
- ▶ Pomocou \oplus a \ominus môžete teraz prepínať medzi úrovňami obmedzeného výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



- ▶ Stlačte súčasne všetky tri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál na potvrdenie nastavenia výkonu.



Poznámka: Ak po nastavení úrovne výkonu nastavená hodnota nebude potvrdená dotykom a nasledujúcim zvukovým signálom v priebehu 60 sekúnd, nastavenie nebude účinné.

MODEL	FHSM 604-4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
NASTAVENIE DISPLEJA	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4 - MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Výkon v kW @ 230V - 50/60 Hz						

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ



Riziko vzniku popálenín!

- ▶ Pred čistením spotrebiča sa uistite, či je úplne vychladnutý.

Pred akýmkoľvek ošetrovaním a čistením:

- ▶ Si pozorne prečítajte všetky základné bezpečnostné pokyny na čistenie uvedené v kapitole „Bezpečnostné informácie“.
- ▶ Vypnite spotrebič

Všeobecné odporúčania

- ▶ Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.
- ▶ Nepoužívajte drsné abrazívne materiály ani zahrotené kovové škrabky pre čistenie sklenených častí spotrebiča. Mohli by poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- ▶ Nepoužívajte brúsne hubky ani drôtenky, kyselinu chlorovodíkovú ani žiadne iné produkty, ktoré by mohli zanechať škrabance alebo ryhy na povrchu.

Čistenie spotrebiča

- ▶ Varnú dosku čistite po každom jej použití. Tým zabránite pripaľovaniu zvyškov potravín. Zaschnuté nánosy a pripálené škvrnky sa obtiažne odstraňujú.

- ▶ Na každodenné čistenie spotrebiča používajte roztok vody s vhodným čistiacim prostriedkom a mäkkú handričku alebo hubku. Čo sa týka čistiacich prostriedkov dodržiavajte odporúčania výrobcu. Odporúčame používať špeciálne ochranné čistiace prostriedky.
- ▶ Zaschnuté nánosy, ako je napr. vykypené mlieko odstraňujte zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo, kým je varná zóna ešte horúca. Čo sa týka škrabky dodržiavajte odporúčania výrobcu.
- ▶ Sladké jedlá, ako je napr. lekvár prekypený z hrnca odstraňujte zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo, kým je varná zóna ešte horúca. V opačnom prípade môžu natrvalo poškodiť sklokeramický povrch.
- ▶ Prípadný roztavený plast odstraňujte zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo, kým je varná zóna ešte horúca. V opačnom prípade môžu natrvalo poškodiť sklokeramický povrch.
- ▶ Prípadné škvrnky od vodného kameňa odstraňujte malým množstvom roztoku na odvápnenie (napr. octu alebo citrónovej šťavy), keď varná platňa vychladne. Znova vyčistite vlhkou handričkou.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Varná doska nefunguje:

- ▶ Uistite sa, že je doska pripojená a že hlavný vypínač je zapnutý.
- ▶ Uistite sa, že nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
- ▶ Skontrolujte, či sa nevypálila poistka. V prípade potreby vymeňte poistku.
- ▶ Skontrolujte, či nevypadol istič domácej elektroinštalácie. V takom prípade znovu aktivujte istič.

Výsledky varenia nie sú uspokojivé:

- ▶ Skontrolujte, či teplota varenia nie je príliš nízka alebo príliš vysoká.

Varná doska dymí:

- ▶ Nechajte spotrebič vychladnúť a po skončení procesu varenia ho očistite.

- ▶ Skontrolujte, či pokrm nepretiekol z hrnca a v prípade potreby použite väčšiu varnú nádobu.

Opakovane vypadáva poistka alebo istič domácej elektroinštalácie.

- ▶ Obráťte sa na technickú podporu alebo na elektrikára.

Na povrchu varnej dosky sú praskliny alebo trhliny:

- ▶ Spotrebič okamžite vypnite, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na technickú podporu.

Pri prevádzke varnej dosky vznikajú zvuky:

- ▶ V prípade výskytu prevádzkových zvukov si pozrite časť „Bežné zvuky vznikajúce pri prevádzke varnej dosky“ (na strane 27).

Chybové kódy

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

Chybový kód	Opis	Odstránenie
ER03 a súvislý zvukový signálny tón	Nepretržité ovládanie tlačidiel; ovládací panel sa vypne po 10 sekundách	Očistite ovládací panel.
ER22	Porucha vyhodnotenia tlačidla, ovládací panel sa vypne po 3,5-7,5 sekundách	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
ER20	Chyba súčasti na ovládacom paneli	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
ER47	Chyba spojenia	Spojovací kábel je nesprávne pripojený alebo poškodený.
E2	Prehriatie	Nechajte spotrebič vychladnúť
E3	1. Nevhodný hrniec/panvica 2. Bolo zistené trvajúce prekročenie výkonu varných zón.	Použite vhodný hrniec/panvicu. Ak problém pretrváva, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby
E5	Chyba napätia elektrickej siete	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E6	Chyba synchronizačného signálu	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E8	Porucha ventilátora	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E9	Zistená vada cievkového snímača teploty (NTC)	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
EA	Porucha hardvéru	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/H	Chyba nemenného odporu	Nechajte spotrebič vychladnúť
U400	Nesprávne pripojenie/prepätie 400 V	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.

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

Chybový kód	Opis	Odstránenie
C	Varnú zónu je možné nastaviť.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
C/-	Varná zóna bude nastavená. Pokiaľ sa nezobrazí „-“, preverte možné príčiny chyby E/5.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E	Blikajúce „E“ jednotlivých varných zón signalizuje, že všetky nastavenia budú zrušené.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/2 (chybový kód odlišný pri niektorých ovládacích paneloch)	Došlo k prekročeniu teplotných limitov.	Systém musí vychladnúť.
E/3	Nevhodný hrniec	Použite vhodný hrniec/panvicu. Ak problém pretrváva, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/4	Nenastavený indukčný modul	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/5	Stratené spojenie medzi ovládacím panelom a indukčným modulom	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/6	Porucha hlavného zdroja energie	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/7		Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/8	Porucha ventilátora	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/9	Zistená vada cievkového snímača teploty	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/A	Porucha hardvéru indukčného modulu	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/C	Porucha konfigurácie	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/H	Konštanta snímača	Nechajte spotrebič vychladnúť.
Žiadna funkcia a zobrazenie	Prepätie spínaného napájacieho zdroja (žiadna funkcia)	Odpojte zariadenie od elektrickej siete a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.

ÚDRŽBA A OPRAVA

- ▷ Uistite sa, že akákoľvek údržba elektrického vybavenia bude vykonávaná personálom výrobcu alebo servisným technikom.
- ▷ Poškodené káble smie meniť len personál výrobcu alebo servisný technik.

- ▶ Pri kontaktovaní servisného strediska majte po ruke nasledujúce informácie:
 - druh poruchy
 - číslo modelu zariadenia (Art.)
 - výrobné číslo (S.N.)

Uvedené informácie nájdete na údajovom štítku. Tento štítok je umiestnený na spodnej strane varnej dosky.

V záručnej dobe je potrebné predložiť aj doklad o kúpe.

LIKVIDÁCIA

Obalové materiály

Všetok obalový materiál (kartón, plastové fólie (PE) a polystyrén (EPS)), ktorý je patrične označený odovzdajte, pokiaľ možno, do zberu materiálu na recykláciu a zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Odpojenie

- ▶ Spotrebič odpojte od elektrickej siete. V prípade pevného pripojenia poverte odpojovaním kvalifikovaného elektrikára.

Bezpečnosť

- ▶ Znemožnite ďalšie fungovanie spotrebiča, aby sa predišlo jeho nevhodnému použitiu zo strany detí.

Likvidácia



Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom.

Zaistením správnej likvidácie tohoto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné miesto alebo predajcu, od ktorého ste výrobok kúpili.

- ▷ Odovzdajte spotrebič do zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

V zmysle čl. talianskeho Legislatívneho dekrétu č. 15 zo dňa 25. júla, „Preberanie Smerníc 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES, týkajúcich sa obmedzenia používania nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach, ako aj spôsobu likvidácie odpadu”.

Na spotrebiči je značka preškrtnutého odpadkového koša, ktorá pripomína vlastníkovi jeho povinnosť vykonávať po ukončení životnosti výrobku separovaný zber odpadu.

Preto musí používateľ odovzdať spotrebič na konci jeho životnosti do príslušného zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení alebo odovzdať ho predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnym separovaným zberom, s odovzdaním spotrebiča určeného na recykláciu na ďalšie spracovanie a na likvidáciu spôsobom, šetrným voči životnému prostrediu, prispějete k prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie a napomáhate opätovnému použitiu a recyklácii materiálov, z ktorých sa prístroj skladá.

ZÁKAZNÍCKE SLUŽBY

► Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v zozname na zadnej strane alebo na našich webových stránkach:

– www.franke.com

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikácia produktu

Typ: FHSM-B2

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

Typ: FHSM-B3

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

Potrebné údaje nájdete na údajovom štítku na spodnej časti varnej dosky.

Výrobca si vyhradzuje kedykoľvek právo na technické zmeny a vylepšenia. Informácie v texte a na obrázkoch tohto návodu sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Detailné informácie o technických údajoch nájdete na webových stránkach spoločnosti: www.franke.com

СОДЕРЖАНИЕ

Об этой инструкции	39
Назначение устройства	39
Информация о безопасности	39
Надлежащая установка и размещение	40
Надлежащее использование	40
Техническое обслуживание и очистка	42
Ремонт	42
Вывод из эксплуатации	42
Обзор	43
Ваш прибор	44
Принцип работы индукционных варочных поверхностей	44
Обнаружение посуды	44
Кухонная посуда	44
Совет по энергосбережению	45
Первое включение	46
Эксплуатация	46
Уровни мощности	46
Регулировка мощности	48
Чистка и уход	50
Исправление проблем	50
Коды ошибок	51
Техническое обслуживание и ремонт	53
Утилизация	53
Центр обслуживания клиентов	54
Дополнительная информация	54

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция пользователя применяется к нескольким моделям устройств. Поэтому некоторые из описанных возможностей и функций могут быть недоступны в конкретной модели.

Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие без предварительного уведомления. Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.

- ▶ Прежде чем использовать устройство, внимательно прочитайте эту инструкцию пользователя.
- ▶ Сохраните эту инструкцию пользователя.
- ▶ Используйте устройство, описанное в этой инструкции, исключительно по назначению.

Символ	Значение
	Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.
▷	Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений.
▶	Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.
■	Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.
✓	Условие, которое необходимо выполнить, прежде чем перейти к следующему действию.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Варочная поверхность предназначена исключительно для бытового непрофессионального использования.

Она разработана, чтобы обеспечивать профессиональные функции в домашних условиях. Это в высшей степени универсальное устройство, позволяющее легко и безопасно выбирать различные методы готовки.


ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- ▷ Перед первым использованием прибора ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Производитель не несет ответственности за возможное повреждение, которое может возникнуть в результате неправильной установки, а также ненадлежащего или нерационального использования устройства.

Чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу этого электрического прибора:

- ▷ обращайтесь только в авторизованные сервисные центры;
- ▷ не модифицируйте функции устройства.

 Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также недостатком опыта или знаний, если они не были проинструктированы по вопросам эксплуатации прибора или не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Не следует оставлять детей без присмотра и позволять им играть с прибором.

Данное устройство – не игрушка.

- ▷ Не подпускайте детей к устройству или упаковочным материалам.
- ▷ Не оставляйте детей рядом с устройством без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с устройством.
- ▷ Не разрешайте детям прикасаться к устройству или его элементам управления во время и сразу после его использования.

Индукционные системы этих варочных поверхностей отвечают требованиям стандартов ЭМС, а также директиве по ЭМП и не создает помехи для других электронных устройств.

- ▷ Пользователи кардиостимуляторов или других электронных имплантов должны узнать у своего врача или у производителя, достаточно ли устойчивы эти устройства к помехам.

Надлежащая установка и размещение

Прибор должен устанавливаться и подключаться к источнику электрического тока в соответствии с отдельным руководством по установке. Соответствующие работы должны выполняться квалифицированным монтером и (или) электриком.

Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные нецелевым использованием устройства или неправильным обращением с ним.

Если прибор должен быть непрерывно подключен к электросети, необходимо выполнить описанные ниже условия.

- ▷ Устройство должно быть установлено представителями центра обслуживания клиентов, электриком или обученным специалистом, обладающим необходимыми знаниями и образованием.

- ▷ Устройство необходимо установить таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети. Расстояние между контактами (3 мм) должно быть достаточным для полного отключения от сети в случае перегрузки категории III.
- ▷ Устройство должно быть подключено непосредственно к розетке электросети.
 - Запрещается использовать адаптеры, двойники и удлинители для подключения устройства.
- ▷ Проверьте, не поврежден ли шнур питания. Если он поврежден, обратитесь в центр обслуживания клиентов.
- ▷ Запрещается подвергать устройство воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца).
- ▷ Обеспечьте вентиляцию прибора в соответствии с инструкциями производителя.



Риск смерти!

- ▷ Не позволяйте домашним животным приближаться к устройству. Упаковочные материалы (например, пластиковая пленка и полистирол) представляют опасность для детей.
- ▷ Храните упаковочные материалы вдали от детей.

Надлежащее использование

- ▷ Используйте устройство исключительно для приготовления пищи.
- ▷ При использовании других кухонных приборов вместе с варочной поверхностью придерживайтесь инструкций к ним.
- ▷ Не кладите электрические кабели других приборов на горячие части прибора.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с прибором.
- ▷ После пользования варочной поверхностью обязательно выключайте ее с помощью соответствующих элементов управления. Не полагайтесь полностью на детектор посуды.

- ▷ Запрещено управлять работой устройства с помощью внешнего выключателя с часовым механизмом или отдельной системы дистанционного управления.
- ▷ Обязательно следите за процессом готовки.
 - Если приготовление блюда не занимает много времени, непрерывно следите за процессом готовки.
 - После использования выключайте варочную поверхность с помощью панели управления, а не полагайтесь на детектор посуды.
- ▷ Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.



Опасность получения ожогов!

Во время работы прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с варочной поверхностью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы некоторые доступные детали прибора сильно нагреваются. Не допускайте к прибору детей.

- ▷ Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▷ Не кладите на варочную поверхность такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут сильно нагреваться.



В случае повреждения устройства существует риск удара током!

- ▷ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность прибора имеет трещины, выключите его, чтобы избежать удара током.
- ▷ Не включайте устройство, если на его поверхности есть трещины или если вы заметили уменьшение толщины материалов, из которых изготовлен прибор.
- ▷ Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
- ▷ Обратитесь в центр обслуживания клиентов.



Риск возникновения пожара!

- ▷ Не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.



Риск возникновения пожара!

- Крайне опасно готовить на варочной поверхности без присмотра блюда, содержащие жир или масло. Это может привести к пожару! Раскаленное масло воспламеняется практически моментально!
- ▷ Готовьте блюда с большим содержанием жира (например, жаренные блюда) под постоянным присмотром.
 - ▷ Ни в коем случае не пытайтесь гасить огонь водой.
 - ▷ В случае пожара выключите прибор и накройте пламя (например, крышкой или противопожарным одеялом).

Как избежать повреждений прибора

- ▷ В случае отказа из-за нарушения температурного режима необходимо отключить сплошную панель и дать ей как следует остыть. Не ставьте какую-либо посуду на нее. Ни при каких обстоятельствах не применяйте для охлаждения холодную воду.
- ▷ Не становитесь на прибор.
- ▷ Не ставьте горячую кухонную посуду на рамку, чтобы не повредить соединительный силиконовый материал.
- ▷ Не режьте и не готовьте пищевые продукты к кулинарной обработке на поверхности прибора. Избегайте падения твердых предметов на него. Не перетягивайте кухонную посуду по поверхности прибора.
- ▷ Убедитесь в том, что на горячие зоны варки не попали остатки сладостей или соков. Это может привести к повреждению поверхности. Если на горячие зоны варки попали остатки сладостей или соков, немедленно уберите их. Для этого воспользуйтесь специальным грязесъемником для стеклокерамической варочной поверхности (пока сама поверхность еще не остыла).

- ▷ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Кастрюли, изготовленные из чистой меди или алюминия, оставляют после себя следы, которые достаточно тяжело поддаются чистке. Если указанные следы не убрать немедленно после приготовления пищи с применением подходящего моющего средства, они могут навсегда привариться и испортить внешний вид прибора.

- ▷ Для приготовления пищи не используйте кастрюли с основой из чистой меди или алюминия.

Перетаскивание кастрюль и другой кухонной посуды по стеклокерамической поверхности приводит к царапинам.

- ▷ Когда ставите кастрюлю и другую кухонную посуду на место, поднимайте ее над варочной поверхностью. Так вы защитите прибор от царапин.

Варочная поверхность является прибором ежедневного использования. Соответственно, следы от кастрюль и другой кухонной посуды (например, царапины или следы истирания материала) являются совершенно нормальным явлением. При интенсивном использовании следы будут заметнее. В этом случае прибор и дальше будет работать безупречно, поэтому не стоит переживать. Мы всегда гарантируем безопасность нашей продукции.

Техническое обслуживание и очистка

- ▷ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки варочной поверхности, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.
- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.



В случае попадания жидкости существует риск удара током!

Устройство содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали устройства не попала жидкость.
- ▷ Не чистьте устройство с помощью пара под давлением.

Ремонт

Прибор изготовлен с применением действующих стандартов безопасности.

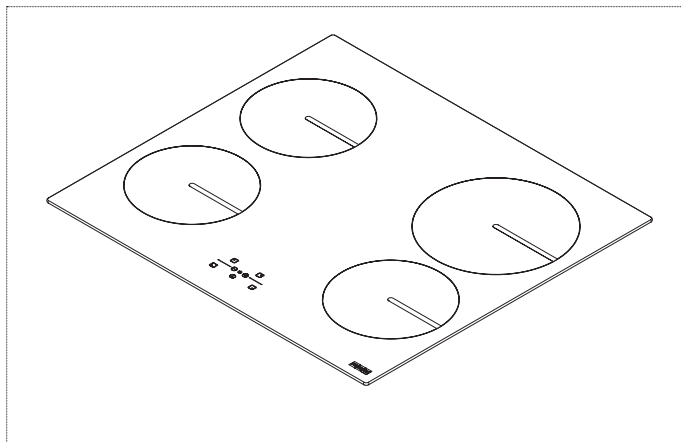
- ▷ Устанавливать и ремонтировать устройство разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▷ Обращайтесь в сервисный центр, авторизованный производителем, или к квалифицированным специалистам в описанных ниже случаях.
 - Сразу после распаковки, если сомневаетесь в целостности устройства.
 - Во время установки (в соответствии с инструкциями производителя).
 - В случае сомнений в правильности работы устройства.
 - Неисправность или ненадлежащая работа.
 - Замена розетки, несовместимой со штепселем устройства.
 - Во избежание рисков, замену кабеля питания в случае его повреждения должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист.
- ▷ Используйте исключительно оригинальные запасные части.

Вывод из эксплуатации

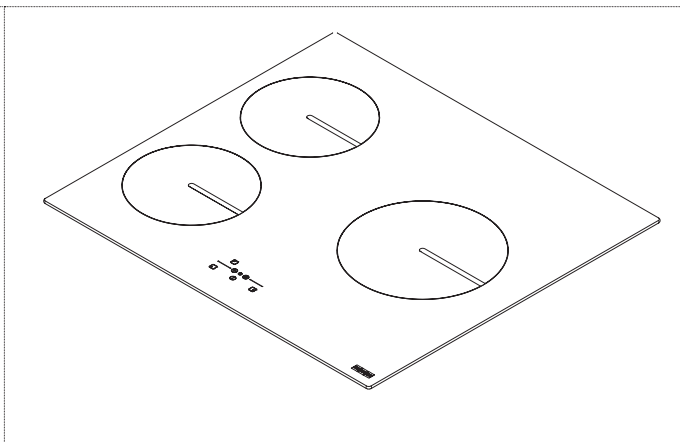
- ▷ Если планируется прекратить использование прибора, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту, который сможет отсоединить ее от электросети.

ОБЗОР

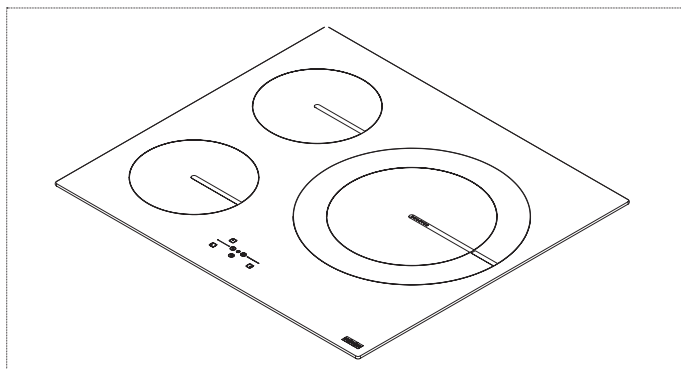
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



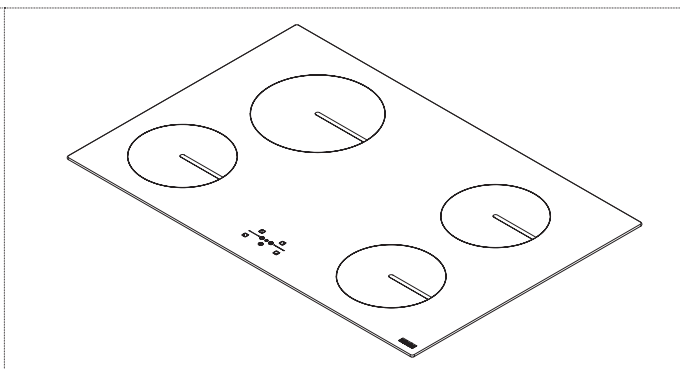
FHSM 603 3I



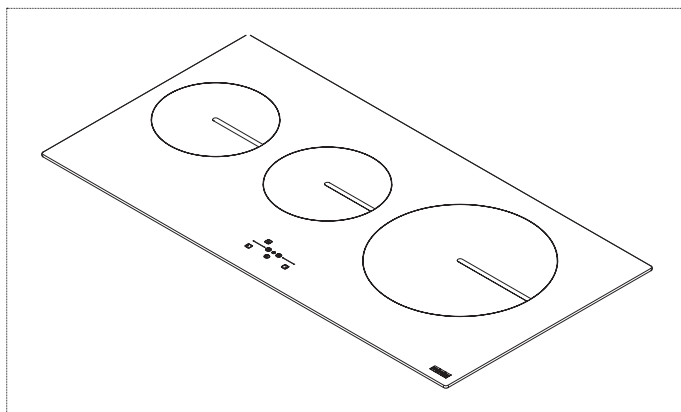
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



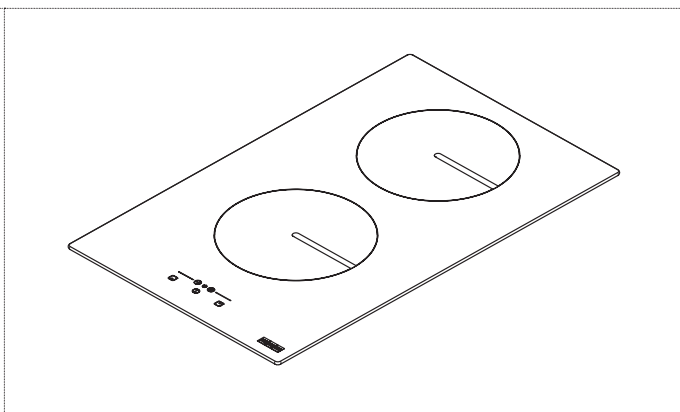
FHSM 804 4I



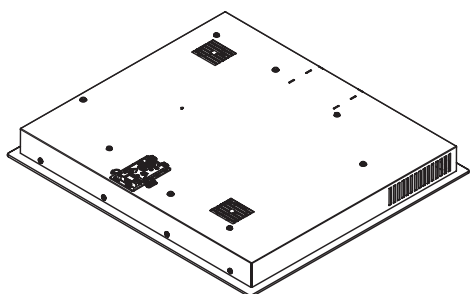
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



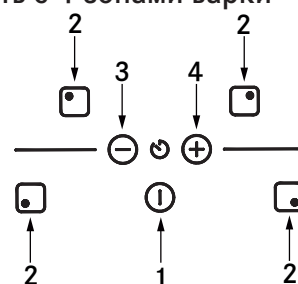
Электрическое соединение



Кнопки и индикаторные элементы

Т. е. варочная поверхность с 4 зонами варки

1. Вкл./Выкл.
2. Положение зоны варки
3. Уменьшение уровня мощности / Уменьшение времени приготовления
4. Увеличение уровня мощности / Увеличение времени приготовления




ВАШ ПРИБОР

Принцип работы индукционных варочных поверхностей


Функционирование индукционных варочных поверхностей в значительной мере отличается от традиционных варочных поверхностей или сплошных панелей. Индукционная спираль, располагающаяся под стеклокерамическим покрытием, создает магнитное поле, величина которого быстро изменяется, приводя к непосредственному нагреванию намагничиваемой кухонной посуды. Стеклокерамическая поверхность нагревается исключительно от горячей кухонной посуды. При снятии кухонной посуды с зоны варки питание варочной поверхности сразу же отключается.

Обнаружение посуды

Каждая зона варки оснащена системой обнаружения посуды. Система обнаружения посуды распознает кухонную посуду с намагничиваемым основанием, подходящую для использования с индукционными варочными поверхностями.

Если в момент работы прибора снять кухонную посуду либо же если поставить неподходящую посуду, на экране рядом с гистограммой начнет мигать значок .

Если в течение времени обнаружения посуды (10 секунд) не поставить кухонную посуду на зону варки:

- через 10 секунд зона варки автоматически отключится;
- на экране каждой зоны варки появится значок .

Кухонная посуда

Подходящая кухонная посуда

Для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности подходит исключительно кухонная посуда с полностью намагничиваемым основанием.

Магнит должен прилегать к каждой точке по всей площади кухонной посуды.

Кухонная посуда для использования с индукционной панелью

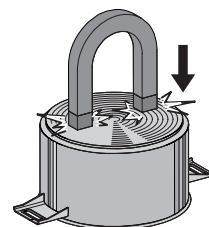
Кухонная посуда, используемая с индукционной панелью, должна быть изготовлена из металла с ферромагнитными свойствами и иметь достаточно широкое дно.

Подходящая кухонная посуда:

- ✓ Эмалированная металлическая посуда с толстым дном.
- ✓ Чугунная посуда с эмалированным дном.
- ✓ Посуда из многослойной нержавеющей стали, ферромагнитной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Неподходящая кухонная посуда:

- ✓ Медная посуда, посуда из нержавеющей стали, алюминиевая посуда, посуда из огнестойкого стекла, деревянная, керамическая и глиняная посуда.
- ▶ Чтобы определить, подходит ли посуда для готовки на индукционной плите, поднесите магнит к дну: если магнит притягивается, посуда подходит для готовки на индукционной плите. Если магнит отсутствует, можно налить немного воды в посуду, поставить ее на зону варки и включить. Если символ  отображается на дисплее, это означает, что посуда не подходит для готовки на индукционной плите.



Примечание: Используйте только посуду с идеально плоским дном и подходящую для использования с индукционными зонами варки. Использование посуды с неровным дном может снизить эффективность нагревательной системы и препятствовать распознаванию посуды зоне варки.

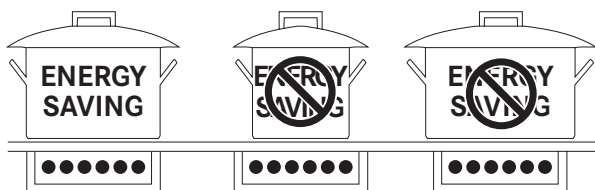
Шум при готовке

В процессе готовки кухонная посуда может издавать шум. Это не свидетельствует о какой-либо неисправности, а также никоим образом не влияет на работу прибора.

Уровень шума зависит от используемой кухонной посуды. Если шум заметно отвлекает вас, попробуйте заменить кухонную посуду.

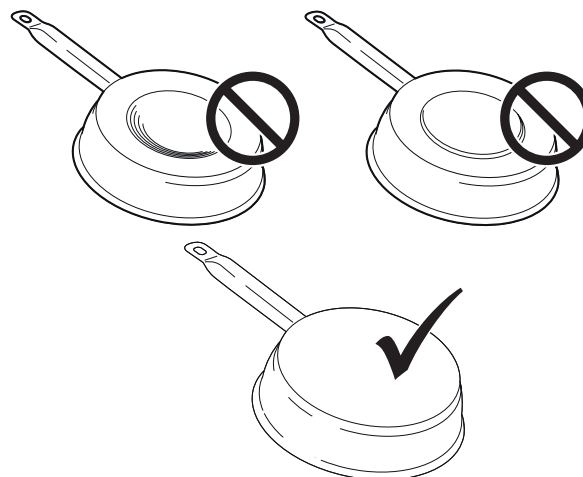
Совет по энергосбережению

- ▶ Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру зоны варки.



- ▶ При покупке посуды проверьте, соответствует ли указанный диаметр диаметру дна или верха посуды, поскольку верх посуды почти всегда шире дна.
- ▶ При продолжительном времени приготовления можно сэкономить время и электроэнергию, используя скороварку, которая также позволяет сохранить витамины в пище.
- ▶ Убедитесь, что в скороварке достаточно воды, поскольку, если воды недостаточно, и скороварка перегревается, это может привести к повреждению скороварки и зоны варки.

- ▶ По возможности всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- ▶ Выбирайте посуду, подходящую для количества приготавливаемой пищи. Большая полупустая посуда означает лишний расход электроэнергии.



Зона варки	Диаметр дна кастрюли	
	Мин. Ø.	Макс. Ø.
Ø 175 мм	Ø 110 мм	Ø 175 мм
Ø 215 мм	Ø 120 мм	Ø 215 мм
Ø 265 мм	Ø 145 мм	Ø 265 мм
Двойная зона варки Ø 230 мм / 320 мм	Ø 120 мм / 290 мм	Ø 230 мм / 320 мм

Обычный рабочий шум варочной панели

Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Они могут генерировать тепло непосредственно на дне посуды. Кастрюли и сковороды могут производить шум и вибрации в зависимости от способа изготовления.

Эти шумы описаны ниже:

Низкое гудение (как у трансформатора)

Этот шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева. Он зависит от количества энергии, передаваемой варочной панелью посуде. Шум прекращается или становится тише при уменьшении уровня нагрева.

Тихий свист

Этот шум возникает, если емкость для приготовления пищи пустая. Шум прекращается при добавлении в емкость воды или пищи.

Потрескивание

Этот шум возникает, если посуда изготовлена из нескольких слоев различных материалов. Шум возникает в результате вибраций поверхностей в месте стыка различных материалов. Этот шум возникает в посуде и может отличаться в зависимости от количества приготавливаемой пищи и метода ее приготовления.

Громкий свист

Этот шум возникает, если посуда изготовлена из нескольких слоев различных материалов и если при готовке дополнительно используется максимальная мощность или используются две зоны варки. Шум прекращается или становится тише при уменьшении уровня нагрева.

Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо отрегулировать температуру варочной панели. Для этого варочная панель оборудована вентилятором для охлаждения, который позволяет уменьшать и регулировать температуру электронной системы. Вентилятор может продолжать работать после выключения устройства, если температура варочной панели остается очень высокой после выключения.

Ритмичные звуки или звуки, похожие на тиканье часов

Этот звук возникает при включении трех зон варки и исчезает или становится тише при выключении некоторых включенных зон варки. Описанные шумы являются нормальными для рассматриваемой индукционной технологии и не могут считаться неисправностью.

ЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

В течение первых нескольких часов работы от зоны варки может исходить неприятный запах.

Это нормальное явление для приборов, не использовавшихся ранее.




► Обеспечьте хорошую вентиляцию комнаты.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ**Уровни мощности**


Уровень мощности	Способ приготовления	Для чего используется
1	Растапливание, мягкий нагрев	Масло, шоколад, желатин, соусы
2	Растапливание, мягкий нагрев	Масло, шоколад, желатин, соусы
3	Разбухание	Рис
4	Непрерывная готовка, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Непрерывная готовка, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Непрерывная готовка, тушение после обжарки	Макароны, суп, тушеное мясо
7	Мягкая обжарка	Рости (драники), омлеты, панированные обжаренные блюда, колбаски
8	Жарка, глубокая обжарка	Мясо, чипсы
9	Непродолжительная жарка при высоких температурах	Стейк
P	Быстрый нагрев	Кипячение воды


Включение зоны варки

После включения варочной поверхности:

- ▶ Выберите нужную зону варки, используя соответствующие кнопки выбора ( например, задняя левая зона варки).
- ▶ Используйте кнопки  и  для выбора мощности для готовки от **1** до **9**, или включите Функцию мощности (см. «Функция мощности»).

Выключение зоны варки



- ▶ Выберите зону варки, которую требуется выключить, используя кнопки выбора.
- ▶ Используйте кнопку  для установки значения мощности на **0** (ноль).

Примечание: Удерживайте кнопки Вкл./Выкл.  в течение 2 секунд для выключения всех зон варки одновременно.

Быстрый выбор

Эта функция позволяет быстро настроить зоны варки на максимальную мощность.

После включения варочной поверхности:

- ▶ Выберите нужную зону варки, используя соответствующие кнопки выбора ( например, задняя левая зона варки).
- ▶ Нажмите кнопку . Будет установлен уровень мощности **9**.

Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность получения ожогов!




- ▶ Внимательно следите за детьми, так как они могут не заметить индикатор остаточного тепла. Зоны варки остаются горячими некоторое время даже после выключения. Убедитесь, что дети не могут коснуться варочной поверхности.

Примечание: Если зона варки еще горячая после выключения, на дисплее появится символ **H**. Символ исчезнет, как только температура опустится ниже 40 °С.

Функция мощности

Эта функция позволяет использовать максимально возможную мощность для зоны варки.

После включения нужной зоны варки:


- ▶ Нажмите кнопку  для установки значения мощности на **9**.
- ▶ Нажмите кнопку  еще раз; **P** на дисплее появится символ.
- ▶ Нажмите кнопку  чтобы отключить функцию мощности.

Примечание: Только для передней левой и задней правой зон варки: функция мощности включается на 5 минут, после чего уровень мощность автоматически уменьшается до **9**.

Таймер обратного отсчета

Эта функция используется для установки таймера обратного отсчета. По окончании заранее установленного времени раздастся звуковой сигнал (от 1 до 99 минут).



После включения варочной поверхности:

- ▶ Одновременно нажмите кнопки  и  на дисплее появится символ .
- ▶ Установите необходимое время в минутах с помощью кнопок  и  (удерживайте кнопки для более быстрой установки времени). Появятся мигающие точки для отображения отсчета.

Примечание:



- Использование таймера обратного отсчета не выключает зоны варки, а информирует пользователя, когда закончится установленное время.
- Таймер можно включать при включенных и выключенных зонах варки.

По окончании заранее установленного времени варочная поверхность сообщит об этом пользователю с помощью серии звуковых сигналов. Нажмите любую кнопку для выключения звукового сигнала.

Примечание: Для отключения установленного таймера обратного отсчета сбросьте на ноль установленное время с помощью кнопки  Когда на дисплее появится символ , таймер будет выключен.

Таймер автоматического выключения зоны варки

Эта функция используется для программирования автоматического выключения каждой зоны варки по окончании периода времени (от 1 до 99 минут).

- ▶ Установите необходимое время для автоматического выключения с помощью кнопок  и  (удерживайте кнопки для более быстрой установки времени).
- ▶ Выберите зону варки для подтверждения.



Таймер можно включать для нескольких зон варки одновременно.

Если вам необходимо изменить установленное время:

- ▶ Выберите зону варки для изменения.
- ▶ Нажмите кнопки  и  одновременно, пока не загорится точка под соответствующей зоной варки.
- ▶ Используйте кнопки  и  для выбора нового необходимого значения времени.
- ▶ Выберите зону варки для подтверждения.
- ▶ По окончании заранее установленного времени соответствующий индикатор будет мигать, варочная поверхность выключит зону варки и сообщит об этом пользователю с помощью серии звуковых сигналов. Нажмите любую кнопку для выключения звукового сигнала.




Блокировка от детей

После включения варочной панели:

- ▶ Одновременно нажмите кнопки  и .
- ▶ Нажмите кнопку  после звукового сигнала.
 - Теперь панель управления заблокирована, а на дисплее появится символ .

Примечание: Блокировка панели управления не отключается в случае отключения электропитания.

Для разблокирования панели управления:

- ▶ Одновременно нажмите кнопки  и .
- ▶ Нажмите кнопку  после звукового сигнала.

Регулировка мощности

В зависимости от максимального доступного уровня мощности (см. следующий раздел «Настройки ограничения мощности»), некоторые зоны варки нельзя отрегулировать до желаемого уровня или включить.

В таких случаях на дисплее несколько секунд мигает индикация максимальной допустимой мощности.

Если не внести никаких изменений в другие параметры, приготовление начнется на показанном уровне.

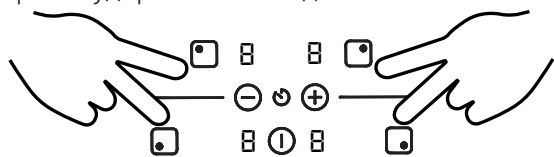
Настройки ограничения мощности

Настройка ограничения мощности доступна для всех следующих моделей: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

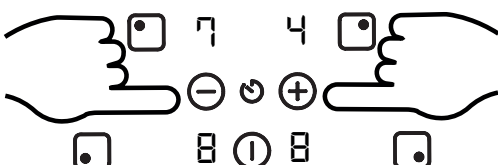
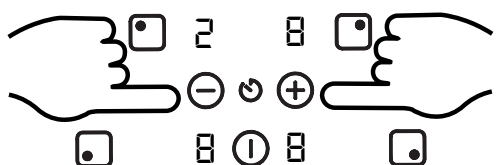
- **Настройка возможна только в течение первых двух минут после подключения устройства к сети.**
- Сенсорная панель управления должна быть разблокирована, а все нагревательные элементы — выключены.
- Заводская настройка мощности соответствует максимальному уровню.
- При отключении электропитания уровень мощности не изменяется

Пример настройки ограничения мощности варочной поверхности с четырьмя зонами варки (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

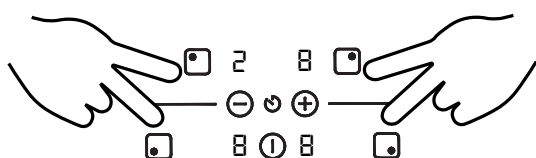
- ▶ Выберите одновременно все четыре зоны варки и удерживайте их до сигнала.



- ▶ Если сигнал не раздастся в течение 10 секунд, повторите операцию, более точно нажимая пальцами необходимые зоны варки.
- ▶ Теперь с помощью кнопок **+** и **-** можно переключаться между уровнями ограничения мощности (2,8 кВт, 3,5 кВт и МАКС).



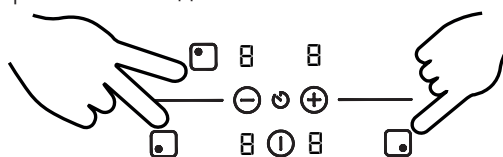
- ▶ Теперь одновременно нажмите четыре зоны варки и удерживайте их до сигнала подтверждения настройки мощности.



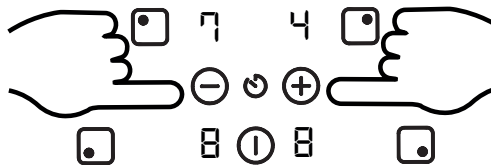
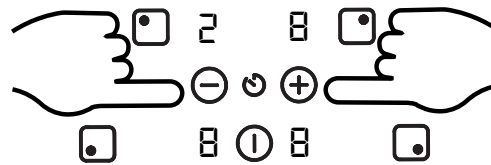
Примечание: Если после настройки уровня мощности не подтвердить эту настройку, нажав на сенсорную панель, после чего в течение 60 секунд должен прозвучать звуковой сигнал, новая настройка не сохранится варочной поверхностью.

Пример настройки ограничения мощности варочной поверхности с тремя зонами варки (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

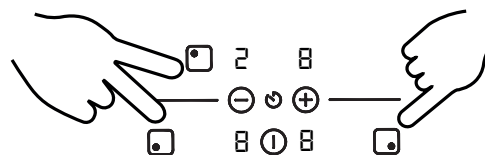
- ▶ Выберите одновременно все три зоны варки и удерживайте их до сигнала.



- ▶ Если сигнал не раздастся в течение 10 секунд, повторите операцию, более точно нажимая пальцами необходимые зоны варки.
- ▶ Теперь с помощью кнопок **+** и **-** можно переключаться между уровнями ограничения мощности (2,8 кВт, 3,5 кВт и МАКС).



- ▶ Теперь одновременно нажми три зоны варки и удерживайте их до сигнала подтверждения настройки мощности.



Примечание: Если после настройки уровня мощности не подтвердить эту настройку, нажав на сенсорную панель, после чего в течение 60 секунд должен прозвучать звуковой сигнал, новая настройка не сохранится варочной поверхностью.

МОДЕЛЬ	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
ПУНКТ МЕНЮ НА ДИСПЛЕЕ	ПОЛНАЯ МАКС. МОЩНОСТЬ	ПОЛНАЯ МАКС. МОЩНОСТЬ	ПОЛНАЯ МАКС. МОЩНОСТЬ	ПОЛНАЯ МАКС. МОЩНОСТЬ	ПОЛНАЯ МАКС. МОЩНОСТЬ	ПОЛНАЯ МАКС. МОЩНОСТЬ
2,8	2,8 кВт	2,8 кВт	2,8 кВт	2,8 кВт	2,8 кВт	
3,5	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,4 кВт
7,4 - Макс	6,75 кВт	4,9 кВт	6,9 кВт	7,1 кВт	6,4 кВт	
Мощность в кВт при 230 В - 50/60 Гц						

ЧИСТКА И УХОД



Опасность получения ожогов!

- ▷ Не начинайте чистку прибора, пока он не остынет.

Перед чисткой и уходом необходимо выполнить следующие действия:

- ▷ прочитайте общие инструкции по безопасности при чистке в разделе «Информация по технике безопасности»;
- ▷ выключите прибор.

Общие рекомендации

- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Запрещается использовать абразивные материалы и острые металлические грязесъемники для очистки стеклянных деталей прибора. Они могут поцарапать поверхность и привести к раскалыванию стекла.
- ▷ Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.

Чистка прибора

- ▶ Чтобы не допустить пригорания остатков еды, чистите варочную поверхность после каждого использования. Для удаления присохшей грязи, пригоревшей к поверхности, необходимы немалые усилия.
- ▶ Для чистки прибора от ежедневной грязи пользуйтесь мягкой тканью или губкой, смоченной в воде с добавлением подходящего

моющего средства. При пользовании моющими средствами выполняйте инструкции их производителей. Наша компания рекомендует использовать моющие средства с защитными свойствами.

- ▶ Удалите затвердевшую грязь, например остатки молока, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). При пользовании грязесъемниками следуйте инструкциям их производителей.
- ▶ Удалите остатки сладостей, например мармелада, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▶ Удалите расплавленный пластик с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▶ Вытрите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора для удаления накипи, например уксуса или лимонного сока, пока плита еще не окончательно остыла. Повторно протрите прибор влажной тканью.

ИСПРАВЛЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Варочная поверхность не работает:

- ▶ Убедитесь, что варочная поверхность подсоединена, а выключатель электропитания включен.
- ▶ Убедитесь в наличии бесперебойного электроснабжения.
- ▶ Убедитесь, что плавкий предохранитель не перегорел. В случае перегорания замените плавкий предохранитель.
- ▶ Убедитесь, что не сработал автоматический выключатель бытовой сети электропитания. В случае его срабатывания повторно активируйте автоматический выключатель.

Результаты приготовления пищи неудовлетворительные:

- ▶ Убедитесь, что температура приготовления пищи не слишком высокая и не слишком низкая.

Варочная панель дымит:

- ▶ Дайте варочной панели остыть и почистите ее после окончания приготовления пищи.
- ▶ Убедитесь, что пища не выливается из посуды; при необходимости используйте емкость для приготовления пищи большего объема.

Периодически плавкие предохранители перегорают или срабатывает автоматический выключатель бытовой сети электропитания.

- ▶ Обратитесь в службу технической поддержки или к электрику.

На варочной поверхности имеются трещины или царапины:

- ▶ Немедленно выключите устройство, отключите электропитание и обратитесь в службу технической поддержки.

Варочная поверхность шумит:

- ▶ В случае возникновения шума, см. раздел «Шумы варочной поверхности в нормальном режиме эксплуатации» (страница 45).

Коды ошибок

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

Код ошибки	Описание	Способ устранения
ER03 и постоянный звуковой сигнал	Непрерывное нажатие кнопки; контрольные выключатели будут отключены через 10 с	Очистите интерфейс пользователя.
ER22	Неисправный анализ состояния кнопки, элементы управления будут отключены через 3,5–7,5 с	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
ER20	Ошибка программирования	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
ER47	Ошибка связи по шине LIN	Соединительный кабель подключен неправильно или поврежден.
E2	Перегрев	Дайте системе остыть
E3	1. Неподходящая кастрюля/сковорода 2. Мощность зон варки постоянно превышает.	Замените кастрюлю / сковороду; если ошибка остается, обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E5	Неисправность питающей сети	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E6	Ошибка синхронизирующих импульсов сети питания	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E8	Неисправность вентилятора	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E9	Неисправный датчик температуры (NTC) на индукторе	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
EA	Аппаратная неисправность	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/H	Неисправность постоянного резистора	Дайте системе остыть
U400	Неправильное соединение/перенапряжение 400 В	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.

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

Код ошибки	Описание	Способ устранения
C	Зону варки можно настроить.	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
C/-	Зона варки будет настроена. Если «-» не отображается, проверьте возможные причины ошибки E/5.	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E	Мигающий символ «E» на каждой зоне варки указывает на то, что все настройки будут удалены.	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/2 (код ошибки отличается для некоторых интерфейсов пользователя)	Превышены ограничения по температуре.	Система должна остыть.
E/3	Неподходящая кастрюля	Замените кастрюлю / сковороду; если ошибка остается, обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/4	Не настроен индукционный модуль	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/5	Отсутствует связь между интерфейсом пользователя и индукционным модулем	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/6	Отключение питающей сети	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/7		Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/8	Неисправность вентилятора	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/9	Неисправный датчик температуры на индукторе	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/A	Неисправность аппаратного обеспечения индукционной панели	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/C	Сбой настройки	Обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.
E/H	Фиксированное значение датчика	Allow system to cool.
Система не работает, дисплей отключен	Перенапряжение в режиме переключения системы электропитания (не работает)	Отключите и повторно подключите к питающей сети; если ошибка остается, обратитесь в авторизованный центр технической поддержки, указав код ошибки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- ▶ Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- ▶ Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.

- ▶ Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:
 - тип неполадки;
 - модель прибора (артикул);
 - серийный номер.

Эта информация приведена на табличке технических данных. Указанная табличка прикреплена с нижней стороны.

Вы также должны иметь документ, подтверждающий покупку, если гарантийный срок еще не истек.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка

Все упаковочные материалы (картон, пластиковая пленка (PE) и полистирол (EPS)) промаркированы соответствующим образом. По возможности их следует отнести на вторичную переработку и утилизировать безопасным для окружающей среды способом.

Отключение

- ▶ Отключите прибор от сети питания. Если прибор зафиксирован, указанная операция должна выполняться квалифицированным электриком.

Безопасность

- ▶ Отключайте прибор во избежание неприятных ситуаций, вызванных нецелевым использованием. В особенности это касается игры детей.

Утилизация



Этот символ, указанный на изделии или упаковке, означает, что устройство нельзя утилизировать как бытовые отходы

Правильно утилизируя устройство, вы помогаете избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья.

Дальнейшую информацию о вторичном использовании устройства можно получить у компетентных органов, местной службы утилизации отходов или у продавца устройства.

- ▶ Для утилизации устройство необходимо отнести в специальный пункт сбора электронных и электрических устройств.

В соответствии со статьей законодательного акта № 15 от 25 июля в рамках директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC относительно сокращения опасных веществ, используемых в электрических и электронных устройствах, и утилизации отходов.

Символ с перечеркнутой корзиной для мусора указывает на то, что после прекращения использования изделия его нельзя выбрасывать как бытовые отходы.

Поэтому, когда завершится срок эксплуатации устройства, потребителю необходимо отнести его в соответствующий центр вторичного использования электронных и электрических отходов или вернуть дилеру при покупке нового устройства эквивалентного типа.

Надлежащая экологичная утилизация устройства в соответствии с правилами отдельного сбора отходов для последующей вторичной переработки помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также упрощает вторичное использование материалов устройства.

ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- ▶ См. контактный адрес для своей страны на обороте или на нашем веб-сайте: – www.franke.com

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Идентификационные данные изделия

Тип: FHSM-B2

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

Тип: FHSM-B3

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

- ▶ См. табличку технических данных, расположенную с нижней стороны изделия.

Производитель непрерывно улучшает изделие. Поэтому текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут меняться без уведомления.

Более подробные технические данные доступны на веб-сайте:

- www.franke.com

СЪДЪРЖАНИЕ

За ръководството	57
Предназначение	57
Информация за безопасност	57
Правилен монтаж и поставяне	58
Правилна употреба	58
Поддръжка и почистване	60
Ремонт	60
Изваждане от употреба	60
Преглед	61
Вашият уред	62
Как функционира индукционният плот	62
Разпознаване на съда	62
Съдове за готвене	62
Съвет за пестене на енергия	63
Включване за първи път	64
Експлоатация	64
Нива на мощност	64
Управление на мощността	66
Почистване и грижи	68
Отстраняване на проблеми	68
Кодове за грешка	69
Поддръжка и ремонт	71
Изхвърляне	71
Обслужване на клиенти	72
Допълнителна информация	72

ЗА РЪКОВОДСТВОТО

Това ръководство на потребителя е валидно за няколко модела на уреда. Затова е възможно някои от описаните функции и свойства да не са налични за вашия конкретен модел.

Franke запазва правото си да прави промени в продукта без предварително известие. Информацията е вярна към момента на издаването ѝ.

- ▶ Внимателно прочетете ръководството на потребителя, преди да използвате уреда.
- ▶ Пазете ръководството на потребителя.
- ▶ Използвайте уреда, описан в това ръководство на потребителя, само по предназначение.

Символ	Значение
	Предупредителен символ. Предупреждение срещу риск от нараняване.
▷	Действия за безопасност и предупреждения с цел избягване на наранявания или повреди.
▶	Действие. Указва какво действие да се предприеме.
■	Резултат. Резултат от едно или повече действия.
✓	Предварително условие, което трябва да е спазено преди предприемане на следното действие.



Предупредителен символ. Предупреждение срещу риск от нараняване.



Действия за безопасност и предупреждения с цел избягване на наранявания или повреди.



Действие. Указва какво действие да се предприеме.



Резултат. Резултат от едно или повече действия.



Предварително условие, което трябва да е спазено преди предприемане на следното действие.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Плотът е предназначен за използване единствено в домашни условия от непрофесионалисти.

Този плот е създаден да осигурява професионални резултати в домашни условия. Това е универсален уред, който позволява безопасен и лесен избор на различни методи за готвене.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- ▷ Прочетете указанията за употреба, преди да използвате уреда за първи път.

Производителят не носи отговорност за евентуални щети, които възникват вследствие на неправилен монтаж или неправилна, неподходяща или неразумна употреба на уреда.

За да се гарантира безопасна и ефикасна работа на електрическия уред:

- ▷ Използвайте услугите само на упълномощени сервизни центрове.
- ▷ Не променяйте функциите на уреда.



Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда от лицето, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

Този уред не е играчка.

- ▷ Пазете децата далеч от уреда и от опаковъчните материали.
- ▷ Не оставяйте децата без надзор в близост до уреда.
- ▷ Не разрешавайте на децата да играят с уреда.
- ▷ Не позволявайте на децата да докосват уреда или бутоните му по време на използване или незабавно след използване му.

Индукционните системи на тези фрези отговарят на изискванията на стандартите за EMC, както и на директивата EMF и не би трябвало да си взаимодействат с други електронни устройства.

- ▷ Потребителите на сърдечни пейсмейкъри или други електронни импланти следва да изяснят с лекаря си или с производителя на имплантите дали тези устройства са достатъчно устойчиви на смущения.

Правилен монтаж и поставяне

Уредът трябва да се монтира и свърже към електрическата мрежа в съответствие с конкретните указания за монтиране. Използвайте услугите на квалифициран механик/електротехник за извършване на необходимите дейности.

Уредът е предназначен за приготвяне на храна в домашни условия. Не носим отговорност за повреда вследствие на неподходяща употреба или неправилно боравене.

Ако уредът трябва да е непрекъснато включен в електрозахранването:

- ▷ Монтажът на уреда трябва задължително да се извършва от сервизния център, електротехник или специално обучени служители с подходящи знания/образование.
- ▷ Монтирайте уреда по начин, който позволява прекъсване на електрозахранването и с разстояние между контактите (3 мм), гарантиращо пълно прекъсване в условия на свръхнапрежение категория III.

- ▷ Уверете се, че уредът е свързан директно в електрическия контакт.
 - За свързване на уреда не трябва да се използват адаптери, разклонители или удължители.
- ▷ Проверете дали електрозахранващият кабел не е повреден. Ако се повреди, се свържете с Обслужване на клиенти.
- ▷ Уредът не трябва да се излага на атмосферно влияние (дъжд, слънце).
- ▷ Вентилирането на уреда трябва да става в съответствие с указанията на производителя.



Опасност за живота!

- ▷ Пазете домашните любимци далеч от уреда.
- Материалите за опаковане, например пластмасово фолио и полистирен, са опасни за децата.
- ▷ Пазете опаковките далеч от деца.

Правилна употреба

- ▷ Използвайте уреда само за приготвяне и готвене на храна.
- ▷ Когато използвате фурната, правете справка с ръководствата за употреба на уредите за готвене, които са предоставени с нея.
- ▷ Не поставяйте захранващи кабели на други електрически уреди върху горещи части на уреда.
- ▷ Не използвайте запалими течности в близост до уреда.
- ▷ След употреба изключете плота от бутоните. Не разчитайте на детектора на съдове.
- ▷ Не използвайте уреда с външен бутон за отчитане на времето или с отделна система за дистанционно управление.
- ▷ Процесите на готвене трябва да са под наблюдение.
 - Кратките процеси на готвене трябва да са под непрекъснато наблюдение.
 - След употреба изключете елемента на плота от бутоните за управлението му и не се облягайте на детектора за съдове.

- ▷ Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.



Опасност от изгаряне!

По време на употреба уредът се нагрива. Трябва да се внимава да не се докосва плотът.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части стават много горещи при работа. Малки деца трябва да се държат далеч от уреда.

- ▷ Не докосвайте нагревателите.
- ▷ Метални предмети, например ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, защото могат да се нагорещят



Опасност от токов удар вследствие на повреда в уреда!

- ▷ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар.
- ▷ Не включвайте уреда, ако повърхността му е напукана или е увредена дебелината на материала.
- ▷ Не докосвайте уреда с мокри части на тялото.
- ▷ Свържете се с отдела за Обслужване на клиенти.



Опасност от пожар!

- ▷ Не съхранявайте вещи върху повърхностите за готвене.



Опасност от пожар!

Готвенето с мазнина или олио без наблюдение може да е опасно и да предизвика пожар. Горещата мазнина се запалва лесно.

- ▷ Пригответе ястия, изискващи повече мазнина, (напр. при пържене) само под постоянно наблюдение.
- ▷ Никога не потушавайте пожар с вода.
- ▷ В случай на пожар изключете уреда и покрийте пламъците с капак или с противопожарно одеяло.

За да избегнете повреда на уреда

- ▷ В случай на топлинна неизправност изключете котлона и го оставете да се охлади напълно. Не поставяйте съдове отгоре. При никакви обстоятелства не охлаждайте уреда със студена вода.
- ▷ Не се качвайте върху уреда.
- ▷ За да се избегне увреждане на силиконовото фугиране, не поставяйте горещи готварски съдове върху рамката.
- ▷ Не режете и не пригответе продукти върху повърхността и не изпускайте тежки предмети отгоре. Не плъзгайте съдовете за готвене върху повърхността.
- ▷ Не разсипвайте сладки храни или сокове върху горещите зони за готвене. По този начин може да се нарани повърхността. Ако разлеете сладки храни или сокове върху горещите зони за готвене, трябва незабавно да ги отстраните със стъргалката за стъклокерамичен плот (докато плотът все още е горещ).
- ▷ Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.

Не използвайте съдове с изцяло медни или алуминиеви основни за готвене, защото оставят следи, които трудно се почистват. Ако след готвене не отстраните незабавно следите от храна с подходящ препарат за почистване, те могат да изгорят и да нарушат добрия външен вид на уреда.

- ▷ Не използвайте съдове с изцяло медни или алуминиеви основни за готвене.

Плъзгането на тенджери и съдове за готвене по стъклокерамичния плот предизвиква надраскване.

- ▷ Повдигайте тенджерите и тиганите, когато ги поставяте на плота, за избегнете надраскването.

Плотът се използва ежедневно: нормално е да се появят следи от употреба, например драскотини или видими следи от тенджери или съдове за готвене. Интензивната употреба води до появата на повече следи от употреба. В такива случаи уредът продължава да работи перфектно, а жалбата е неоснователна. Безопасността е винаги гарантирана.

Поддръжка и почистване

- ▷ Да не се използват груби абразивни почистващи препарати или остри метални уреди за почистване на плота, тъй като могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото.
- ▷ Не използвайте уреди за почистване с пара или директна водна струя.



Опасност от токов удар вследствие на проникване на течност!

Уредът съдържа електрически компоненти.

- ▷ Внимавайте да не прониква течност във вътрешността на уреда.
- Не използвайте пара под налягане за почистване на уреда.

Ремонт

Уредът е произведен в съответствие с действащите стандарти за безопасност.

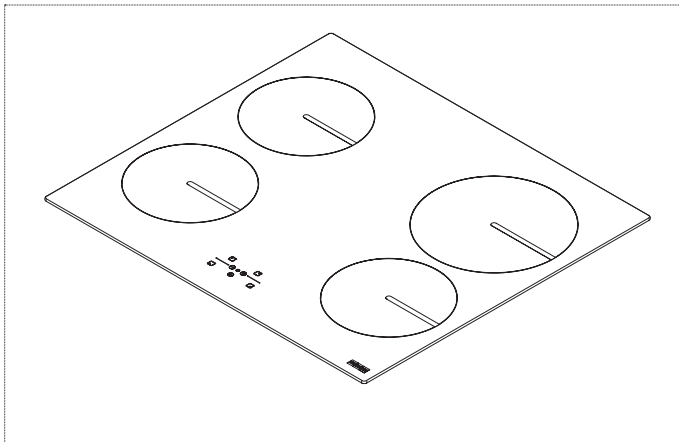
- ▷ Не позволявайте на друг освен на квалифициран специалист да монтира или ремонтира уреда ви.
- ▷ Свържете се с упълномощен от производителя сервизен център или квалифициран специалист в следните случаи:
 - Незабавно след разопаковане, ако имате колебания по отношение на целостта на уреда
 - По време на монтажа (съгласно указанията на производителя)
 - Колебания относно правилната употреба на уреда
 - Неизправност или незадоволителна работа
 - Подмяна на електрическия контакт, ако е несъвместим с щепсела на уреда
 - Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се замени от производителя, негов сервиз или лице с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални рискове.
- ▷ Използвайте само оригинални резервни части.

Изваждане от употреба

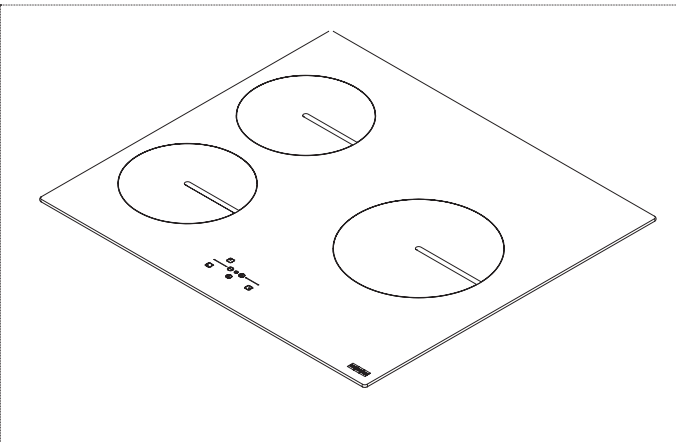
- ▷ Ако плотът няма да се използва повече, позвънете в сервизния център или на квалифициран специалист, за да прекъсне електрозахранването на уреда.

ПРЕГЛЕД

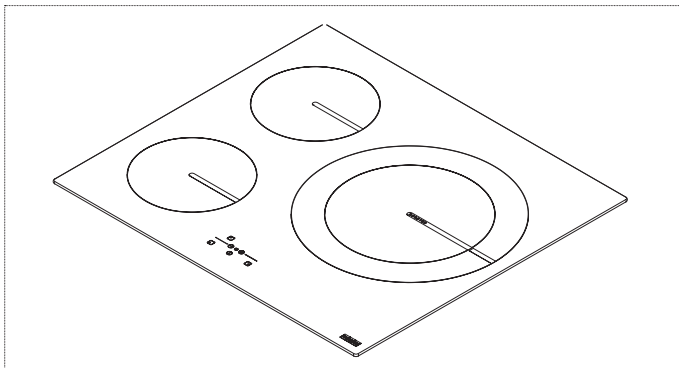
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



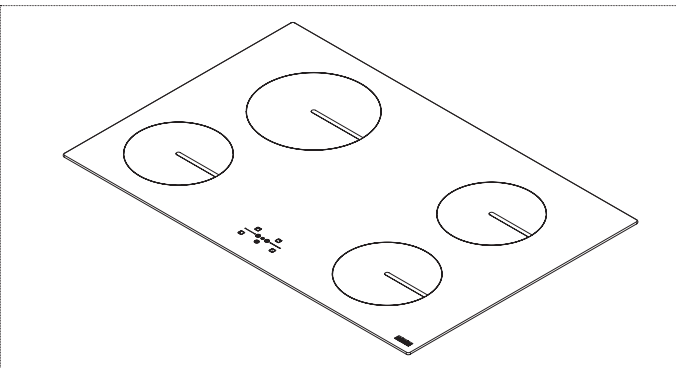
FHSM 603 3I



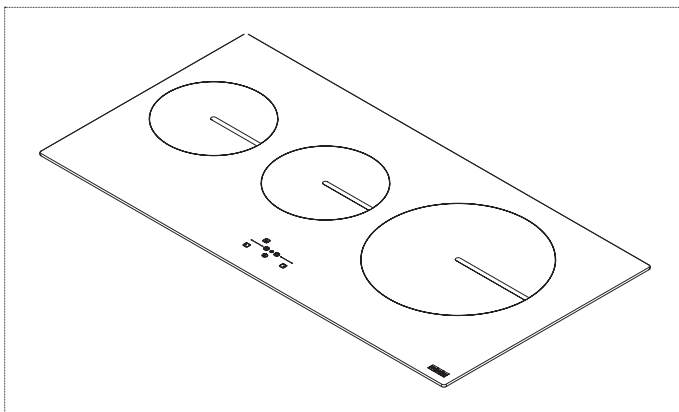
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



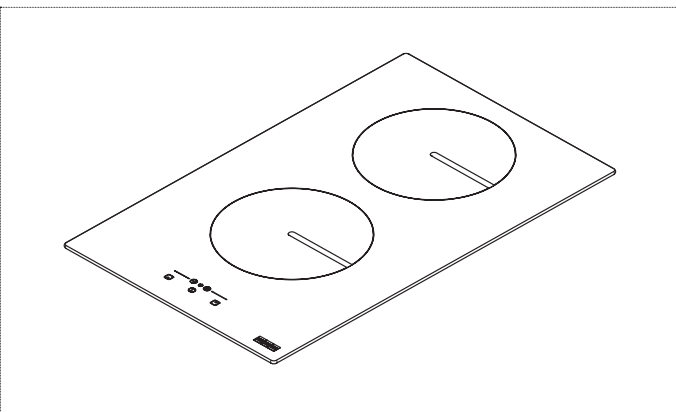
FHSM 804 4I



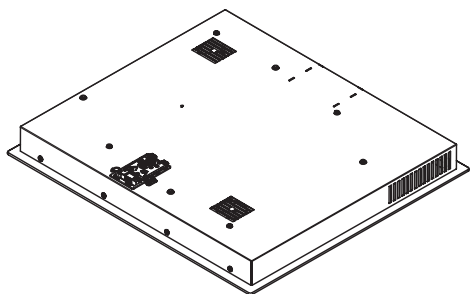
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I

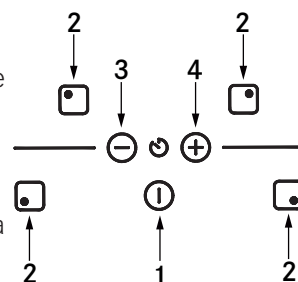


Електрически връзки



Бутони и елементи на дисплея т.е. 4 зони

1. Вкл./изкл.
2. Позиция на зоната за готвене
3. Намаляване на нивото на мощността/намаляване на времето за готвене
4. Увеличаване на нивото на мощността/увеличаване на времето за готвене




ВАШИЯТ УРЕД

Как функционира индукционният плот


Индукционните плотове работят значително по-различно от традиционните плотове и котлоните. Индукционната намотка под стъклокерамичния плот създава магнитно поле, което се задейства много бързо и директно нагрива магнетизираната основа на съда за готвене. Стъклокерамиката се нагрива само от горещия съд за готвене. Ако отстраните съда за готвене от зоната за готвене, електрозахранването се прекъсва незабавно.

Разпознаване на съда

Всяка зона за готвене е оборудвана с функция за разпознаване на съда. Функцията за разпознаване разпознава съда с магнетизирана основа, който е подходящ за използване с индукционния плот.

Ако отстраните съда за готвене по време на работа или използвате неподходящ съд, дисплеят, близо до барграфа, започва да мига с .

Ако върху зоната за готвене няма поставен съд в рамките на 10 секунди за разпознаване на съда:

- Зоната за готвене се изключва автоматично след 10 секунди
- Дисплеят на всяка зона за готвене показва .

Съдове за готвене

Подходящи съдове за готвене

За готвене върху индукционен плот са подходящи само съдове с напълно магнетизираща се основа. Магнитът прилепва към всяка точка от повърхността на дъното на съда за готвене.


Готварски съдове, подходящи за употреба при индукционно готвене

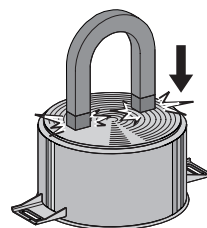
Готварските съдове, използвани за готвене на плот с индукционна повърхност, трябва да са от метал, с магнитни свойства и достатъчно голяма основа.

Подходящи готварски съдове:

- ✓ Емайлирани стоманени готварски съдове с дебела основа.
- ✓ Чугунени готварски съдове с емайлирана основа.
- ✓ Готварски съдове от многослойна неръждаема стомана, феритна неръждаема стомана и алуминий със специална основа.

Неподходящи готварски съдове:

- ✓ Готварски съдове от мед, неръждаема стомана, огнеупорно стъкло, дърво, керамика и теракота.
- ▶ За да видите дали съдът е подходящ, доближете магнит до дъното: ако се магнитът привлече съда, значи е подходящ за индукционно готвене. Ако нямате магнит, можете да поставите малко количество вода в съда, поставете съда върху зона за готвене и включете зоната за готвене. Ако на дисплея се покаже символа , това означава, че съдът не е подходящ.



Бележка: Използвайте само готварски съдове с идеално гладко дъно и подходящи за индукционни зони за готвене. Използването на готварски съдове с дъно с неправилна форма може да застраши ефикасността на системата за нагриване и да предотврати установяването на готварския съд от готварската зона.

Шум по време на готвене

Съдовете може да издават шум по време на готвене. Това не е индикация за повреда, нито по някакъв начин засяга функционирането на уреда. Шумът зависи от използваните готварски съдове. Ако при готвене се генерира много шум, пробвайте да смените съда за готвене.

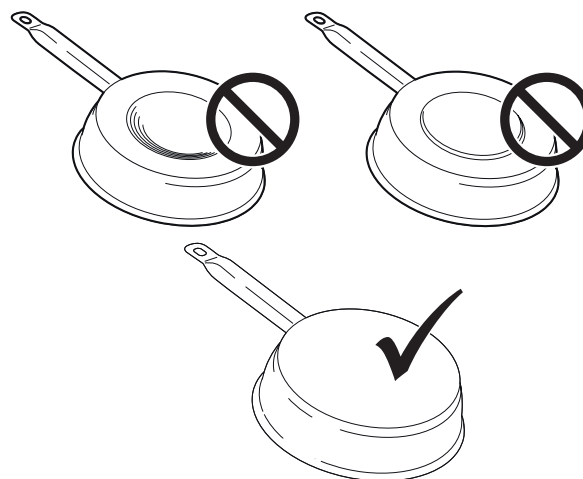
Съвет за пестене на енергия

- ▶ Диаметърът на основата на съда трябва да съответства на диаметъра на зоната за готвене.



- ▶ Когато купувате съд, проверете дали посоченият диаметър отговаря на диаметъра на основата или на този в горната част на съда, тъй като почти винаги горната част е по-широка.
- ▶ Когато готвите ястия с дълго време за готвене, можете да спестите време и енергия като използвате тенджерата под налягане, която също така позволява запазването на витамините в храната.
- ▶ Уверете се, че в тенджерата под налягане има достатъчно течност, тъй като ако течността не е достатъчна и съдът прегрее, може да повреди както на тенджерата под налягане, така и зоната за готвене.

- ▶ Ако е възможно, винаги покривайте съдовете с подходящ капак.
- ▶ Изберете съд, подходящ за количеството храна, която ще се приготвя. Голям, наполовина празен съд може да доведе до загуба на енергия.



Зона за готвене	Диаметър на дъното на съда	
	Мин. Ø	Макс. Ø
Ø 175 мм	Ø 110 мм	Ø 175 мм
Ø 215 мм	Ø 120 мм	Ø 215 мм
Ø 265 мм	Ø 145 мм	Ø 265 мм
Двойна зона Ø 230 мм / 320 мм	Ø 120 мм / 290 мм	Ø 230 мм / 320 мм

Нормални работни звуци на готварския плот

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Това може да генерира топлина директно върху дъното на готварския съд. Тенджерите и тиганите може да издават различни звуци или да вибрират в зависимост от начина, по който са произведени.

Следва описание на тези шумове:

Тихо бръмчене (като трансформатор)

Този шум се издава при готвене с висока температура. Дължи се на количеството енергия, прехвърляна от готварския плот към готварския съд. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.

Тихо свирене

Този шум се издава, когато готварският съд е празен. Спира, щом в съда се сипе вода или храна.

Пукане

Този шум се издава, когато се готви със съдове, представляващи наслояване от различни материали. Причинява се от вибрациите на повърхностите, където различните материали опират един в друг. Шумът се чува от съда и може да варира в зависимост от количеството и начина на готвене на храната.

Шумно свирене

Този шум се издава, когато се готви със съдове, направени от наслоени различни материали и когато те се използват допълнително при максимална мощност и върху две готварски зони. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.

Шумове от вентилатор

За правилна работа на електронната система е необходимо да се регулира температурата на готварския плот. За целта готварският плот е снабден с готварски вентилатор, който се активира, за да намали и регулира температурата

на електронната система. Вентилаторът може също да продължи да работи след изключване на уреда, ако установената температура на готварския плот е все още твърде висока след изключването.

Ритмични звуци и подобни на тези от часовникови стрелки

Този шум се издава само когато работят поне три зони за готвене и изчезва или отслабва, когато някоя от тях се изключи.

Описаните звуци са нормални елементи на описаната индукционна технология и не трябва да се считат за дефекти.

ВКЛЮЧВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

През първите няколко часа употреба зоната за готвене може да излъчва неприятен мирис. Това е нормално при напълно новите уреди.

- Проверете дали помещението е добре проветрено.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Нива на мощност

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използвайте за
1	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Набъбване	Ориз
4	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, задушаване	Паста, супа, задушено месо
7	Деликатно пържене	Ръсти (картофени кюфтета), омлет, панирани пържени храни, наденици
8	Пържене, дълбоко пържене	Месо, картофи
9	Бързо пържене	Пържола
P	Бързо нагряване	Вряща вода

Включване на зоната за готвене

След включване на плота:

- ▶ Изберете необходимата зона за готвене с помощта на съответните бутони за избор на зона (■) например задна лява зона за готвене).
- ▶ Използвайте бутоните (+) и (-), за да изберете мощност на готвене от 1 до 9 или да активирате функцията за пълна мощност (вижте „Функция пълна мощност“).

Изключване на зоната за готвене

- ▶ Изберете зоната за готвене, която желаете да изключите, с помощта на бутоните за избор на зона.
- ▶ Използвайте бутон (-) за стойност 0 (нула) на мощността.

Бележка: Задръжте бутона за включване/ изключване (I) натиснат за поне 2 секунди, за да изключите всички зони за готвене едновременно.

Бърз избор

Тази функция позволява бързо да настроите зоните за готвене на максимална мощност.

След включване на плота:

- ▶ Изберете необходимата зона за готвене с помощта на съответните бутони за избор на зона (■) например задна лява зона за готвене).
- ▶ Натиснете (-). Ще се зададе ниво на мощност 9.

Остатъчна топлина



Неправилна употреба Риск от изгаряния!

- ▶ Внимателно наблюдавайте децата, тъй като те не могат лесно да видят индикатора за остатъчна топлина. Зоните за готвене остават горещи определено време след като са били изключени. Внимавайте децата никога да не докосват плота.

Бележка: Ако зоната за готвене все още е гореща след изключване, символът H ще се покаже на дисплея. Символът се изчиства, когато температурата спадне под 40 °C.

Функция за пълна мощност

Тази функция позволява използването на максималната възможна мощност за зоната за готвене.

След активиране на необходимата зона за готвене:

- ▶ Натиснете бутона (+) за стойност 9 на мощността.
- ▶ Натиснете отново бутона (+); символът P ще се покаже на дисплея.
- ▶ Натиснете бутона (-) за деактивиране на функцията за пълна мощност.

Бележка: Само за предната лява и задната дясна зони за готвене: функцията за пълна мощност е достъпна в продължение на 5 минути, след което нивото на мощността автоматично спада на 9.

Таймер на брояча за минути

Тази функция се използва за задаване на таймера на брояча за минути. В края на предварително зададеното време (от 1 до 99 минути) се чува звуков сигнал.

След активиране на плота:

- ▶ Натиснете бутоните (+) и (-) едновременно; ще се покаже 0.0..
- ▶ Задайте необходимото време в минути с помощта на бутоните (+) и (-) (задръжте бутоните натиснати, за да зададете по-бързо времето). Ще се покажат мигащи точки, за да обозначат отброяването.

Бележка:



- Използването на брояча за минути не изключва зоните за готвене, а по-скоро информира потребителя кога зададените минути са изтекли.
- Таймерът може да се активира при включени или изключени зони за готвене.

В края на зададеното по-рано време плотът предупреждава потребителя с поредица от звукови сигнали. Натиснете кой да е бутон, за да спре звуковия сигнал.

Бележка: За деактивиране на таймера на брояча на минути по време на отброяване нулирайте таймера с бутона (-). Когато дисплеят показва 0.0., таймерът ще е деактивиран.





Таймер за автоматично изключване на зона за готвене

Тази функция се използва за програмиране на автоматично изключване на всяка зона за готвене в края на период от време (от 1 до 99 минути).

- ▶ Задайте необходимото време за автоматично изключване с помощта на бутоните  и  (задръжте бутоните натиснати, за да зададете по-бързо времето).
- ▶ Изберете зона за готвене за потвърждаване.

Таймерът може да се активира за няколко зони за готвене едновременно.

Ако желаете да промените зададеното време:

- ▶ Изберете зона за готвене за промяна.
- ▶ Натиснете бутоните  и  едновременно, докато светне точката под съответната зона за готвене.
- ▶ Натиснете бутоните  и , за да изберете ново време.
- ▶ Изберете зона за готвене за потвърждаване.
- ▶ В края на зададеното по-рано време съответният дисплей започва да мига, плотът деактивира зоната за готвене и предупреждава потребителя с поредица от звукови сигнали. Натиснете кой да е бутон, за да спрете звуковия сигнал.




Защита на деца

След активиране на плота:

- ▶ Натиснете бутоните  и  едновременно.
- ▶ След звуковия сигнал натиснете бутона .
 - Сега бутоните са заключени и на дисплея се показва  .

Бележка: Заключването на бутоните няма да се деактивира в случай на прекъсване на електроснабдяването.

За отключване на бутоните:

- ▶ Натиснете бутоните  и  едновременно.
- ▶ След звуковия сигнал натиснете бутона .

Управление на мощността

В зависимост от максималната възможна настройка на изходната мощност (вижте следващия раздел „Настройки за ограничаване на мощността“), не всички зони за готвене могат да се регулират или активират до желаното ниво.

В такъв случай дисплеят примигва няколко секунди и показва максималната позволена мощност.

Ако няма регулиране на други области, готвенето ще започне на показаното ниво.

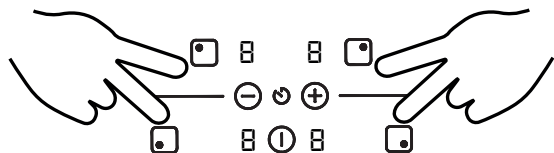
Настройки за ограничаване на мощността

Настройката за ограничаване на мощността е възможна на всички от следните модели: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

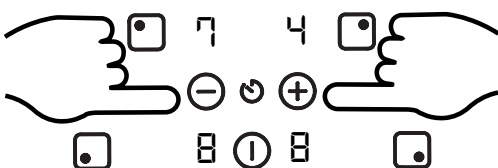
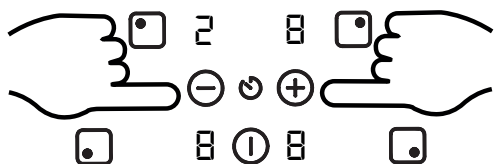
- **Настройката е възможна само през първите две минути от включването на уреда.**
- Сензорният дисплей трябва да е отключен и всички нагреватели да са изключени.
- Фабричната настройка на мощността е на максимално ниво.
- Ако има прекъсване на енергоподаването, нивата на мощността остават непроменени.

Пример за настройка за ограничаване на мощността на готварски плот с четири зони за готвене (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

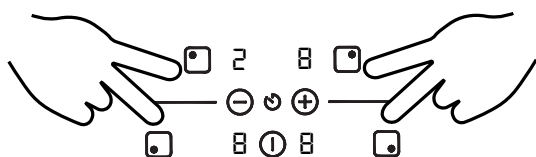
- ▶ Натиснете едновременно и четирите зони за готвене и задръжте, докато чуete сигнал.



- ▶ Ако не чуete сигнал в рамките на 10 секунди, повторете операцията като опитате с по-добра позиция на пръстите.
- ▶ Сега можете да избирате с ⊕ и ⊖ между различните нива на ограничение на мощността (2,8 kW, 3,5 kW и МАКС).



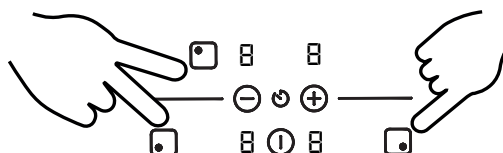
- ▶ Сега натиснете едновременно и четирите зони за готвене и задръжте, докато чуete сигнал за потвърждение на задаването на мощността.



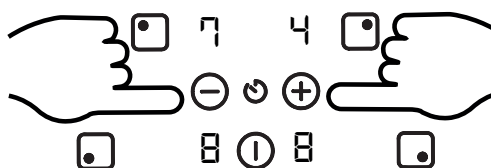
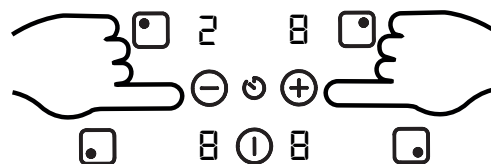
Бележка: Ако след задаване на мощността не продължите с потвърдението с докосване с пръст и не последва сигнал за потвърждение в следващите 60 секунди, новата настройка няма да бъде възприета от плота.

Пример за настройка за ограничаване на мощността на готварски плот с три зони за готвене: (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

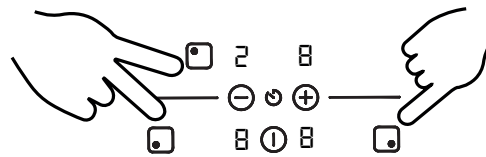
- ▶ Натиснете едновременно и трите зони за готвене и задръжте, докато чуete сигнал.



- ▶ Ако не чуete сигнал в рамките на 10 секунди, повторете операцията като опитате с по-добра позиция на пръстите.
- ▶ Сега можете да избирате с ⊕ и ⊖ между различните нива на ограничение на мощността (2,8 kW, 3,5 kW и МАКС).



- ▶ Сега натиснете едновременно и трите зони за готвене и задръжте, докато чуete сигнал за потвърждение на задаването на мощността.



Бележка: Ако след задаване на мощността не продължите с потвърдението с докосване с пръст и не последва сигнал за потвърждение в следващите 60 секунди, новата настройка няма да бъде възприета от плота.

МОДЕЛ	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
Настройка На Дисплея	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

Мощност в kW @ 230V - 50/60 Hz

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ



Опасност от изгаряне!

- ▶ Не почиствайте уреда, преди да е изстинал.

Преди да предприемете почистване и поддръжка:

- ▶ Прочетете общата информация за безопасност в раздела „Информация за безопасност“.
- ▶ Изключете уреда.

Общи препоръки

- ▶ Не използвайте уреди за почистване с пара или директна водна струя.
- ▶ Не използвайте груби абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклените части на уреда. Те могат да наранят повърхността и могат да предизвикат пръсване на стъклото.
- ▶ Никога не използвайте стъргалки, фина тел, солна киселина или други продукти, които биха наранили или надраскали повърхността.

Почистване на уреда

- ▶ Почиствайте плота след всяка употреба, за да предотвратите изгарянето на остатъците от храна. Почистването на засъхнали и изгорели остатъци изисква повече усилия.

- ▶ За почистване на ежедневното замърсяване, използвайте мека кърпа или гъба с вода и подходящ почистващ препарат. Следвайте съветите на производителя за подходящи препарати за почистване. Препоръчваме употребата на защитни почистващи препарати.
- ▶ Отстранете загорелите наслагвания, напр. от изкипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Следвайте съветите на производителя за подходяща стъргалка.
- ▶ Отстранете сладки храни, например изкипял мармалад, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- ▶ Отстранете разтопена пластмаса със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- ▶ Отстранете петната от варовик от охладения готварски плот, като използвате малко количество препарат за премахване на котлен камък, напр. разтвор на оцет или лимон. След това почистете отново с влажна кърпа.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Плотът не работи:

- ▶ Уверете се, че плотът е свързан и главното захранване е включено.
- ▶ Уверете се, че няма прекъсване на електроснабдяването.
- ▶ Уверете се, че предпазителят не е изгорял. Ако е така, сменете го.
- ▶ Уверете се, че автоматичният прекъсвач на системата за остатъчна енергия не се е задействал аварийно. Ако е така, активирайте го отново.

Резултатите от готвенето са незадоволителни:

- ▶ Уверете се, че температурата на готвене не е прекалено висока или прекалено ниска.

Плотът пуши:

- ▶ Оставете плота да се охлади след приключване на готвенето.

- ▶ Уверете се, че няма разпята храна извън съда и използвайте по-голям готварски съд, ако е необходимо.

Предпазители изгарят или автоматичния прекъсвач на системата за остатъчна електрическа енергия се задейства често.

- ▶ Повикайте техник по поддръжката или електротехник.

По плота има пукнатини или цепнатини:

- ▶ Незабавно изключете уреда, прекъснете електрозахранването и се свържете с техник по поддръжката.

Плотът издава шум:

- ▶ В случай на шум вижте параграф „Нормални работни звуци на готварския плот“ (стр. 63).

Кодове за грешка

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

Код на грешката	Описание	Отстраняване
ER03 и постоянен сигнал	Продължително задействане на бутон; бутонът се изключва след 10 с	Изчистете интерфейса.
ER22	Дефект на анализа на бутоните, изключват се след 3,5-7,5 с	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
ER20	Мига грешка	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
ER47	Комуникационна грешка в линията	Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен.
E2	Свърхтемпература	Оставете системата да се охлади
E3	1. Тенджерата/тиганът не е подходящ 2. Мощността на зоните за готвене постоянно се надвишава.	Сменете тенджерата/тигана; ако грешката продължава, се свържете с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E5	Грешка на главното напрежение	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E6	Грешка в синхронизирането на импулсите на главното захранване	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E8	Грешка на вентилатора	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E9	Сензорът за температура (NTC) или индуктора имат дефект	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
EA	Хардуерна неизправност	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/H	Неизправност на непроменлив резистор	Оставете системата да се охлади
U400	Грешно свързване/свърхнапрежение 400 V	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.

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

Код на грешката	Описание	Отстраняване
C	Зоната за готвене може да се конфигурира.	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
C/-	Зоната за готвене ще бъде конфигурирана. Ако не се покаже „-“, проверете възможните причини на E/5.	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E	Мигащо „E“ на всяка зона за готвене показва, че всички конфигурации ще бъдат изтрети.	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/2 (кодът за грешка може да е различен на някои интерфейси)	Надвишени са ограниченията за температура.	Системата трябва да се охлади.
E/3	Неподходяща тенджерата	Сменете тенджерата/тигана; ако грешката продължава, се свържете с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/4	Неконфигуриран индукционен модул	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/5	Няма комуникация между интерфейса и индукционния модул	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/6	Нарушение на главното захранване	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/7		Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/8	Отказ на вентилатора	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/9	Дефектна сонда за температура на индуктора	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/A	Хардуерен дефект на индукционния модул	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/C	Отказ на конфигурацията	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/H	Стойност на неподвижния сензор	Оставете системата да се охлади
Не функционира и няма показания	Свърхнапрежение на захранването на превключвателя за режим (не функционира)	Прекъснете и свържете наново връзката към захранващата линия; ако грешката продължава, се свържете с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.

ПОДДРЪЖКА И РЕМОТ

- ▷ Поддръжката на електрическите части трябва да се извършва само от производителя или от оторизиран сервиз.
 - ▷ Повредените кабели задължително се подменят само от производителя или от оторизиран сервиз.
 - ▶ Когато се свързвате с Обслужване на клиенти, трябва да им предоставите следната информация:
 - тип на грешка
 - модел на уреда (арт.)
 - сериен номер (с.н.)
- Тази информация е посочена на табелата с данни. Табелата с данните е закрепена от долната страна. Ако уредът все още е в гаранционен период, трябва да пазите и доказателството за покупка.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

Опаковка

Всички опаковъчни материали (картон, пластмасово фолио (PE) и полистирол (EPS)) са маркирани и трябва, ако е възможно, да се съберат за рециклиране и да се изхвърлят съобразно изискванията за опазване на околната среда.

Изключване

- ▶ Изключете уреда от електрическата мрежа. При свързан уред това трябва да се извърши от квалифициран електротехник.

Безопасност

- ▶ Изключете уреда, за да предотвратите аварии, предизвикани от неправилна употреба, особено при играещи наблизо деца.

Изхвърляне



Символът върху продукта или върху опаковката показва, че уредът не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци.

Изхвърлянето на уреда по подходящ начин допринася за избягване на вредните последици за околната среда и здравето.

Допълнителна информация за рециклиране на уреда ще намерите при компетентните органи, местната служба за отвеждане на отпадъци или от търговеца на уреда.

- ▷ Изхвърляйте вече негодния за употреба уред на предназначенията места за изхвърляне на електронни и електрически устройства.

В съответствие с член от Законодателен указ №15 от 25 юли за прилагане на Директиви 2002/95/ЕО, 2002/96/ЕО и 2003/108/ЕО относно намаляването на вредните вещества, използвани в електрически и електронни уреди, и депонирането на отпадъци“.

Символът със зачертан контейнер за отпадъци върху уреда означава, че в края на жизнения цикъл на продукта той не трябва да бъде изхвърлян с битовите отпадъци.

Когато уредът достигне края на жизнения си цикъл, потребителят трябва да го отнесе до подходящ събирателен пункт за рециклиране на електронни и електротехнически отпадъци или да го върне на търговеца при купуване на нов уред от подобен тип.

Правилното разделно събиране на бракувани уреди за последващо рециклиране, обработка и екологично депониране предотвратява негативното въздействие върху околната среда и здравето и улеснява рециклирането на материалите, използвани за производството на уреда.

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

- ▶ Адресът за връзка за вашата държава ще намерите на последната страница или на нашия уеб сайт: – www.franke.com

ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ

Продуктова идентификация

Тип: FHSM-B2

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

Тип: FHSM-B3

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

- ▶ Вижте табелата с данни, поставена в долната част на продукта.

Производителят непрекъснато се стреми да усъвършенства продукта. Поради тази причина текстът и илюстрациите в това ръководство могат да бъдат променени без предупреждение.

Допълнителна информация за техническите данни ще намерите на: www.franke.com

CUPRINS


Informații privind manualul	75
Utilizarea	75
Informații de siguranță	75
Instalare și plasare corespunzătoare	76
Utilizarea corespunzătoare	76
Întreținere și curățare	78
Reparații	78
Scoaterea din funcțiune	78
Privire de ansamblu	79
Aparatul tău	80
Cum funcționează plita cu inducție	80
Detectarea vaselor	80
Vase	80
Recomandări privind economia de energie	81
Pornirea aparatului pentru prima dată	82
Utilizare	82
Niveluri de putere	82
Administrarea puterii	84
Curățare și întreținere	86
Depanare	86
Coduri de eroare	87
Întreținere și reparare	89
Reciclare	89
Serviciul clienți	90
Informații suplimentare	90

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră.

FRANKE își rezervă dreptul de a efectua modificări la produs fără o notificare prealabilă. Toate informațiile sunt corecte la momentul publicării.

- ▶ Înainte de a utiliza dispozitivul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți dispozitivul descris în manual numai în concordanță cu scopul pentru care a fost creat.

Simbol	Semnificație
	Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare.
▷	Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor.
▶	Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată.
■	Rezultat. Rezultatul obținut în urma unei sau mai multor acțiuni.
✓	Condiția ce trebuie îndeplinită înainte de efectuarea acțiunii descrise în continuare.

UTILIZAREA

Plita a fost dezvoltată exclusiv pentru uz casnic, non-profesionist.

Plita a fost creată pentru a asigura o performanță de top în gospodăriile private. Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a diferitelor metode de preparare termică a alimentelor.


INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

- ▷ Citiți instrucțiunile de utilizare, înainte de a folosi plita pentru prima dată.

Producătorul nu poate fi făcut răspunzător pentru posibilele defecțiuni, cauzate de erori în procesul de instalare și de utilizarea dispozitivului în mod incorect, necorespunzător sau irațional.

Pentru a asigura utilizarea eficientă și în siguranță a acestui dispozitiv electric:

- ▷ Contactați numai centrele de service autorizate.
- ▷ Nu modificați niciuna dintre dotările acestui dispozitiv.

 Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate și instruite referitor la utilizarea aparatului de către o persoană răspunzătoare de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.

Acest dispozitiv nu este o jucărie.

- ▷ Nu lăsați copiii să se apropie de dispozitiv și de ambalajul acestuia.
- ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea dispozitivului.
- ▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest dispozitiv.
- ▷ Nu lăsați copiii să atingă dispozitivul sau panoul de control al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC, precum și pe cele ale Directivei EMF, și nu trebuie să interfereze cu alte dispozitive electronice.

- ▷ Utilizatorii de stimuloare cardiace sau de alte implanturi electronice trebuie să discute cu medicul lor sau cu producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

Instalare și plasare corespunzătoare

Aparatul trebuie instalat și conectat la sursa de alimentare în conformitate cu instrucțiunile separate de instalare. Asigurați-vă că operațiunile de montare sunt executate de un instalator/electrician calificat.

Aparatul este destinat pregătirii casnice a alimentelor. Nu ne asumăm nicio răspundere pentru defecțiunile produse ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a manipulării incorecte.

Dacă acest aparat rămâne permanent conectat la sursa de curent electric:

- ▷ Asigurați-vă ca dispozitivul este instalat numai de serviciul clienți, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este astfel montat, încât permite deconectarea de la sursa de curent electric, între contacte fiind o distanță (3 mm) care asigură decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priză.

- Asigurați-vă că la conectarea dispozitivului nu au fost utilizate adaptoare, triplu-ștechere sau prelungitoare.
- ▷ Verificați integritatea cablului de alimentare. Dacă este deteriorat, contactați serviciul clienți.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus la agenții atmosferici (ploaie, soare).
- ▷ Asigurați-vă că ventilarea aparatului are loc în conformitate cu instrucțiunile producătorului.



Pericol de moarte!

- ▷ Nu lăsați animalele de companie să se apropie de dispozitiv.
- Ambalajul, precum folia de plastic și polistiren, poate fi periculos pentru copii.
- ▷ Nu lăsați ambalajul la îndemâna copiilor.

Utilizarea corespunzătoare

- ▷ Utilizați dispozitivul numai pentru prepararea și gătitul alimentelor.
- ▷ Consultați manualul dispozitivului de gătit atunci când utilizați aparatul.
- ▷ Nu puneți cabluri de alimentare ale altor aparate electrice pe componentele fierbinți ale aparatului.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea aparatului.
- ▷ După utilizare, închideți plita cu ajutorul panoului de control. Nu vă bazați pe detectorul de vase.
- ▷ Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- ▷ Procesul de gătit trebuie supravegheat.
 - Un proces scurt de gătit trebuie supravegheat în permanență.
 - După utilizare deconectați elementul plitei de la această comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase.
- ▷ Aparatul nu este permis să fie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.



Pericol de arsuri!

În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea plitei.

- AVERTIZARE:** Părțile accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuti la distanță
- ▷ Nu atingeți elementele termice.
 - ▷ Nu puneți pe suprafața plitei obiecte metalice precum cuțite, furculițe și capace, întrucât se pot încinge.



Pericol de electrocutare din cauza defecțiunii dispozitivului!

- ▷ **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita orice posibilitate de electrocutare.
- ▷ Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau dacă grosimea materialului a fost deteriorată.
- ▷ Nu atingeți dispozitivul cu părți ude ale corpului dumneavoastră.
- ▷ Contactați serviciul clienți.



Pericol de incendiu!

- ▷ Nu depozitați obiecte pe suprafața de gătit.



Pericol de incendiu!

Nu lăsați pe plită nesupravegheate alimente ce conțin grăsime sau ulei, întrucât poate fi periculos și pot provoca apariția unui incendiu. Uleiul încins se aprinde ușor.

- ▷ Supravegheați constant alimentele preparate cu multă grăsime (de exemplu, cartofii prăjiți).
- ▷ Nu încercați să stingeți focul cu apă.
- ▷ În caz de incendiu, opriți aparatul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură.

Pentru a evita deteriorarea aparatului

- ▷ În caz de supraîncălzire, opriți plita și lăsați-o să se răcească în întregime. Nu puneți farfurii pe ea. În niciun caz nu răciți cu apă rece.
- ▷ Nu vă urcați pe aparat.
- ▷ Pentru a evita deteriorarea stratului din silicon, nu puneți pe cadru vase fierbinți.
- ▷ Nu tăiați sau preparați alimente pe suprafața aparatului și nu scăpați obiecte grele pe aceasta. Nu târâți vase de-a lungul suprafeței plitei.
- ▷ Asigurați-vă că niciun aliment dulce sau succulent nu atinge ochiurile plitei. Acestea pot deteriora suprafața plitei. Dacă totuși pe suprafața plitei se scurg alimente dulci sau succulente, curățați imediat cu ajutorul unei raclete speciale (cât timp plita este fierbinte).
- ▷ Pe parcursul utilizării nu lăsați plita nesupravegheată.

Oalele din cupru sau aluminiu pot lăsa urme greu de curățat. Dacă urmele nu sunt îndepărtate imediat după gătit cu ajutorul unui agent de curățare, ele pot căpăta un caracter permanent și, prin urmare, pot deteriora aspectul aparatului.

- ▷ Nu utilizați oale din cupru sau aluminiu atunci când gătiți.

Alunecarea oalelor și vaselor de-a lungul sticlei ceramice poate duce la apariția zgârieturilor.

- ▷ Evitați zgârierea prin ridicarea oalelor și vaselor, atunci când doriți să le puneți la loc.

Plita este un obiect de uz casnic zilnic: semne de uzură precum zgârieturile sau abraziuni materiale vizibile cauzate de oale sau vase sunt normale. Utilizarea frecventă poate determina apariția unor semne de uzură mai pregnante. În acest caz, aparatul continuă să funcționeze perfect și nicio reclamație nu este justificată. Siguranța este garantată.

Întreținere și curățare

- ▷ Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință opacizarea sticlei.
- ▷ Nu utilizați aspiratoare cu aburi sau jeturi directe de apă.



Pericol de electrocutare din cauza scurgerii de lichide!

Dispozitivul conține componente electrice.

- ▷ Asigurați-vă că niciun lichid nu se scurge în interiorul dispozitivului.
- ▷ Nu utilizați abur sub presiune pentru a curăța dispozitivul.

Reparații

Aparatul este produs în conformitate cu standardele de siguranță din domeniu.

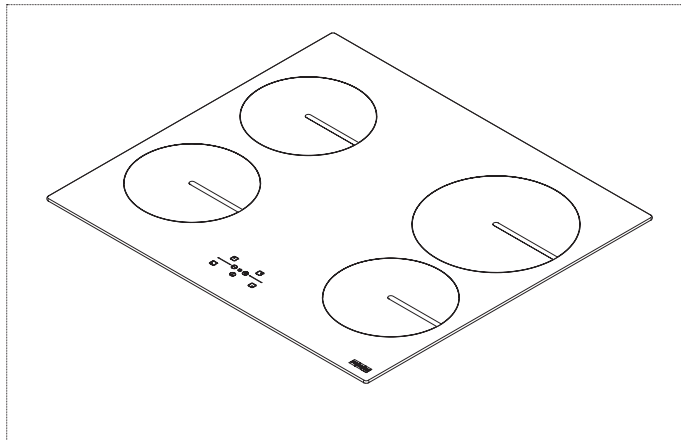
- ▷ Nu permiteți nimănui, în afara personalului calificat, să efectueze operațiuni de instalare sau de reparare a dispozitivului.
- ▷ Contactați un centru de service autorizat de către producător sau personal calificat în următoarele cazuri:
 - Imediat după despachetare, în cazul în care există îndoieli cu privire la integritatea dispozitivului
 - Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)
 - Îndoieli cu privire la utilizarea corectă a dispozitivului
 - Defecțiuni sau utilizare inefficientă
 - Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu firul de alimentare a dispozitivului
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către tehnicianul său de service, sau persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident.
- ▷ Utilizați numai piesele originale de schimb.

Scoaterea din funcțiune

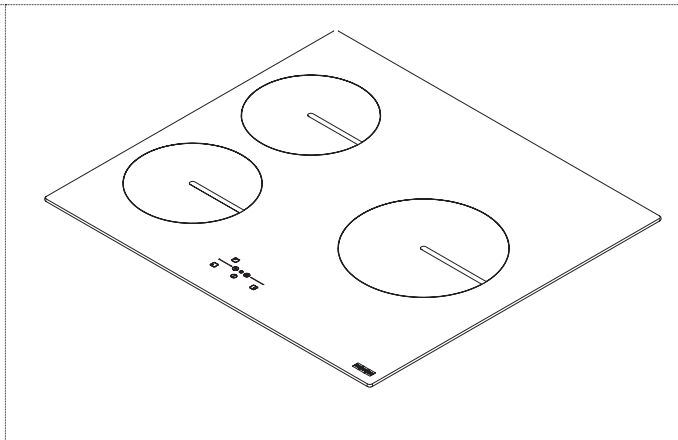
- ▷ În cazul în care aparatul nu va mai fi utilizat, contactați centrul de service sau personalul calificat pentru a-l deconecta de la sursa de alimentare.

PRIVIRE DE ANSAMBLU

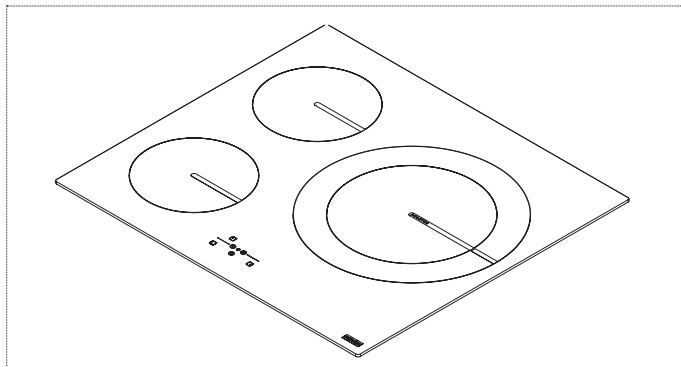
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



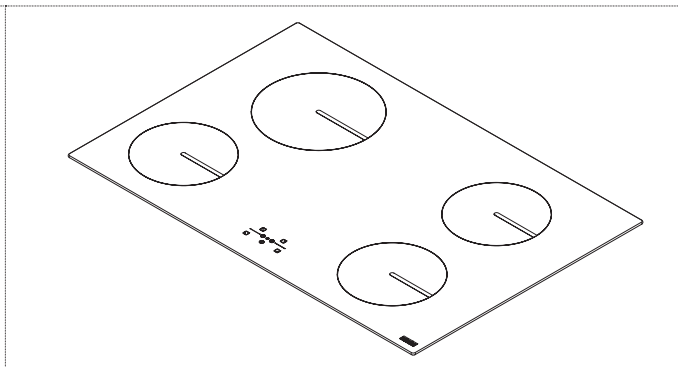
FHSM 603 3I



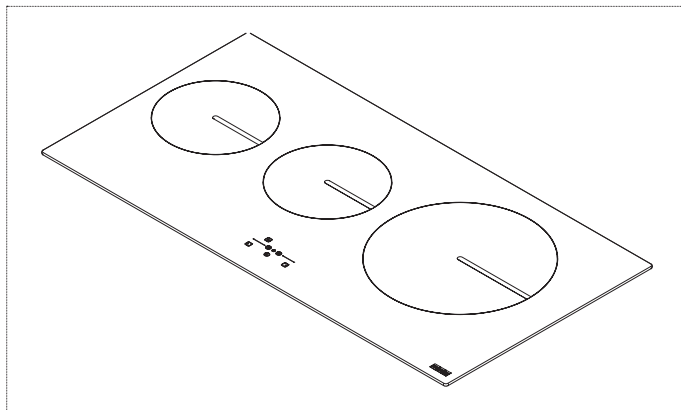
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



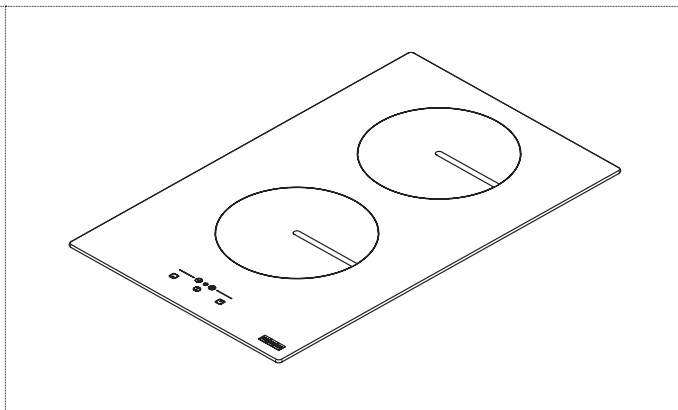
FHSM 804 4I



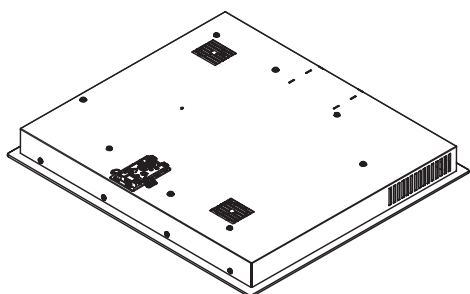
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I

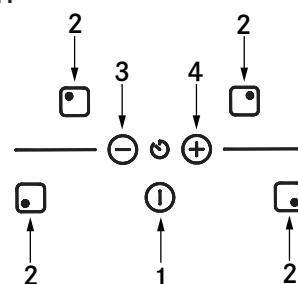


Conexiuni electrice



Butoane și elemente de afișaj respectiv plită cu 4 ochiuri

1. On/Off (Conectare / Deconectare)
2. Poziția ochiului pentru gătit
3. Reducere putere / Reducere timp gătire
4. Mărire putere / Mărire timp gătire




APARATUL TĂU

Cum funcționează plita cu inducție


Plitele cu inducție funcționează diferit de cele convenționale sau de plitele solide. Bobina de inducție aflată sub sticla ceramică creează un câmp magnetic ce alternează rapid și care încălzește direct baza magnetizabilă a vasului. Căldura vasului se transmite sticlei ceramice. În momentul în care vasul este îndepărtat de pe ochi, se întrerupe și alimentarea.

Detectarea vaselor

Fiecare ochi este dotat cu un detector de vase. Detectorul de vase recunoaște vasul cu bază magnetizabilă, potrivit pentru utilizarea pe plitele cu inducție.

Dacă vasul este îndepărtat în timpul utilizării sau dacă este utilizat un vas necorespunzător, ecranul din apropierea grilei de bare clipește .

Dacă niciun vas nu este plasat pe ochi pe parcursul celor 10 secunde după activarea detectorului de vase:

- Ochiul se închide automat după 10 secunde
- Ecranul fiecărui ochi afișează .

Vase

Vase corespunzătoare

Pentru prepararea alimentelor cu ajutorul plitei cu inducție pot fi utilizate numai vasele cu bază complet magnetizabilă.

Magnetul aderă în fiecare punct la baza vasului.


Vase de gătit adecvate pentru utilizare la gătirea prin inducție

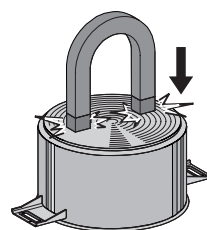
Vasele de gătit utilizate pe suprafața de gătire prin inducție trebuie să fie executate din metal cu proprietăți magnetice și o bază suficient de largă.

Vase de gătit adecvate:

- ✓ Vase de gătit din oțel emailat cu bază groasă.
- ✓ Vase de gătit din fontă cu bază emailată.
- ✓ Vase de gătit din oțel inoxidabil multistrat, oțel inoxidabil feritic și aluminiu cu bază specială.

Vase de gătit neadecvate:

- ✓ Vase de gătit din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă rezistentă la foc, lemn, ceramică și teracotă.
- ▶ Pentru a testa dacă este adecvat vasul, apropiați un magnet de bază: dacă este atras, vasul este adecvat pentru gătirea prin inducție. Dacă nu aveți un magnet, puteți pune o cantitate mică de apă în vas, îl puneți pe un ochi și porniți ochiul. Dacă pe afișaj apare simbolul  înseamnă că vasul nu este adecvat.



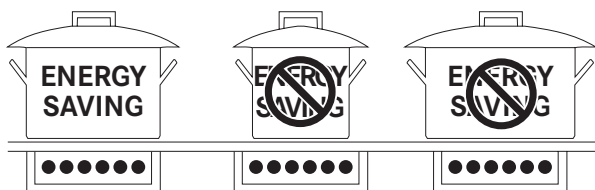
Notă: Folosiți numai vase de gătit cu fundul perfect plat și adecvate pentru ochiurile de gătire prin inducție. Utilizarea unui vas de gătit cu fund de formă neregulată pune în pericol randamentul sistemului de încălzire și împiedică detectarea vasului pe ochi.

Nivelul de zgomot în timpul preparării

Vasele pot face zgomot în timpul utilizării. Acest fapt nu indică existența vreunei defecțiuni, nici nu afectează în vreun mod funcționarea aparatului. Nivelul de zgomot depinde de vasul utilizat. Dacă zgomotul provoacă perturbări considerabile, se recomandă înlocuirea vasului.

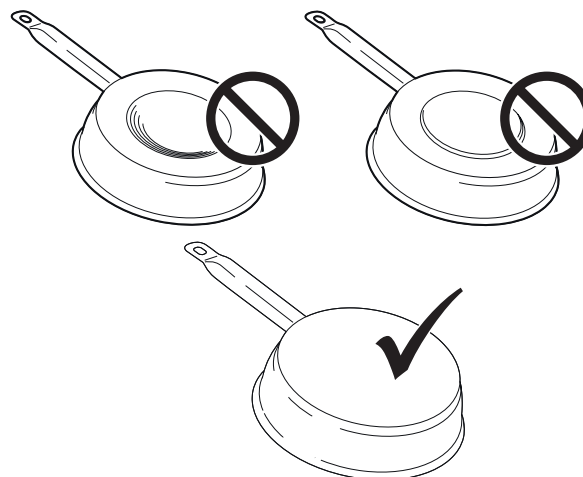
Recomandări privind economia de energie

- ▶ Diametrul bazei vasului trebuie să corespundă cu diametrul ochiului.



- ▶ Când cumpărați un vas, verificați dacă diametrul indicat se referă la baza sau partea superioară a vasului, deoarece partea superioară este aproape întotdeauna mai mare decât baza.
- ▶ Când preparați mâncăruri cu timpi lungi de gătit, puteți economisi timpul și energia prin utilizarea unui vas de gătit sub presiune, care face de asemenea posibilă păstrarea vitaminelor din alimente.
- ▶ Asigurați-vă că vasul sub presiune conține suficient lichid, deoarece în caz contrar se supraîncălzește; aceasta poate cauza deteriorarea atât a vasului de gătit cât și a ochiului.

- ▶ Pe cât posibil, întotdeauna acoperiți vasele cu un capac adecvat.
- ▶ Alegeți un vas adecvat pentru cantitatea de alimente care urmează a fi gătită. Un vas mare, pe jumătate gol, conduce la risipă de energie.



Ochi	Diametrul fundului vasului	
	Min. Ø	Max. Ø
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ochi dual Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit

Tehnologia de inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Acestea pot genera căldură direct la fundul vasului de gătit. Oalele și vasele pot cauza o diversitate de zgomote, în funcție de tehnologia prin care au fost fabricate

Aceste zgomote sunt descrise în modul următor:

Bâzâit slab (ca un transformator)

Acest zgomot este produs când se gătește la un nivel ridicat de temperatură. Se bazează pe cantitatea de energie transferată de la placa superioară a aparatului de gătit la vasul de gătit. Zgomotul încetează sau se liniștește când se reduce nivelul de încălzire.

Fluierat ușor

Acest zgomot se produce când vasul de gătit este gol. Dispare când se pun apă sau alimente în vas.

Pocnituri

Acest zgomot apare atunci când în vasul de gătit sunt suprapuse materiale diferite. Este cauzat de suprafețele de contact între diferitele materiale. Zgomotul apare pe vasul de gătit și poate să varieze în funcție de cantitatea și metoda de preparare a alimentelor.

Fluierat puternic

Acest zgomot apare atunci când în vasul de gătit sunt suprapuse materiale diferite, și dacă suplimentar li se aplică puterea maximă și de asemenea pe două ochiuri. Zgomotul încetează sau se liniștește când se reduce nivelul de încălzire.

Zgomote de ventilator

Pentru funcționarea corespunzătoare a sistemului electronic este necesar să fie reglată temperatura plăcii superioare a aparatului de gătit. În acest scop placa superioară a aparatului de gătit este echipată cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și a regla temperatura sistemului electronic. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea aparatului, dacă temperatura detectată a plăcii superioare este încă prea mare după deconectare.

Sunete ritmice similare cu ale limbilor unui ceas

Acest sunet survine numai când sunt în funcțiune trei ochiuri și dispăre sau se atenuază când unele din ele sunt deconectate.

Zgomotele descrise sunt elemente normale ale tehnologiei prin inducție descrise și nu trebuie privite ca defecte.

PORNIREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ

Pe parcursul primelor ore de utilizare, ochiurile pot emana un miros neplăcut. Acest lucru este normal pentru un aparat nou.

► Aveți grijă ca încăperea să fie bine aerisită.

UTILIZARE

Niveluri de putere

Nivel putere	Metoda de preparare	Utilizat pentru
1	Topire, încălzire delicată	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire delicată	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Fierbere	Orez
4	Preparare continuă, reducere, preparare la abur	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Preparare continuă, reducere, preparare la abur	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Preparare continuă, fierbere înăbușită	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rumenire, omlete, alimente în pesmet prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire intensă	Carne, chipsuri
9	Prăjire rapidă	Friptură
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

Conectarea ochiului

După conectarea plitei:

- ▶ Selectați ochiul necesar de la tastele de selecție corespunzătoare (☐ de exemplu: ochiul spate stânga).
- ▶ Folosiți tastele ⊕ și ⊖ pentru a selecta puterea de gătire de la 1 până la 9, sau altfel activați funcția Putere (vezi „Funcția Putere”).

Deconectarea ochiului

- ▶ Selectați ochiul pe care doriți să-l deconectați de la tastele de selecție a ochiului.
- ▶ Folosiți tasta ⊖ pentru a aduce puterea la 0 (zero).

Notă: Țineți apăsată tasta On/Off (Conectare/Deconectare) ⓘ cel puțin 2 secunde pentru a deconecta toate zonele de gătire în același timp.

Selectare rapidă

Această funcție vă permite setarea rapidă a ochiurilor la puterea maximă.

După conectarea plitei:

- ▶ Selectați ochiul necesar de la tastele de selecție corespunzătoare (☐ de exemplu: ochiul spate stânga).
- ▶ Apăsați ⊖ Este setat nivelul de putere 9.

Căldură reziduală



Utilizare necorespunzătoare Risc de arsuri!

- ▶ Supravegheați cu atenție copiii, deoarece nu pot vedea ușor indicatorul de căldură reziduală. Ochiurile rămân fierbinți o perioadă de timp după ce au fost deconectate. Aveți grijă de copii să nu atingă plita.

Notă: Dacă ochiul rămâne încă fierbinte după deconectare, pe afișaj este prezentat simbolul H. Simbolul se stinge când temperatura coboară sub 40°C.

Funcția Putere

Această funcție vă permite să folosiți puterea maximă posibilă pentru ochi.

După activarea ochiului necesar:

- ▶ Apăsați tasta ⊕ pentru a aduce puterea la 9.
- ▶ Apăsați din nou tasta ⊕ pe afișaj apare simbolul P.
- ▶ Apăsați tasta ⊖ pentru a dezactiva funcția Putere.

Notă: Numai la ochiurile față stânga și spate dreapta: funcția Putere este disponibilă timp de 5 minute, după care nivelul puterii coboară automat la 9.

Temporizator avertizare

Această funcție este folosită pentru a seta un avertizor cu temporizare. La expirarea timpului pre-setat (între 1 și 99 minute) se emite un bip.

După activarea plitei:

- ▶ Apăsați simultan tastele ⊕ și ⊖ se afișează ☐.☐.
- ▶ Setati timpul necesar în minute cu ajutorul tastelor ⊕ și ⊖ (țineți tastele apăsaate pentru a seta ora mai rapid). Puncte intermitente arată contorul.

Notă: Temporizatorul de avertizare nu deconectează ochiurile ci doar informează utilizatorul la expirarea timpului setat în minute.

- Temporizatorul poate fi activat cu ochiurile conectate sau deconectate.

La sfârșitul timpului setat anterior, plita avertizează utilizatorul cu o serie de bip-uri. Apăsați orice tastă pentru a opri bip-urile.

Notă: Pentru a dezactiva temporizatorul de avertizare în timpul numărării inverse, puneți la zero timpul setat cu tasta ⊖. Când afișajul indică ☐.☐. temporizatorul este dezactivat.

Temporizator deconectare automată ochi

Această funcție este folosită pentru a programa deconectarea automată a fiecărui ochi la sfârșitul unei perioade de timp (între 1 și 99 minute).

- ▶ Setati timpul necesar pentru deconectare automată cu ajutorul tastelor ⊕ și ⊖ (țineți tastele apăsaate pentru a seta ora mai rapid).
- ▶ Selectați ochiul pentru confirmare.

Temporizatorul poate fi activat pe ochiuri multiple în același timp.

Dacă doriți să modificați timpul setat:

- ▶ Selectați ochiul pentru modificare.
- ▶ Apăsați simultan tastele ⊕ și ⊖ până când se aprinde punctul sub ochiul corespunzător.
- ▶ Apăsați tastele ⊕ și ⊖ pentru a selecta noul timp necesar.
- ▶ Selectați ochiul pentru confirmare.
- ▶ La sfârșitul timpului setat anterior, afișajul corespunzător luminează intermitent, plita dezactivează ochiul și avertizează utilizatorul cu o serie de bip-uri. Apăsați orice tastă pentru a opri bip-urile.




Blocaj de siguranță pentru copii

După activarea plitei:

- ▶ Apăsăți simultan tastele  și .
- ▶ Apăsăți butonul  după bip.
 - Comenzile sunt acum blocate și pe afișaj apare .

Notă: Blocajul comenzii nu se dezactivează în cazul unei pene de curent.

Pentru a debloca comenzile:

- ▶ Apăsăți simultan tastele  și .
- ▶ Apăsăți butonul  după bip.

Administrarea puterii

În funcție de setarea la maxim disponibilă pentru puterea de ieșire (vezi secțiunea următoare „Setări de limitare a puterii“), nu toate ochiurile pot fi reglate la nivelul dorit sau activate.

În acest caz afișajul luminează intermitent câteva secunde, indicând puterea maximă permisă.

Dacă nu s-au efectuat reglaje în alte zone, gătitura începe la nivelul afișat.

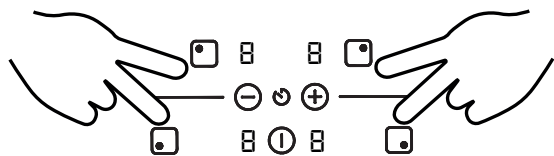
Setări de limitare a puterii

Sunt posibile setări de limitare a puterii pentru următoarele modele: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

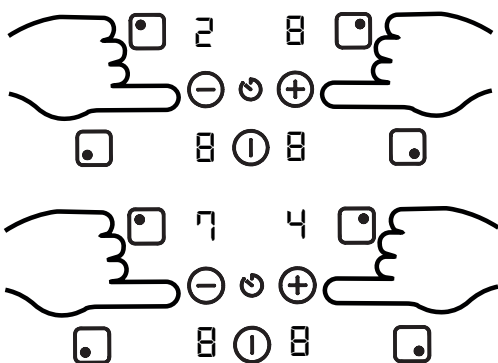
- **Setarea este posibilă numai în primele două minute de la punerea în priză a aparatului.**
- Panoul senzitiv trebuie să fie deblocat și toate încălzitoarele să fie deconectate.
- Setarea de putere din fabrică este la nivelul maxim
- Dacă survine o pană de curent, setarea nivelului de putere se păstrează

Exemple de limitare a puterii la o plită cu patru ochiuri (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

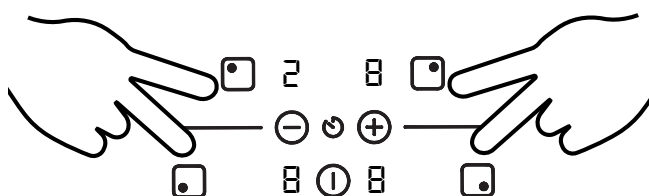
- ▶ Apăsăți simultan toate cele patru ochiuri și le țineți până auziți un semnal.



- ▶ Dacă nu auziți semnalul în 10 secunde, repetați operația, încercând să poziționați mai bine degetele.
- ▶ Acum puteți să comutați cu ⊕ și ⊖ între nivelurile de limitare a puterii (2,8 kW, 3,5 kW și MAX).



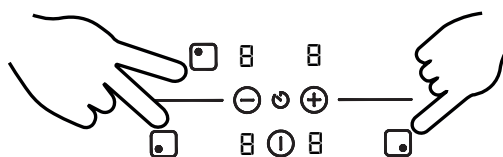
- ▶ Acum apăsați simultan toate cele patru ochiuri și le țineți până auziți un semnal de confirmare a setării puterii.



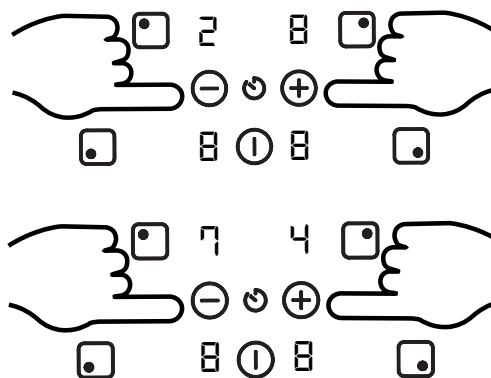
Notă: Dacă după setarea nivelului de putere nu continuați cu confirmarea cu atingerea degetului și semnalul următor în 60 secunde, noua setare nu este preluată de plită.

Exemple de limitare a puterii la o plită cu trei ochiuri: (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

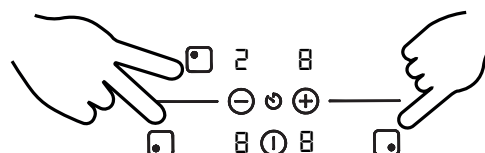
- ▶ Apăsăți simultan toate cele trei ochiuri și le țineți până auziți un semnal.



- ▶ Dacă nu auziți semnalul în 10 secunde, repetați operația, încercând să poziționați mai bine degetele.
- ▶ Acum puteți să comutați cu ⊕ și ⊖ între nivelurile de limitare a puterii (2,8 kW, 3,5 kW și MAX).



- ▶ Acum apăsați simultan toate cele trei ochiuri și le țineți până auziți un semnal de confirmare a setării puterii.



Notă: Dacă după setarea nivelului de putere nu continuați cu confirmarea cu atingerea degetului și semnalul următor în 60 secunde, noua setare nu este preluată de plită.

MODEL	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
Arata Setările	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4 - MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

Puterea în kW @ 230V - 50/60 Hz

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Pericol de arsuri!

- ▶ Curățați aparatul numai atunci când s-a răcit.

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:

- ▶ Citiți informațiile generale de siguranță privind curățarea, cuprinse în capitolul „Informații de siguranță”.
- ▶ Închideți aparatul.

Recomandări generale

- ▶ Nu utilizați aspiratoare cu aburi sau jeturi directe de apă.
- ▶ Nu utilizați agenți abrazivi duri sau metale ascuțite pentru a curăța elementele din sticlă ale aparatului. Aceștia pot zgâria suprafața și pot cauza spargerea sticlei.
- ▶ Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața plitei.

Curățarea aparatului

- ▶ Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a preveni arderea reziduurilor alimentare. Curățarea resturilor arse și uscate necesită foarte mult efort.
- ▶ Pentru a curăța zilnic resturile de mâncare, utilizați o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă și detergent corespunzător. Respectați sfatul producătorului în ceea ce privește agentul de curățare utilizat. Recomandăm folosirea agenților protectivi de curățare.
- ▶ Îndepărtați reziduurile de mâncare ca, de exemplu, lapte care a dat în fiert, cu o racletă specială, cât timp plita este caldă. Respectați sfatul producătorului în ceea ce privește racleta utilizată.
- ▶ Îndepărtați alimentele dulci ca, de exemplu, marmelada care a dat în fiert, cu o racletă specială, cât timp plita este caldă. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată.
- ▶ Îndepărtați plasticul topit cu ajutorul unei raclete speciale, cât timp plita este caldă. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată.
- ▶ Îndepărtați urmele de calcar cu ajutorul unei soluții de dizolvare a calcarului ca, de exemplu, oțet sau suc de lămâie, cât timp plita este caldă. După aceea, curățați cu o cârpă umedă.

DEPANARE

Plita nu funcționează:

- ▶ Asigurați-vă că plita este racordată și întrerupătorul principal este activat.
- ▶ Asigurați-vă că nu este nici o pană de curent.
- ▶ Asigurați-vă că nu s-a ars siguranța. În acest caz înlocuiți siguranța.
- ▶ Asigurați-vă că întrerupătorul de siguranță al circuitelor sistemului electric al clădirii nu a declanșat. În acest caz reactivați întrerupătorul circuitelor.

Rezultatele gătirii sunt nesatisfăcătoare:

- ▶ Asigurați-vă că temperatura de gătire nu este prea ridicată sau prea joasă. **Plita scoate fum:**
- ▶ Lăsați plita să se răcească și o curățați odată ce gătitul s-a finalizat.

- ▶ Asigurați-vă că mâncarea nu a deversat din vas și folosiți un vas de gătit mai mare.

Siguranțele se ard sau întrerupătorul de siguranță al sistemului electric al clădirii declanșează repetat.

- ▶ Apelați la serviciul de asistență tehnică sau un electrician.

Există spărturi sau fisuri în plită:

- ▶ Deconectați imediat aparatul, decuplați alimentarea de la rețeaua electrică și apelați la serviciul de asistență tehnică.

Plita face zgomot:

- ▶ În caz de zgomot, consultați paragraful „Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit” (pagina 81).

Coduri de eroare

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

Cod eroare	Descriere	Remediere
ER03 ER03 și sunet permanent	Activare continuă a butonului; comanda se deconectează după 10 s	Curățați interfața utilizatorului.
ER22	Analiza butoanelor de defect, comanda se deconectează după 3,5-7,5 s	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
ER20	Lumină intermitentă de eroare	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
ER47	Eroare comunicație LIN	Cablul de deconectare nu este racordat corect sau este defect.
E2	Supratemperatură	Lăsați sistemul să se răcească.
E3	1. Oala/vasul nu sunt adecvate 2. Puterea ochiurilor depășită în permanență.	Schimbați oala / vasul; dacă eroarea persistă, luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E5	Eroare tensiune de la rețea	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E6	Eroare de rețea-sincronizare-impulsuri	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E8	Eroare ventilator	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E9	Senzorul de temperatură (NTC) pe inductor defect	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
EA	Defecțiuni hardware	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/H	Defecțiuni rezistor invariabil	Lăsați sistemul să se răcească.
U400	Conexiune greșită/supratensiune 400 V	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.

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

Cod eroare	Descriere	Remediere
C	Plita poate fi configurată.	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
C/-	Plita se configurează. Dacă nu este afișat „-”, verificați cauzele posibile ale erorii E/5.	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E	Un „E” intermitent pe fiecare plită indică faptul că se șterg toate configurațiile.	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/2 (cod eroare diferit pentru unele UI)	Limitele de temperatură sunt depășite.	Sistemul trebuie să se răcească.
E/3	Oală neadecvată	Schimbați oala / vasul; dacă eroarea persistă, luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/4	Modul de inducție neconfigurat	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/5	Lipsă comunicație între UI și modulul de inducție	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/6	Perturbație energie rețea	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/7		Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/8	Defecțiune ventilator	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/9	Sondă de temperatură defectă pe inductor	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/A	Hardware defect al modulului de inducție	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/C	Defect de configurație	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/H	Valoare fixă a senzorului	Lăsați sistemul să se răcească.
Nici o funcționalitate și nici o afișare	Supratensiune la alimentarea cu energie a modulului de comutare (lipsă funcționalitate)	Deconectați și reconectați racordul de alimentare electrică de la rețea; dacă eroarea persistă, luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.

ÎNTREȚINERE ȘI REPARARE

- ▶ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de către serviciul clienți.
- ▶ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de către serviciul clienți.

- ▶ Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:
 - tipul de defecțiune
 - modelul aparatului (Art.)
 - număr de serie (N.S.)

Informațiile se găsesc pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare se află pe parte inferioară a aparatului.

De asemenea trebuie să aveți dovada cumpărării dacă sunteți în perioada de garanție.

RECICLARE

Ambalaj

Toate ambalajele (carton, folie de plastic (PE) și polistiren (EPS)) sunt marcate și ar trebui colectate, dacă este posibil, în vederea reciclării într-un mod prietenos mediului înconjurător.

Deconectare

- ▶ Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. În cazul unui aparat fix, această operațiune trebuie efectuată de către un electrician calificat.

Siguranță

- ▶ Dezactivați aparatul pentru a preveni accidentele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, în special, atunci când copiii sunt lăsați să se joace.

Reciclare



Simbolul existent pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că dispozitivul nu poate fi reciclat ca rest menajer.

Prin reciclarea corespunzătoare a dispozitivului preveniți orice consecință dăunătoare asupra mediului înconjurător și sănătății.

Informații suplimentare privind reciclarea dispozitivului pot fi furnizate de către autoritățile competente, serviciul local de reciclare sau de către furnizorul dispozitivului.

- ▶ Reciclarea dispozitivului, care urmează să fie aruncat, se va face printr-un punct de colectare a deșeurilor specializat în aparate electronice și electrice.

În conformitate cu prevederile Decretului nr. 15 din 25 iulie de implementare a Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, cu privire la reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatura electrică și electronică și la reciclarea resturilor”.

Simbolul de pe aparat, reprezentând un coș de gunoi barat, indică faptul că, la sfârșitul vieții sale utile, produsul nu poate fi eliminat ca rest menajer.

În consecință, atunci când produsul a ajuns la finalul vieții sale utile, utilizatorul trebuie să-l predea unui centru corespunzător de reciclare a resturilor electrice și electronice sau la furnizor, atunci când achiziționează un aparat nou similar ca tip.

Colectarea corespunzătoare și separată a resturilor aparatelor casate pentru reciclare, tratament și debarasare ecologică ajută la prevenirea efectelor negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății și facilitează reciclarea materialelor utilizate la fabricarea aparatelor.

SERVICIUL CLIENȚI

- Utilizați adresa de contact precizată pentru țara dumneavoastră pe ultima pagină sau consultați site-ul: www.franke.com

INFORMATII SUPLIMENTARE

Identificarea produsului

Tip plită: FHSM-B2

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

Tip plită: FHSM-B3

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

- Consultați plăcuța de identificare din partea inferioară a produsului

Producătorul asigură îmbunătățirea continuă a produsului. Din acest motiv, textul și fotografiile din acest manual pot fi schimbate fără preaviz.

Informații suplimentare privind datele tehnice sunt disponibile pe:

– www.franke.com

ЗМІСТ

Про цей посібник	93
Використання за призначенням	93
Інформація щодо техніки безпеки	93
Правильне встановлення та розміщення	94
Цільове використання	94
Обслуговування та очищення	96
Ремонт	96
Виведення з експлуатації	96
Огляд	97
Ваш прилад	98
Принцип роботи індукційних варильних поверхонь	98
Виявлення посуду	98
Кухонний посуд	98
Рекомендації із заощадження електроенергії	99
Перше вмикання	100
Експлуатація	100
Рівні потужності	100
Регулювання потужності	102
Очищення та догляд	104
Вирішення проблем	104
Коди помилок	105
Обслуговування та ремонт	107
Утилізація	107
Клієнтська підтримка	108
Додаткова інформація	108


ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник застосовується до кількох моделей пристрою. Таким чином, деякі описані особливості та функції можуть бути недоступними для вашої конкретної моделі.

Компанія Franke залишає за собою право вносити зміни до своєї продукції без попереднього повідомлення. Усі відомості правильні на момент публікації.

- ▶ Перед початком користування пристроєм слід ретельно ознайомитися з посібником користувача.
- ▶ Збережіть посібник користувача.
- ▶ Використовуйте пристрій, описаний в цьому посібнику, виключно за призначенням.

Символ Значення

	Символ попередження. Попередження про небезпеку травм.
▷	Запобіжні заходи або попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна.
▶	Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.
■	Результат. Результат однієї чи кількох дій.
✓	Попередня умова, яку потрібно виконати перед наступною дією.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ця варильна поверхня призначена виключно для непрофесійного приготування їжі в домашніх умовах.

Варильну поверхню спроектовано з наголосом на професійній продуктивності, що досягається вдома. Цей прилад виділяється гнучкістю використання та можливістю простого й безпечного вибору різноманітних способів приготування страв.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- ▷ Перед першим використанням приладу обов'язково ознайомтеся з цим посібником з експлуатації.

Виробник не бере на себе відповідальність за ймовірні пошкодження, що є наслідком неправильного встановлення та неправильного, невластивого чи нерозсудливого використання пристрою.

Аби цей електричний пристрій працював безпечно та ефективно, дотримуйтеся таких правил:

- ▷ звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів;
- ▷ не змінюйте функції та характеристики пристрою.



Цей прилад не призначено для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, що не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, якщо їх не контролює та інструктує щодо експлуатації приладу особа, яка відповідає за їхню безпеку. Необхідно доглядати за дітьми, щоб не дозволяти їм гратися з приладом.

Цей пристрій – не іграшка!

- ▷ Тримайте дітей подалі від пристрою та пакувальних матеріалів.
- ▷ Не залишайте дітей біля пристрою без нагляду.
- ▷ Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- ▷ Не дозволяйте дітям торкатися пристрою чи елементів його керування в моменти використання приладу та одразу після завершення роботи.

Індукційні системи на цих варильних поверхнях відповідають стандартам з електромагнітної сумісності (ЕМС), а також Директиві щодо електромагнітних полів (ЕМП) та не повинні створювати завад для інших електронних пристроїв.

- ▷ Люди, які користуються кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами, повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або з виробником імплантатів стосовно того, чи мають дані пристрої достатню витривалість до електромагнітних завад.

Правильне встановлення та розміщення

Пристрій слід встановлювати на підключати до мережі живлення відповідно до інструкцій зі встановлення (додаються окремо). Відповідні роботи має здійснювати кваліфікований монтер та (або) електрик.

Прилад призначено для приготування їжі в домашніх умовах. Виробник не несе відповідальність за будь-які пошкодження, спричинені нецільовим використанням пристрою чи неправильним поводженням із ним.

Якщо передбачено, що прилад буде постійно підключеним до джерела живлення

- ▷ Встановлення пристрою має здійснювати виключно представник служби клієнтської підтримки, електрик чи спеціально навчені особи з відповідними знаннями та належною освітою.
- ▷

- ▷ Встановіть пристрій таким чином, щоб було забезпечено відключення від джерела живлення. При цьому має залишатися вікно під контакт (3 мм), яке би гарантувало повне відключення електричного струму при перевантаженні за напругою класу III.
- ▷ Пристрій слід підключати безпосередньо до розетки електромережі.
 - Заборонено використовувати перехідники, розгалужувачі розеток та подовжувальні кабелі для підключення пристрою.
- ▷ Переверте, чи не пошкоджено шнур живлення. Якщо він пошкоджений, зверніться до центру клієнтського обслуговування.
- ▷ Слід берегти пристрій від впливу атмосферних явищ (дощу, сонячних променів).
- ▷ Забезпечте вентиляцію приладу відповідно до інструкцій від виробника.



Ризик смерті!

- ▷ Тримайте домашніх тварин подалі від пристрою.
- Пакувальні матеріали (наприклад, пластикова плівка та полістирол) становлять небезпеку для дітей.
- ▷ Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

Цільове використання

- ▷ Пристрій призначено виключно для приготування їжі та підготовки харчових продуктів до споживання.
- ▷ При користуванні пристроєм виконуйте вказівки, наведені в посібниках з користування пристроями для приготування їжі, що застосовуються разом із варильною поверхнею.
- ▷ Не кладіть кабелі живлення інших електроприладів на гарячі частини приладу.
- ▷ Не користуйтеся займистими рідинами біля приладу.
- ▷ Після користування варильною поверхнею обов'язково вимикайте її за допомогою відповідних елементів керування. Не покладайтеся повністю на детектор посуду.

- ▷ Заборонено керувати роботою приладу за допомогою зовнішнього вимикача з таймером чи окремої системи дистанційного керування.
- ▷ Обов'язково слідкуйте за процесом приготування їжі.
 - Якщо приготування страви не займає багато часу, неперервно слідкуйте за процесом готування.
 - Після використання вимкніть елемент варильної поверхні за допомогою його елемента керування, не покладаючись лише на детектор посуду.
- ▷ Прилад не призначено для установки за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.



Небезпека опіків!

Прилад нагрівається під час використання. Будьте обережні й не торкайтеся варильної поверхні.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Доступні частини можуть бути гарячі під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- ▷ Не торкайтеся нагрівальних елементів.
 - ▷ Не кладіть на варильну поверхню такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть сильно нагріватися.



Ризик електричних травм через користування несправним пристроєм!

- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо поверхня приладу має тріщини, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.
- ▷ Не вмикайте пристрій, якщо його поверхня має тріщини чи якщо ви помітили зменшення товщини матеріалів, з яких складається прилад.
- ▷ Уникайте контакту частин тіла, на яких є волога, з приладом.
- ▷ Зверніться до центру клієнтського обслуговування.



Ризик виникнення пожежі!

- ▷ Не зберігайте жодні предмети на варильній поверхні.



Ризик виникнення пожежі!

Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним. Це може призвести до пожежі! Розпечена олія займається практично одразу!

- ▷ Готуйте страви з великою кількістю жиру (наприклад, смажені страви) виключно під неперервним наглядом.
- ▷ Ніколи не намагайтеся гасити вогонь водою.
- ▷ При виникненні пожежі вимкніть прилад та накрийте вогонь (наприклад, кришкою чи протипожежною ковдрою).

Як уникнути пошкоджень приладу

- ▷ У разі відмови через порушення температурного режиму слід вимкнути суцільну панель та дати їй як слід охолонути. Не ставте на неї жоден посуд. За жодних обставин не застосовуйте для охолодження холодну воду.
- ▷ Не ставайте на прилад.
- ▷ Щоб уникнути пошкодження з'єднувального силіконового матеріалу, не ставте гарячий кухонний посуд на рамку.
- ▷ Не ріжте та не готуйте харчові продукти до приготування на поверхні приладу. Уникайте падіння твердих предметів на нього. Не перетягуйте кухонний посуд по поверхні приладу.
- ▷ Переконайтеся в тому, що на гарячі зони варіння не потрапили залишки солодких страв чи соків. Це може призвести до пошкодження поверхні. Якщо на гарячі зони варіння потрапили залишки солодких страв чи соків, негайно видаліть їх. Для цього скористайтеся спеціальним засобом для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки сама поверхня ще гаряча).
- ▷ Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Каструлі, виготовлені з чистої міді чи алюмінію, залишають після себе сліди, які достатньо складно відчистити. Якщо ці сліди не прибрати негайно після готування їжі за допомогою придатного мийного засобу, вони можуть назавжди приваритися та зіпсувати зовнішній вигляд приладу.

- ▷ Для приготування їжі не використовуйте каstrулі з основою з чистої міді чи алюмінію.

Перетягування каstrул та іншого кухонного посуду по склокерамічній поверхні призводить до появи подряпин.

- ▷ Коли ставите каstrулі та інший кухонний посуд на місце, піднімайте посудину над варильною поверхнею. Так ви захистите її від подряпин.

Варильна поверхня є приладом для щоденної експлуатації. Відповідно, сліди від каstrул та іншого кухонного посуду (наприклад, подряпини чи стирання матеріалу) є цілком нормальним явищем. При інтенсивному використанні сліди будуть помітнішими. У цьому разі прилад і надалі працюватиме бездоганно, тому не слід хвилюватися. Ми завжди гарантуємо безпеку нашої продукції.

Обслуговування та очищення

- ▷ Не використовуйте абразивні очисні засоби або гострі металеві скребачки для очищення варильної поверхні, оскільки вони можуть подряпати поверхню та спричинити розтріскування скла.
- ▷ Не використовуйте засоби для очищення парюю чи прями струмені води.



Ризик електричних травм через потрапляння рідини всередину пристрою!

Пристрій містить електричні компоненти.

- ▷ Слідкуйте за тим, щоб всередину пристрою не проникала волога.
- ▷ Заборонено чистити пристрій парюю, що подається під тиском.

Ремонт

Прилад виготовлено з дотриманням чинних стандартів безпеки.

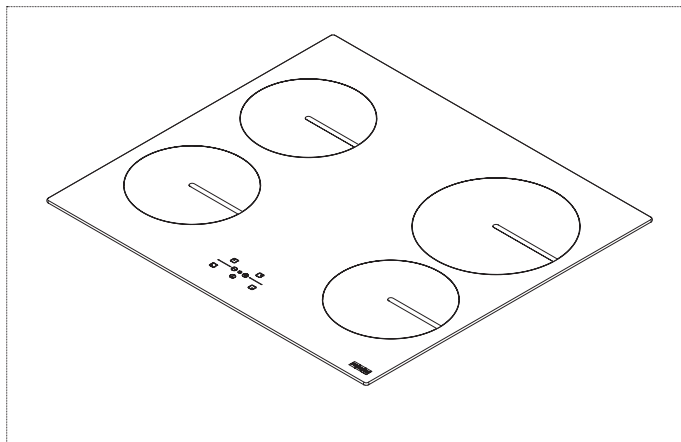
- ▷ Встановлення та ремонт приладу має здійснювати виключно кваліфікований персонал.
- ▷ У зазначених ситуаціях звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого виробником, або ж до кваліфікованого персоналу:
 - якщо ви маєте сумніви щодо цілісності пристрою одразу після його розпакування;
 - для встановлення пристрою (згідно з інструкціями виробника);
 - якщо виникають сумніви щодо правильності роботи пристрою;
 - у разі несправності чи незадовільної роботи пристрою;
 - при заміні електророзетки, якщо вона несумісна зі штекером пристрою;
 - Щоб запобігти ризикам, заміну шнура живлення в разі його пошкодження має здійснювати виробник, його представник або фахівці з відповідною кваліфікацією.
- ▷ Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Виведення з експлуатації

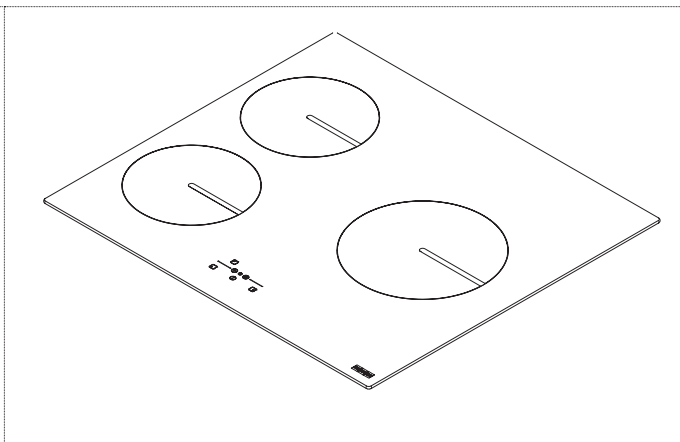
- ▷ Якщо ви більше не збираєтеся користуватися приладом, зверніться до сервісного центру чи кваліфікованого персоналу, аби від'єднати варильну поверхню від джерела живлення.

ОГЛЯД

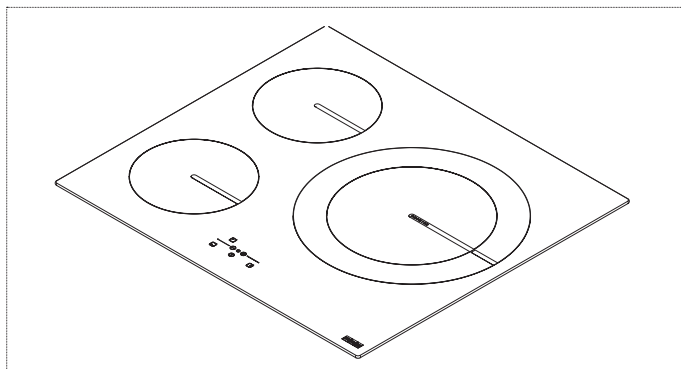
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



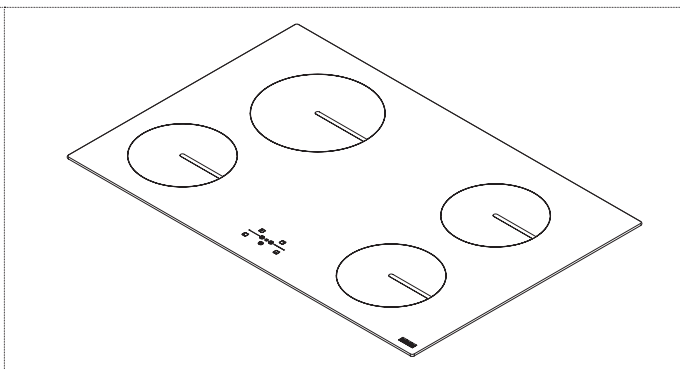
FHSM 603 3I



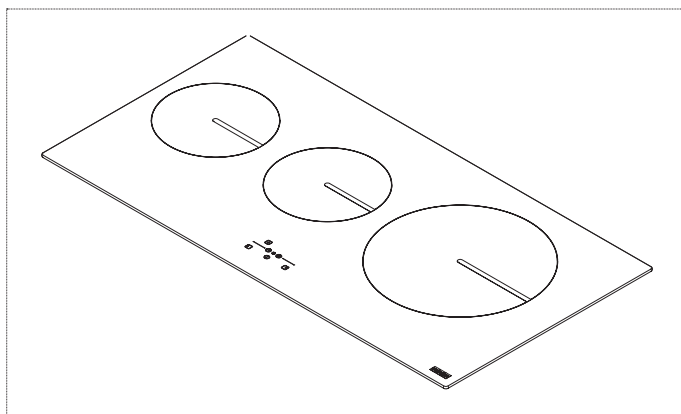
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



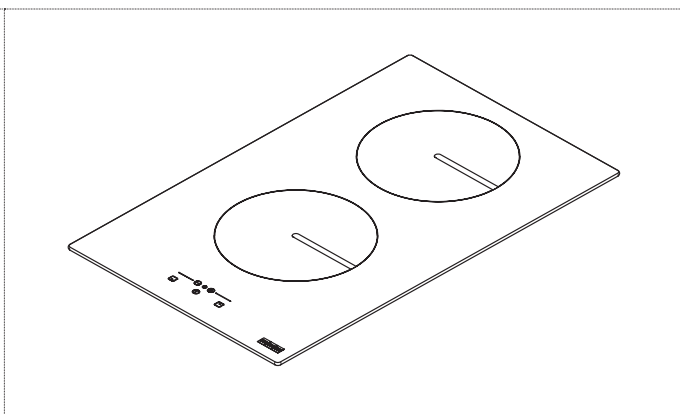
FHSM 804 4I



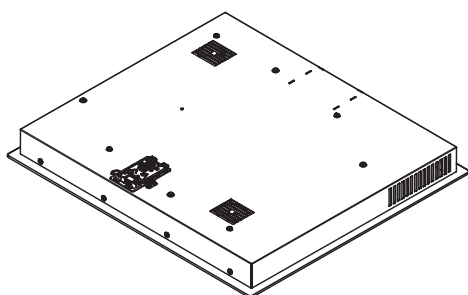
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



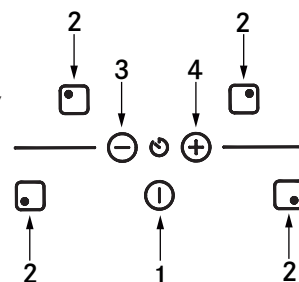
Електричне підключення



Кнопки й елементи екрана

Напр., варильна поверхня із 4 зонами

1. Увімкнення/вимкнення
2. Положення зони варіння
3. Зменшити рівень потужності/
Зменшити час приготування
4. Збільшити рівень потужності/
Збільшити час приготування




ВАШ ПРИЛАД

Принцип роботи індукційних варильних поверхонь


Функціонування індукційних варильних поверхонь значною мірою відрізняється від традиційних варильних поверхонь чи суцільних панелей. Індукційна спіраль, що розміщується під склокерамічним покриттям, створює магнітне поле, яке доволі швидко змінюється й безпосередньо нагріває основу кухонного посуду, сприятливого до намагнічування. Склокерамічну поверхню нагріває лише гарячий кухонний посуд. Коли ви знімаєте кухонний посуд із зони варіння, живлення варильної поверхні негайно вимикається.

Виявлення посуду

Кожну зону варіння оснащено системою виявлення посуду. Система виявлення посуду розпізнає кухонний посуд з основою, сприятливою до намагнічування та придатною для використання з індукційними варильними поверхнями.

Якщо в момент роботи приладу зняти кухонний посуд або ж якщо поставити непридатний кухонний посуд, на екрані поряд з гістограмою блиматиме значок .

Якщо протягом часу виявлення посуду (10 секунд) не поставити кухонний посуд на варильну поверхню:

- зона варіння автоматично вимкнеться через 10 секунд;
- на екрані кожної зони варіння з'явиться значок .

Кухонний посуд

Придатний кухонний посуд

Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні підійде виключно кухонний посуд з основою, що повністю сприятлива до намагнічування. Магніт має прилягати до кожної точки на всій площі кухонного посуду.


Посуд, придатний для індукційного приготування

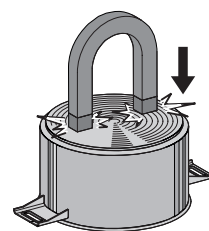
Посуд, що можна використовувати на індукційній варильній поверхні, має бути вироблений з металу з магнітними властивостями та дном достатньо великого розміру.

Придатний кухонний посуд:

- ✓ Емальований сталевий кухонний посуд із товстим дном.
- ✓ Чавунний посуд з емальованим дном.
- ✓ Кухонний посуд із багат шарової нержавіючої сталі, феритної нержавіючої сталі та алюмінію зі спеціальним дном.

Непридатний кухонний посуд:

- ✓ Кухонний посуд із міді, нержавіючої сталі, алюмінію, вогнестійкого скла, деревини, кераміки та теракоти.
- ▶ Щоб з'ясувати придатність посуду, піднесіть до його дна магніт: якщо він прилягає, посуд придатний для індукційного приготування. Якщо у вас немає магніту, можна налити в посуд невелику кількість води, поставити її на зону приготування й увімкнути її. Якщо на екрані з'явився символ , це означає, що посуд непридатний для використання.



Примітка. Використовуйте тільки кухонний посуд з ідеально рівним дном та придатний для індукційних зон варіння. У разі використання посуду з нерівним дном ефективність системи нагріву може знизитися або посуд у зоні варіння буде не виявлено.

Шум при приготуванні

Кухонний посуд може видавати шум при приготуванні їжі. Це не свідчить про яку-небудь несправність, а також жодним чином не впливає на роботу приладу.

Шум залежить від кухонного посуду, що використовується. Якщо шум значною мірою відволікає вас, спробуйте замінити кухонний посуд.

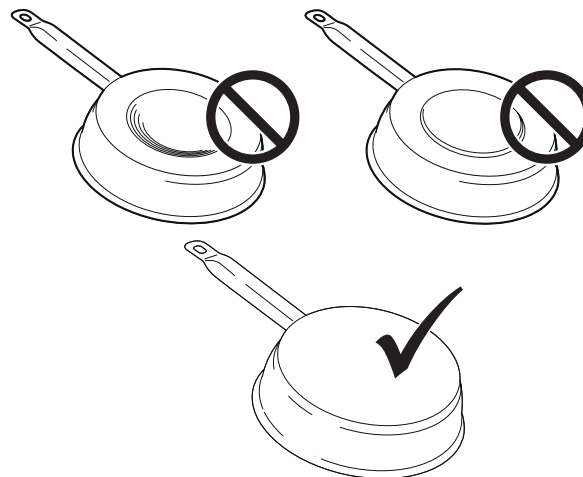
Рекомендації із заощадження електроенергії

- ▶ Діаметр дна посуду має відповідати діаметру зони варіння.



- ▶ Купуючи посуд, будьте уважними у виборі розмірів: діаметром посуду зазвичай вважають діаметр верхньої частини посуду, а він майже завжди більший за діаметр дна.
- ▶ Під час тривалого приготування страв ви можете заощадити час і електроенергію, використовуючи скороварку, яка також допомагає зберегти вітаміни в продуктах.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо води, оскільки в іншому випадку її перегрів може призвести до пошкодження як скороварки, так і зони варіння.

- ▶ Якщо можливо, завжди накривайте посуд відповідною кришкою.
- ▶ Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості продуктів. Використання великого та напівпорожнього посуду призводить до зайвих витрат електроенергії.



Зона варіння	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø.	Макс. Ø
Ø 175 мм	Ø 110 мм	Ø 175 мм
Ø 215 мм	Ø 120 мм	Ø 215 мм
Ø 265 мм	Ø 145 мм	Ø 265 мм
Подвійна зона Ø 230 мм / 320 мм	Ø 120 мм / 290 мм	Ø 230 мм / 320 мм

Нормальний робочий шум варильної поверхні

Індукційна технологія заснована на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час використання каструль і сковорідок можуть виникати різні шуми або вібрації в залежності від технології виробництва.

Ці шуми можна описати таким чином:

Низький гул (як трансформатор)

Цей шум виникає під час приготування з високим рівнем нагріву. Він пов'язаний із кількістю енергії, що передається від варильної поверхні до посуду. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагріву.

Тихий свист

Цей шум виникає в разі нагріву порожнього посуду. Він зникає, якщо налити в посуд воду або покласти продукти.

Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд складається з шарів різних матеріалів. Він пов'язаний з вібраціями поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу приготування їжі.

Гучний свист

Цей шум виникає у разі використання посуду з шарів різних матеріалів або в разі використання двох зон варіння на максимальній потужності для одної великої посудини. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагріву.

Шум вентилятора

Для нормальної роботи електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано вентилятором охолодження, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення.

Ритмічні звуки, що нагадують хід годинника

Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох зон варіння та зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них. Наведені вище шуми – це нормальна складова зазначеної індукційної технології, їх не потрібно вважати за дефекти.

ПЕРШЕ ВМИКАННЯ

Протягом перших кількох годин роботи від зони варіння може йти неприємний запах.

Це явище є нормальним для приладів, що не використовувалися раніше.

- Переконайтеся, що приміщення добре вентилується.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Рівні потужності

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Розбухання	Рис
4	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, суп, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Рості (деруни), омлети, паніровані обсмажені страви, ковбаски
8	Смаження, глибоке просмажування	М'ясо, чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейк
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води


Увімкнення зони варіння

Після увімкнення варильної поверхні:

- ▶ Виберіть необхідну зону варіння за допомогою відповідних кнопок вибору (☐ наприклад, задня ліва зона варіння).
- ▶ Натискайте кнопки **+** і **-**, щоб вибрати потужність приготування від **1** до **9** або виберіть функцію потужності (див. розділ «Функція потужності»).

Вимкнення зони варіння

- ▶ Виберіть зону варіння, яку потрібно вимкнути, за допомогою кнопок вибору зони.
- ▶ Натискайте кнопку **-**, щоб знизити рівень потужності до нуля (0).

Примітка. Утримуйте кнопку «Увімк./Вимк.»  натиснутою протягом принаймні 2 секунд, щоб одночасно вимкнути відразу всі зони варіння.

Швидкий вибір

Ця функція дозволяє вам швидко встановити зони варіння на максимальну потужність.

Після увімкнення варильної поверхні:

- ▶ Виберіть необхідну зону варіння за допомогою відповідних кнопок вибору (☐ наприклад, задня ліва зона варіння).
- ▶ Натисніть **-**. Буде встановлено рівень потужності **9**.

Залишкове тепло



Неправильне використання Небезпека опіків!

- ▶ Уважно стежте за дітьми, оскільки вони рідко звертають увагу на індикатор залишкового тепла. Зони варіння залишаються гарячими протягом певного часу навіть після вимкнення. Слідкуйте за тим, щоб діти не торкалися варильної поверхні.

Примітка. Якщо зона варіння залишається гарячою після вимкнення, на екрані відображається символ **H**. Цей символ зникає, коли температура стає нижчою за 40°C.

Функція потужності

Ця функція дозволяє вам використовувати максимально можливу потужність для зони варіння.

Після увімкнення необхідної зони варіння:

- ▶ Натисніть кнопку **+**, щоб встановити рівень потужності **9**.
- ▶ Ще раз натисніть кнопку **+**; на екрані з'явиться символ **P**.
- ▶ Натисніть кнопку **-**, щоб вимкнути функцію потужності.

Примітка. Тільки для передньої лівої та задньої правої зон варіння: функція потужності доступна протягом 5 хвилин, потім рівень потужності автоматично знижується до **9**.

Таймер щохвилинного нагадування

Ця функція використовується для налаштування таймера щохвилинного нагадування. Після закінчення встановленого часу (від 1 до 99 хвилин) подається звуковий сигнал.

Після увімкнення варильної поверхні:

- ▶ Одночасно натисніть кнопки **+** і **-**; з'явиться **0.0.**
- ▶ Встановіть необхідний час у хвилинах за допомогою кнопок **+** і **-** (утримуйте кнопки натиснутими, щоб швидше міняти час). З'являться цятки, що миготінням відображають відлік часу.

Примітка.



- Використання щохвилинного нагадування не вимикає зони варіння, а лише повідомляє користувача про закінчення встановленого часу.
- Таймер можна вимкнути як для увімкнених, так і для вимкнених зон варіння.

Після закінчення попередньо встановленого часу варильна поверхня повідомляє користувача серією звукових сигналів. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал.

Примітка. Щоб вимкнути таймер щохвилинного нагадування під час зворотного відліку, обнулitize встановлений час за допомогою кнопки **-**. Коли на екрані з'явиться **0.0.**, таймер буде вимкнено.





Таймер автоматичного вимкнення зони варіння

Ця функція використовується для програмування автоматичного вимкнення кожної зони варіння в кінці періоду часу (від 1 до 99 хвилин).

- ▶ Установіть необхідний час до автоматичного вимкнення за допомогою клавіш  і  (утримуйте клавіші натиснутими, щоб швидше міняти час).
- ▶ Виберіть зону варіння для підтвердження.





Таймер можна ввімкнути одночасно для кількох зон варіння.

Якщо потрібно змінити встановлений час:

- ▶ Виберіть зону варіння для зміни.
- ▶ Одночасно натискайте клавіші  і , поки під відповідною зоною варіння не почне мигтати цятка.
- ▶ Натискайте клавіші  і  для вибору нового часу.
- ▶ Виберіть зону варіння для підтвердження.
- ▶ Після закінчення попередньо встановленого часу відповідний екран почне мигтати, варильна поверхня вимкне зону варіння та сповістить користувача серією звукових сигналів. Натисніть будь-яку клавішу, щоб вимкнути сигнал.




Блокування від дітей

Після ввімкнення варильної поверхні:

- ▶ Одночасно натисніть клавіші  і .
- ▶ Після звукового сигналу натисніть кнопку .
 - Після цього елементи керування буде заблоковано, а на екрані з'явиться .

Примітка. Блокування елементів керування не вимикається навіть після перерви в електропостачанні.

Розблокування елементів керування:

- ▶ Одночасно натисніть клавіші  і .
- ▶ Після звукового сигналу натисніть кнопку .

Регулювання потужності

Залежно від доступної найбільшої потужності (див. наступний розділ, «Налаштування обмеження потужності»), деякі зони нагрівання не можна відрегулювати до бажаного рівня або ввімкнути. У такому разі на дисплеї кілька секунд блиматиме максимальна дозволена потужність. Якщо більше нічого не змінити, приготування почнеться на показаному рівні.

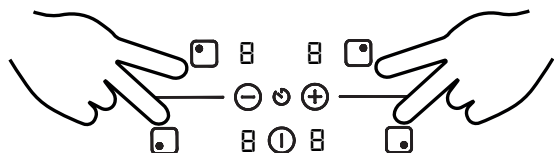
Налаштування обмеження потужності

Налаштування обмеження потужності доступно для всіх моделей нижче: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

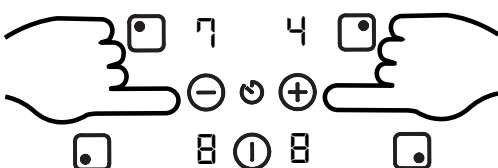
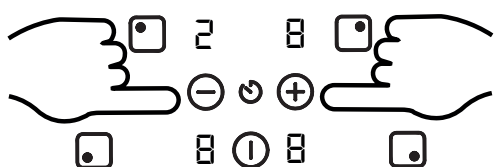
- **Налаштування можна виконувати лише протягом перших двох хвилин після підключення приладу до мережі.**
- Сенсорна панель має бути розблокована, а всі нагрівачі вимкнені.
- В якості заводського налаштування потужності встановлено максимальний рівень.
- Після перерви в електропостачанні рівень потужності залишається незмінним.

Приклад налаштування обмеження потужності варильної поверхні з чотирма зонами (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

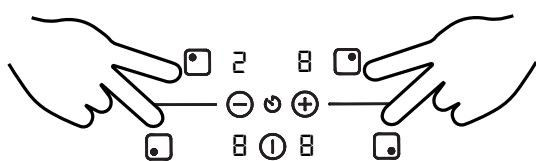
- ▶ Одночасно натисніть елементи керування всіма чотирма зонами варіння та утримуйте їх натиснутими до звукового сигналу.



- ▶ Якщо сигнал не пролунав протягом 10 секунд, повторіть операцію, краще розташувавши пальці.
- ▶ Після цього за допомогою клавіш ⊕ і ⊖ можна перемикає рівні обмеження потужності (2,8 кВт, 3,5 кВт та МАКС.).



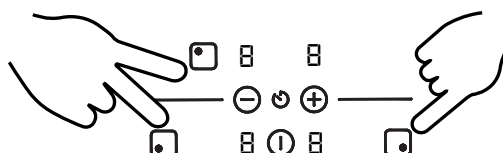
- ▶ Далі одночасно натисніть елементи керування всіма чотирма зонами варіння та утримуйте їх натиснутими до звукового сигналу, щоб підтвердити налаштування потужності.



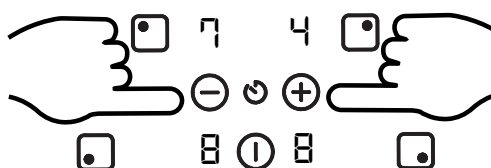
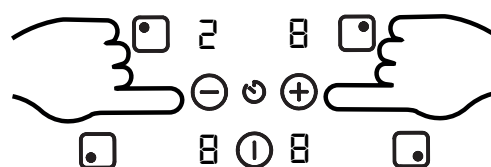
Примітка. Якщо після налаштування рівня потужності ви не підтвердите його натисканням з подальшим сигналом протягом 60 секунд, нове налаштування варильної панелі не буде прийнято.

Приклад налаштування обмеження потужності варильної поверхні з трьома зонами (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

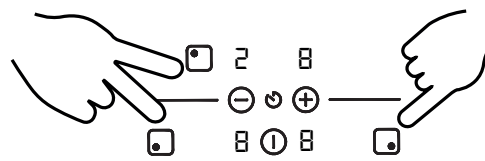
- ▶ Одночасно натисніть елементи керування всіма трьома зонами варіння та утримуйте їх натиснутими до звукового сигналу.



- ▶ Якщо сигнал не пролунав протягом 10 секунд, повторіть операцію, краще розташувавши пальці.
- ▶ Після цього за допомогою клавіш ⊕ і ⊖ можна перемикає рівні обмеження потужності (2,8 кВт, 3,5 кВт та МАКС.).



- ▶ Далі одночасно натисніть елементи керування всіма трьома зонами варіння та утримуйте їх натиснутими до звукового сигналу, щоб підтвердити налаштування потужності..



Примітка. Якщо після налаштування рівня потужності ви не підтвердите його натисканням з подальшим сигналом протягом 60 секунд, нове налаштування варильної панелі не буде прийнято.

МОДЕЛЬ	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
НАЛАШТУВАННЯ ЕКРАНУ	МАКС. ПОТУЖНІСТЬ ЗАГ.	МАКС. ПОТУЖНІСТЬ ЗАГ.	МАКС. ПОТУЖНІСТЬ ЗАГ.	МАКС. ПОТУЖНІСТЬ ЗАГ.	МАКС. ПОТУЖНІСТЬ ЗАГ.	МАКС. ПОТУЖНІСТЬ ЗАГ.
2,8	2,8 кВт	2,8 кВт	2,8 кВт	2,8 кВт	2,8 кВт	
3,5	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,4 кВт
7,4 - Макс	6,75 кВт	4,9 кВт	6,9 кВт	7,1 кВт	6,4 кВт	
Потужність в кВт @ 230V - 50/60 Гц						

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



Небезпека опіків!

- ▷ Не починайте чищення приладу, поки він не охолоне. Перед будь-яким очищенням та доглядом необхідно:
- ▷ Ознайомитися із загальною інформацією щодо безпеки в частині очищення (див. розділ «Інформація щодо техніки безпеки»).
- ▷ Вимкнути прилад.

Загальні рекомендації

- ▷ Не використовуйте засоби для очищення парою чи прямі струмені води.
- ▷ При чищенні металевих частин приладу не слід використовувати грубі абразивні матеріали чи гострі металеві засоби для зняття бруду. Вони можуть дряпати поверхню та роздроблювати скло на шматочки.
- ▷ В жодному разі не користуйтеся скребачками, сталеву губкою, хлороводневою кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати сліди на ній.

Очищення приладу

- ▶ Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- ▶ Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу.

При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Наша компанія рекомендує користуватися мийними засобами із захисними властивостями.

- ▶ Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- ▶ Видаліть залишки солодких страв, наприклад мармеладу, що витік з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- ▶ Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- ▶ Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки плита ще не охолонила остаточно. Знову протріть прилад вологою тканиною.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Варильна поверхня не працює:

- ▶ Переконайтеся в тому, що варильну поверхню підключено та що головний вимикач увімкнено.
- ▶ Переконайтеся, що немає перерви в електропостачанні.
- ▶ Переконайтеся, що запобіжник не перегорів. У цьому випадку замініть запобіжник.
- ▶ Переконайтеся, що не спрацював автоматичний вимикач домашньої електромережі. Якщо це сталося, увімкніть автоматичний вимикач.

Незадовільні результати приготування:

- ▶ Переконайтеся в тому, що температура приготування не висока й не низька.

Варильна поверхня димить:

- ▶ Дайте варильній поверхні охолонути й очистьте її після завершення приготування.

- ▶ Переконайтеся в тому, що їжа не вихлюпується з посуду, за потреби використовуйте посуд більшого розміру.

Часто перегорають запобіжники або спрацьовує автоматичний вимикач домашньої електромережі.

- ▶ Зверніться до служби технічної підтримки або до електрика.

Тріщини у варильній поверхні:

- ▶ негайно вимкніть прилад, відключіть його від джерела живлення та зверніться до служби технічної підтримки.

Варильна поверхня шумить:

- ▶ У разі шуму див. розділ «Нормальний робочий шум варильної поверхні» (стор. 99).

Коди помилок

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

Код помилки	Опис	Метод виправлення
ER03 та постійний звуковий сигнал	Безперервне спрацьовування кнопки; елементи керування вмикаються через 10 с	Очистьте інтерфейс користувача.
ER22	Помилка визначення кнопки, елементи керування вмикаються через 3,5-7,5 с	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
ER20	Помилка миготіння	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
ER47	Помилка лінійного зв'язку	Кабель неправильно підключено або пошкоджено.
E2	Перегрів	Зачекайте, доки система охолоне
E3	1. Непридатна каstrуля/сковорода 2. Постійне перевищення потужності зон варіння.	Замініть каstrулю/сковороду; якщо проблему не вдалося усунути, зверніться в авторизований сервісний центр по технічну допомогу, зазначте код помилки.
E5	Помилка напруги в мережі	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E6	Помилка імпульсів синхронізації в мережі	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E8	Помилка вентилятора	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E9	Пошкоджено датчик температури (NTC) на котушці індуктивності	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
EA	Несправність обладнання	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/H	Несправність постійного резистора	Зачекайте, доки система охолоне
U400	Неправильне підключення/перенапруження 400 В	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.

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

Код помилки	Опис	Метод виправлення
C	Варильну поверхню можна налаштувати.	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
C/-	Відбувається налаштування варильної поверхні. Якщо не відображається «-», перевірте можливі причини коду помилки E/5.	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E	Буква «E», що мигтить у кожній зоні варіння вказує на те, що всі зміни буде видалено.	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/2 (інший код помилки для деяких інтерфейсів)	Перевищено граничні значення температури.	Зачекайте, доки система охолоне.
E/3	Непридатний посуд	Замініть каструлю/сковороду; якщо проблему не вдалося усунути, зверніться в авторизований сервісний центр по технічну допомогу, зазначте код помилки.
E/4	Не налаштований індукційний модуль	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/5	Відсутній зв'язок між інтерфейсом та індукційним модулем	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/6	Стрибки напруги в мережі	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/7		Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/8	Несправність вентилятора	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/9	Вийшов з ладу датчик температури на індукторі	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/A	Несправність обладнання індукційного модуля	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/C	Помилка конфігурації	Зверніться в сертифікований сервісний центр по технічну допомогу, вказавши код помилки.
E/H	Фіксоване значення на датчику	Зачекайте, доки система охолоне
Не працюють жодні функції й не відображаються жодні позначки	Перенапруження на імпульсному джерелі живлення (не працюють жодні функції)	Відключіть і знову підключіть кабель живлення; якщо проблему не вдалося усунути, зверніться в авторизований сервісний центр по технічну допомогу, зазначте код помилки.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

- ▷ Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або центру клієнтської підтримки.
 - ▷ Пошкоджені кабелі може замінювати виключно представник виробника або центру клієнтської підтримки.
 - ▶ При зверненні до центру клієнтської підтримки обов'язково зазначте таку інформацію:
 - тип несправності;
 - модель приладу (Art.);
 - серійний номер (S.N.).
- Ці відомості зазначено на табличці з характеристиками пристрою. Зазначену табличку прикріплено з нижнього боку. Надайте документ, що засвідчує факт придбання, якщо ще діє гарантійний період.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упаковка

Усі пакувальні матеріали (картон, пластикова плівка (PE) та полістирол (EPS)) позначено відповідним чином. При можливості їх слід віднести на вторинну переробку та утилізувати в екологічно безпечний спосіб.

Відключення

- ▶ Відключіть прилад від мережі живлення. Якщо прилад зафіксовано, зазначену операцію має здійснювати кваліфікований електрик.

Безпека

- ▶ Вимикайте прилад, аби уникнути негативних ситуацій, обумовлених нецільовим використанням, особливо через гру дітей.

Утилізація



Цей символ на виробі чи на пакуванні означає, що пристрій не підлягає утилізації разом із побутовим сміттям.

Належна утилізація пристрою допомагає уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Для отримання докладніших відомостей про вторинну переробку пристрою звертайтеся до уповноваженого органу, місцевої служби утилізації відходів або постачальника пристрою.

- ▷ Утилізуйте пристрій, що відпрацював своє, на спеціальному пункті збору сміття для електронних та електричних пристроїв.

Ця вимога визначена в статті Законодавчого акту № 15 від 25 липня щодо впровадження директив 2002/95/EC, 2002/96/EC та 2003/108/EC в частині зниження кількості шкідливих речовин, що використовуються в електричних та електронних приладах, а також що утилізуються разом із ними.

Символ перекресленого сміттевого кошика на приладі означає, що після завершення терміну його служби пристрій треба утилізувати окремо від побутового сміття.

Таким чином, коли завершиться термін служби приладу, користувач зобов'язаний віднести його до відповідного центру вторинної переробки для електронного та електротехнічного сміття. Пристрій так само можна повернути дилерові при купівлі нового приладу такого ж типу.

Належний роздільний збір сміття, що лишається після виведення з експлуатації приладу для подальшої вторинної переробки, його подальша обробка та утилізація в екологічний спосіб допомагають попередити потенційно негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей. Ви так само допоможете у повторному використанні матеріалів, що застосовуються при виробництві приладів.

КЛІЄНТСЬКА ПІДТРИМКА

- ▶ Контактну адресу центру клієнтської підтримки у вашій країні зазначено на зворотній сторінці цього посібника, а також на нашому веб-сайті: – www.franke.com

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Ідентифікація виробу

Тип: FHSM-B2

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

Тип: FHSM-B3

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

- ▶ Див. таблицю з характеристиками пристрою, яку прикріплено з нижнього боку виробу.

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

Докладніші технічні дані можна отримати на сайті: – www.franke.com

OBSAH

O tomto návodu	111
Určený účel	111
Bezpečnostní informace	111
Správná montáž a umístění	112
Náležitě používání	112
Údržba a čištění	114
Opravy	114
Vyřazení z provozu	114
Přehled	115
Váš spotřebič	116
Jak fungují indukční varné desky	116
Detekce nádoby	116
Nádobí	116
Doporučení pro úsporu energie	117
První zapnutí	118
Provoz	118
Stupně výkonu	118
Řízení výkonu	120
Čištění a péče	122
Řešení problémů	122
Chybové kódy	123
Údržba a opravy	125
Likvidace	125
Zákaznický servis	126
Doplňující informace	126

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou u vašeho konkrétního modelu k dispozici.

Společnost Franke si vyhrazuje právo provádět úpravy svých produktů bez předchozího upozornění. Všechny informace jsou správné v okamžiku vydání.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Uschovejte návod pro uživatele.
- ▶ Zařízení popisované v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Symbol	Význam
	Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím zranění.
▷	Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít zranění nebo škodě.
▶	Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.
■	Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.
✓	Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.



Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím zranění.



Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít zranění nebo škodě.



Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.



Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.



Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.

URČENÝ ÚČEL

Tato varná deska je určena výhradně k neprofesionálnímu použití v domácím prostředí.

Varná deska byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti. Jedná se o značně všestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- ▷ Před prvním použitím spotřebiče si přečtěte návod k obsluze.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody v důsledku nesprávné instalace a nesprávného, nevhodného nebo nerozumného používání.

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

- ▷ Obracejte se pouze na autorizovaná servisní střediska.
- ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.



Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, bez dozoru nebo poučení s ohledem na používání spotřebiče ze strany osob, odpovědných za jejich bezpečnost.

Děti mohou používat spotřebič pouze pod dozorem dospělých osob, aby bylo možné zabránit tomu, že si nebudou hrát se spotřebičem.

Toto zařízení není hračka.

- ▷ Zabraňte přístupu dětí k zařízení a obalovému materiálu.
- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.
- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po použití.

Indukční systémy těchto varných desek splňují požadavky norem EMC, stejně jako směrnice o EMF a neměly by rušit jiná elektronická zařízení.

- ▷ Uživatelé srdečních kardiostimulátorů nebo jiných elektronických implantátů by se měli poradit s lékařem nebo výrobcem implantátu, zda jsou tato zařízení dostatečně odolná proti rušení.

Správná montáž a umístění

Spotřebič se musí namontovat a připojit k elektrickému napájení podle samostatných pokynů pro montáž. Potřebné práce svěřte kvalifikovanému instalačnímu technikovi/elektrikáři. Spotřebič je určen k přípravě pokrmů v domácím prostředí. Výrobce neponese odpovědnost za žádné škody způsobené nesprávným používáním nebo nevhodným zacházením.

Pokud má být spotřebič trvale připojen k napájení:

- ▷ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval odpojení od napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III (3 mm).
- ▷ Ujistěte se, že zařízení je zapojeno přímo do síťové zásuvky.
 - K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- ▷ Ujistěte se, že napájecí kabel není poškozený. V případě poškození se obraťte na zákaznický servis.

- ▷ Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno povětrnostním podmínkám (dešti, slunci).
- ▷ Zajistěte, aby byla ventilace zařízení v souladu s pokyny výrobce.



Nebezpečí smrtelného úrazu!

- ▷ Zabraňte přístupu domácích zvířat k zařízení.

Obalové materiály, např. plastová fólie a polystyren, mohou být pro děti nebezpečné.

- ▷ Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

Náležitě používání

- ▷ Používejte zařízení pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ Při používání zařízení se řiďte návody k zařízením na přípravu jídla, které se používají společně s varnou deskou.
- ▷ Nepokládejte napájecí kabely elektrických spotřebičů na horké části spotřebiče.
- ▷ V blízkosti spotřebiče nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Po použití vypněte varnou desku pomocí jejích ovládacích prvků. Nespolehejte na detektor nádoby.
- ▷ Neovládejte spotřebič pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- ▷ Je třeba dohlížet na průběh vaření.
 - Krátkodobé vaření vyžaduje nepřetržitý dozor.
 - Po použití vypněte zónu varné desky pomocí ovládacího prvku a nespolehejte pouze na detektor nádoby.
- ▷ Aby bylo možné zabránit přehřátí, není dovoleno spotřebič instalovat za dekorativní dvířka.



Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během používání zahřívá. Při používání zachovávejte opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s varnou deskou.

VÝSTRAHA: Přístupné části mohou být během používání horké. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.

- ▷ Nedotýkejte se topných článků.
- ▷ Na povrch varné desky se nesmí pokládat kovové předměty, například nože, vidličky, lžice a poklice, protože by se mohly silně ohřát.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

- ▷ **VÝSTRAHA:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli případnému úrazu elektrickým proudem.
- ▷ Nezapínejte zařízení, pokud má prasklý povrch nebo došlo k narušení tloušťky materiálu.
- ▷ Nedotýkejte se spotřebiče mokřými částmi těla.
- ▷ Kontaktujte zákaznický servis.



Nebezpečí požáru!

- ▷ Neskladujte předměty na varném povrchu.



Nebezpečí požáru!

Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. Horký olej snadno vzplane.

- ▷ Pokrmy s velkým množstvím tuku (například smažené hranolky) připravujte pouze pod trvalým dozorem.
- ▷ Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou.
- ▷ V případě vzplanutí vypněte spotřebič a zakryjte plamen např. pokličkou nebo hasicí rouškou.

Ochrana spotřebiče před poškozením

- ▷ V případě poruchy ohřevu vypněte varnou desku a nechte ji úplně vychladnout. Nepokládejte na ni žádné nádoby. Za žádných okolností ji neochlazujte vodou.
- ▷ Nestoupejte na spotřebič.
- ▷ Nepokládejte horké nádoby na rám, aby se nepoškodila silikonová výplň.
- ▷ Na povrchu nekrájejte ani nepřipravujte potraviny, ani na něj neupouštějte těžké předměty. Nepřetahujte nádobí po povrchu.
- ▷ Zajistěte, aby se na horké varné zóny nedostaly žádné sladké potraviny nebo šťávy. Tím by se mohl povrch poškodit. Pokud na horkých varných zónách ulpí sladké potraviny nebo šťávy, ihned je odstraňte škrabkou na sklokeramické varné desky (dokud je deska stále horká).
- ▷ Za provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.

Hrnce z čisté mědi nebo hliníku zanechávají stopy, které se obtížně čistí. Pokud se takové stopy neodstraní ihned po vaření vhodným čisticím prostředkem, mohou se trvale vypálit do povrchu a navždy tak zkazit vzhled spotřebiče.

- ▷ K přípravě pokrmů nepoužívejte hrnce, které mají spodní část z čisté mědi nebo hliníku.

Posunováním hrnců a kuchyňského náčiní po sklokeramickém povrchu vznikají škrábance.

- ▷ Při pokládání na místo je zdvihejte, abyste zabránili vzniku škrábanců.

Varná deska je předmětem každodenního používání; známky používání jako škrábance nebo viditelný oděr materiálu z hrnců nebo kuchyňského náčiní jsou běžným jevem. Intenzivní používání má za následek patrnější známky používání. V takových případech spotřebič nadále bezvadně funguje a stížnosti jsou neopodstatněné. Vždy je zaručena bezpečnost.

Údržba a čištění

- ▷ Pro čištění varné desky nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a následnému roztržení skla.
- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

- ▷ Zajistěte, aby dovnitř zařízení nevnikla žádná tekutina.
- ▷ K čištění zařízení nepoužívejte tlakovou páru.

Opravy

Spotřebič se vyrábí v souladu s platnými bezpečnostními normami.

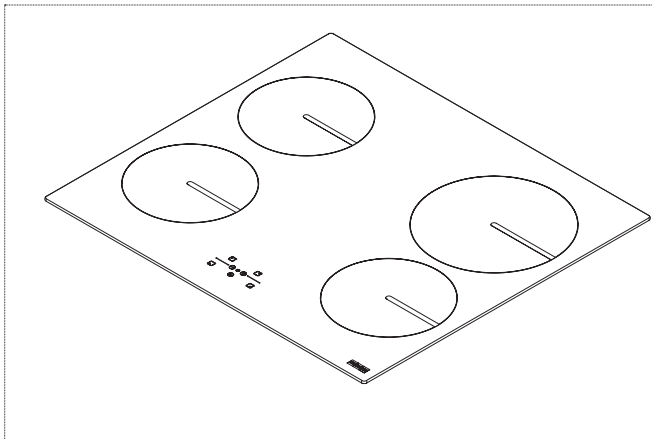
- ▷ Montáž a opravy spotřebiče nesvěřujte nikomu jinému kromě kvalifikovaného personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:
 - Ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o celistvosti zařízení
 - Během montáže (podle pokynů výrobce)
 - V případě pochybností o správné funkčnosti zařízení
 - V případě závady nebo neuspokojivého chodu
 - V případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení
 - Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.
- ▷ Používejte pouze originální náhradní díly.

Vyřazení z provozu

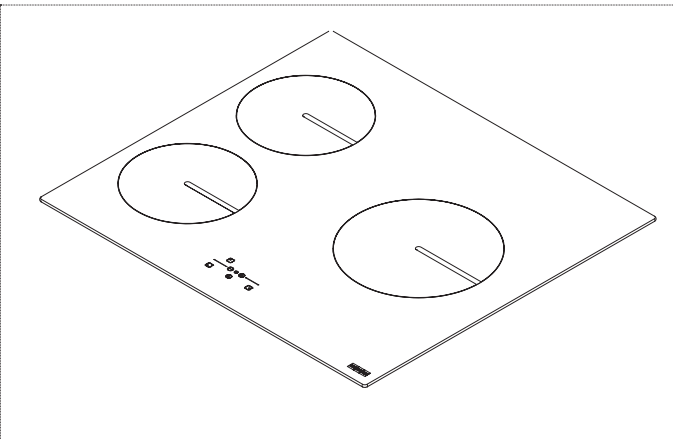
- ▷ Pokud se již spotřebič nebude používat, zavolejte servisní středisko nebo kvalifikovaný personál, aby ho odpojil od napájení.

PŘEHLED

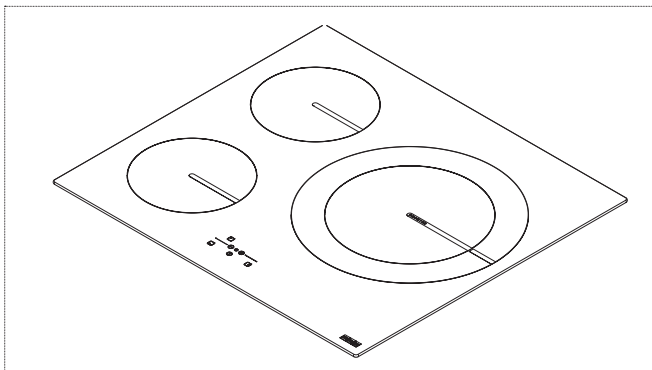
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



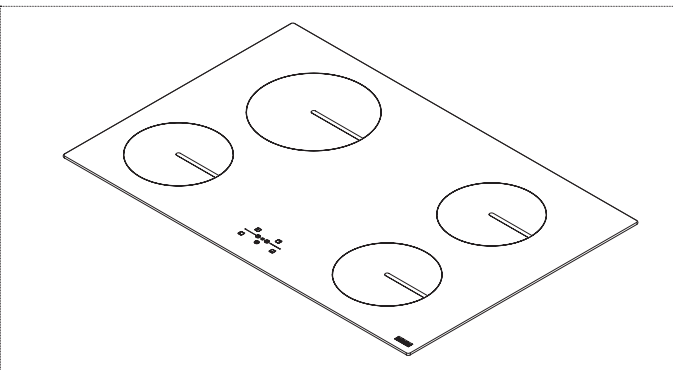
FHSM 603 3I



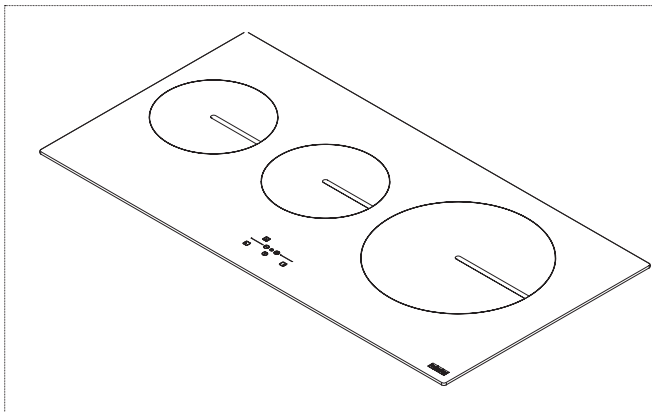
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



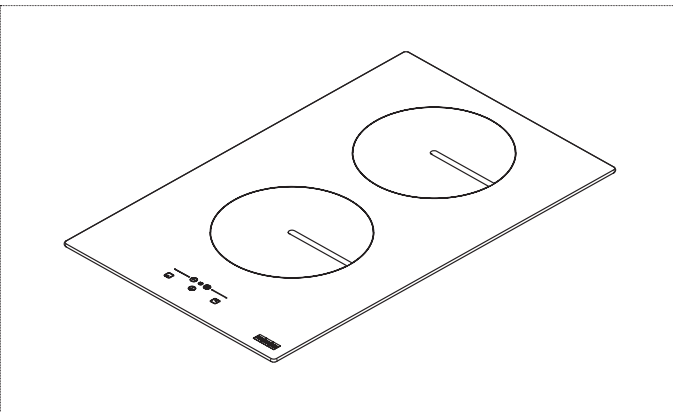
FHSM 804 4I



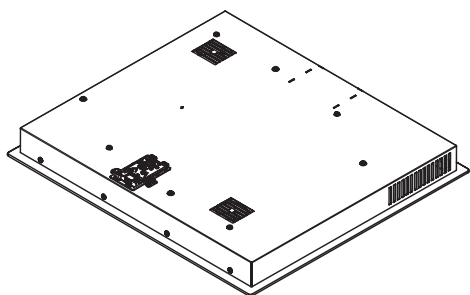
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I



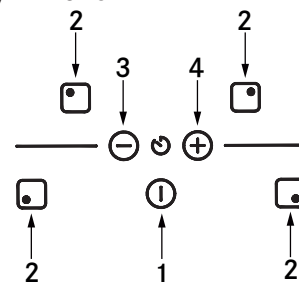
Elektrické zapojení



Tlačítka a zobrazovací prvky

Tj. varná deska se 4 varnými zónami

1. Tlačítko On/Off (Zap/vyp)
2. Pozice varné zóny
3. Snížení stupně výkonu / zkrácení doby vaření
4. Zvýšení stupně výkonu / prodloužení doby vaření




VÁŠ SPOTŘEBIČ


Jak fungují indukční varné desky

Indukční varné desky fungují na zcela jiném principu než běžné varné desky nebo desky s topnou spirálou. Indukční cívka pod sklokeramickou deskou vytváří střídavé magnetické pole s vysokou frekvencí, které přímo ohřívá magnetizovatelné dno nádoby. Sklokeramická deska se ohřívá pouze působením horké nádoby. Pokud se nádoba odebere z varné zóny, napájení se ihned přeruší.

Detekce nádoby

Každá varná zóna je vybavena detekcí nádoby. Detekce nádoby rozpozná nádobu s magnetizovatelným dnem, která je vhodná k použití s indukčními varnými deskami. Pokud se nádoba odebere za provozu nebo se použije nevhodná nádoba, na displeji vedle sloupcového ukazatele bude blikat symbol .

Pokud se během detekční doby 10 sekund nepostaví žádná nádoba do varné zóny:

- Varná zóna se po 10 sekundách automaticky vypne.
- Na displeji každé varné zóny se zobrazuje symbol .

Nádobí

Vhodné nádoby

K přípravě pokrmů na indukční varné desce jsou vhodné pouze nádoby, jejichž dno lze úplně zmagnetizovat.

Magnet se přichytí ke každému místu po celém dnu takové nádoby.


Nádoby vhodné pro použití při indukčním vaření

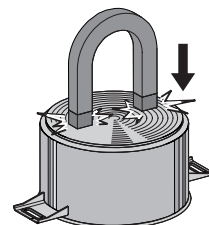
Nádoby používané na indukčních varných deskách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a dostatečně velkým dnem.

Vhodné nádoby:

- ✓ smaltované ocelové nádoby se silným dnem.
- ✓ litinové nádoby se smaltovaným dnem.
- ✓ nádoby z vícevrstvé nerezové oceli, feritické nerezové oceli a hliníku se speciálním dnem.

Nevhodné nádoby:

- ✓ měděné, nerezové, hliníkové, dřevěné, keramické, terakotové nádoby nebo nádoby z ohnivzdorného skla.
- ▶ Pro kontrolu vhodnosti nádoby přiložte do blízkosti jejího dna magnet: pokud je přitahován, je nádoba vhodná pro indukční vaření. Pokud nemáte magnet k dispozici, můžete do nádoby nalít malé množství vody, umístit ji do varné zóny a zapnout varnou zónu. Pokud se na displeji zobrazí symbol , znamená to, že nádoba není vhodná.



Poznámka: Používejte pouze nádoby s dokonale rovným dnem, které jsou vhodné pro použití v indukčních varných zónách. Používání nádob s nepravidelným dnem může mít za následek snížení účinnosti topného systému a může bránit rozpoznání nádob ve varných zónách.

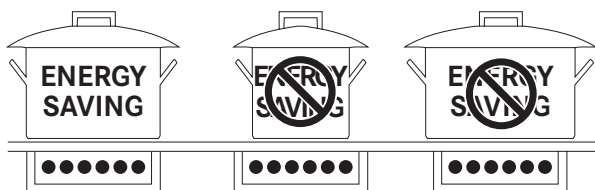
Hluk během vaření

Nádobí může během vaření vydávat hluk. Neznamená to žádnou závadu, ani to nijak neovlivňuje fungování spotřebiče.

Hluk je závislý na používaném nádobí. Pokud je hluk značně rušivý, možná pomůže výměna nádobí.

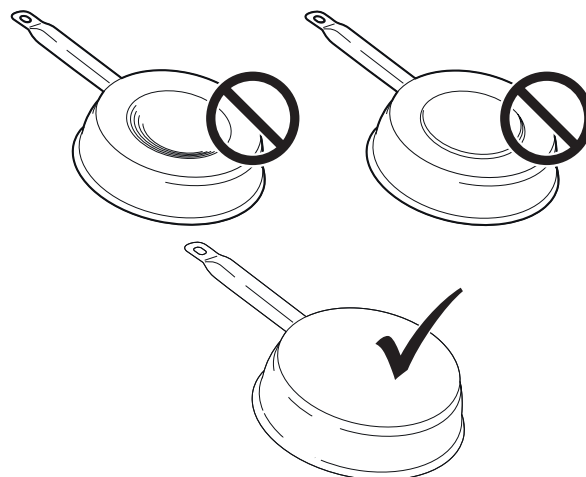
Doporučení pro úsporu energie

- ▶ Průměr dna nádoby musí odpovídat průměru varné zóny.



- ▶ Při nákupu nádoby zkontrolujte, zda je uváděn průměr horní části nebo dna nádoby, protože horní část je obvykle větší než dno.
- ▶ Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření můžete ušetřit čas a energii použitím tlakového hrnce, který také umožňuje uchovat vitamíny obsažené v potravinách.
- ▶ Ujistěte se, že je v tlakovém hrnci dostatečné množství tekutiny, protože by v opačném případě mohlo při přehřátí dojít k poškození tlakového hrnce i varné zóny.

- ▶ Pokud je to možné, vždy zakrývejte nádoby vhodnou pokličkou.
- ▶ Vybírejte vhodnou velikost nádob podle množství zpracovávaných potravin. Používání velkých a poloprázdných nádob má za následek plýtvání energií.



Varná zóna	Průměr dna nádoby	
	Min. průměr	Max. průměr
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Dvojitá zóna Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Běžný provozní hluk varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato pole mohou vytvářet teplo přímo na dně nádob. Hrnce a pánve mohou být zdrojem různých hluků nebo vibrací, podle způsobu jejich výroby.

Tyto hluky lze rozdělit do následujících kategorií:

Mírné hučení (jako transformátor)

Tento hluk vzniká během vaření při vysokých teplotách. Je produkován množstvím energie přenášené z varné desky na nádoby. Po snížení teploty tento hluk ustává nebo se ztišuje.

Tiché pískání

Tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Po nalití vody nebo vložení potravin do nádoby tento hluk ustává.

Praskání

Tento hluk je patrný při používání nádob vyrobených z různých vrstev materiálů. Je způsoben vibracemi povrchu, kde dochází ke kontaktu odlišných materiálů. Hluk se vyskytuje u nádob a může se lišit podle množství a způsobu přípravy potravin.

Hlasité pískání

Tento hluk je patrný při používání nádob vyrobených z různých vrstev materiálů a při vaření na maximální výkon, a také při vaření na dvou varných zónách. Po snížení teploty tento hluk ustává nebo se ztišuje.

Hlučnost ventilátoru

Pro zajištění správné funkce elektronického systému je nutná regulace teploty varné desky. Pro tyto účely je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Pokud je po vypnutí varné desky zjištěná teplota stále příliš vysoká, může být ventilátor v provozu také po vypnutí spotřebiče.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

Tento hluk je patrný, pouze když jsou používány minimálně tři varné zóny a zmizí nebo se ztiší, když dojde k vypnutí některé z nich.

Uvedené hluky představují běžný stav popisované indukční technologie a nesmí být posuzovány jako závady.

PRVNÍ ZAPNUTÍ

Během několika prvních hodin používání může z varné zóny vycházet nepříjemný zápach. Jedná se o běžný jev u zcela nových spotřebičů.

- Zajistěte důkladné větrání místnosti.

PROVOZ

Stupně výkonu

Stupeň výkonu	Způsob přípravy	Použití pro
1	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Bobtnání	Rýže
4	Nepřetržitě vaření, zředování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Nepřetržitě vaření, zředování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Nepřetržitě vaření, dušení	Těstoviny, polévka, dušené maso
7	Mírné smažení	Rosti (bramborové placky), omelety, obalované pokrmy, smažené pokrmy, párky
8	Smažení, fritování	Maso, hranolky
9	Prudké smažení	Biftek
P	Rychlý ohřev	Vaření vody

Zapnutí varné zóny

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Zvolte požadovanou varnou zónu pomocí ovládacích tlačítek příslušné zóny (☐ například: levá zadní varná zóna).
- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ nastavte varný výkon od 1 do 9 nebo jiným způsobem aktivujte funkci výkonu (viz „Funkce výkonu“).

Vypnutí varné zóny

- ▶ Pomocí ovládacích tlačítek zóny vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
- ▶ Stiskněte tlačítko ⊖ pro nastavení hodnoty výkonu na 0 (nula).

Poznámka: Pro současné vypnutí všech varných zón podržte stisknuté tlačítko On/Off (Zap/vyp) ⓘ po dobu minimálně 2 sekundy.

Rychlá volba

Tato funkce vám umožňuje rychle nastavit varné zóny na maximální výkon.

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Zvolte požadovanou varnou zónu pomocí ovládacích tlačítek příslušné zóny (☐ například: levá zadní varná zóna).
- ▶ Stiskněte tlačítko ⊖. Bude nastaven stupeň výkonu 9.

Zbytkové teplo



Nesprávné použití Nebezpečí popálení!

- ▶ Zajistěte pečlivý dozor dětí, protože nemají možnost předem vidět kontrolku tepla. Varné zóny zůstávají po určitou dobu i po jejich vypnutí horké. Zajistěte, aby se děti nikdy varné desky nedotýkaly.

Poznámka: Pokud je varná zóna po vypnutí stále horká, bude na displeji zobrazeno H. Symbol zhasne, když poklesne teplota pod 40 °C.

Funkce výkonu

Tato funkce vám umožňuje používat maximální dostupný výkon pro danou varnou zónu.

Po zapnutí požadované varné zóny:

- ▶ Stiskněte tlačítko ⊕ pro nastavení výkonu na stupeň 9.
- ▶ Stiskněte znovu tlačítko ⊕ na displeji bude zobrazeno P.
- ▶ Stiskněte tlačítko ⊖ pro deaktivaci funkce výkonu.

Poznámka: Pouze pro levou přední a pravou zadní varnou zónu: funkce výkonu je k dispozici po dobu 5 minut, po uplynutí této doby klesne výkon automaticky na stupeň 9.

Minutka

Tato funkce je používána pro nastavení minutky. Po uplynutí nastaveného času (1 až 99 minut) zazní zvukový signál.

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊕ a ⊖, bude zobrazeno ☐,☐.
- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ nastavte požadovaný čas v minutách (pro rychlejší nastavení času podržte tlačítka stisknutá). Jako ukazatel odpočítávání budou zobrazeny blikající světelné body.

Poznámka:

- Při používání minutky nedojde k vypnutí varných zón, tato funkce slouží uživatelům pouze pro informaci, že došlo k uplynutí nastaveného času.
- Časovač lze aktivovat, když jsou varné zóny zapnuté nebo vypnuté.

Po uplynutí nastaveného času upozorní varná deska uživatele pomocí několika zvukových signálů. Pro ukončení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko.

Poznámka: Pro deaktivaci minutky během odpočítávání vynulujte nastavený čas pomocí tlačítka ⊖. Když bude na displeji zobrazeno ☐,☐., bude časovač deaktivován.

Časovač automatického vypnutí varných zón

Tato funkce slouží k naprogramování automatického vypnutí jednotlivých varných zón po uplynutí nastaveného času (1 až 99 minut).

- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ nastavte požadovaný čas automatického vypnutí (pro rychlejší nastavení času podržte tlačítka stisknutá).
- ▶ Vyberte varnou zónu, kterou chcete použít.




Časovač lze aktivovat současně pro více varných zón.

Pokud chcete upravit nastavený čas:

- ▶ Vyberte varnou zónu, kterou chcete upravit.
- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊕ a ⊖, až se u příslušné varné zóny rozsvítí světelný bod.
- ▶ Stiskněte tlačítka ⊕ a ⊖ pro nastavení nového požadovaného času.
- ▶ Vyberte varnou zónu, kterou chcete použít.
- ▶ Po uplynutí nastaveného času bude příslušný displej blikat, varná deska deaktivuje požadovanou varnou zónu a upozorní uživatele pomocí několika zvukových signálů. Pro ukončení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko.


Dětský zámek

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊖ a .
- ▶ Po zvukovém signálu stiskněte tlačítko .
 - Ovládací prvky jsou nyní zablokovány a na displeji bude zobrazeno .

Poznámka: Při výpadku elektrické energie nedojde ke zrušení blokování ovládacích prvků.

Pro odblokování ovládacích prvků:

- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊖ a .
- ▶ Po zvukovém signálu stiskněte tlačítko ⊖.

Řízení výkonu

V závislosti na maximálním nastavení dostupného výstupního výkonu (viz následující oddíl „Nastavení omezení výkonu“) se může stát, že nebude možné nastavit všechny varné zóny na požadovaný stupeň nebo je aktivovat.

V takovém případě bude na displeji několik vteřin blikat informace o maximálním povoleném výkonu. Pokud nebudou provedeny žádné úpravy v ostatních oblastech, bude zahájeno vaření se zobrazeným stupněm.

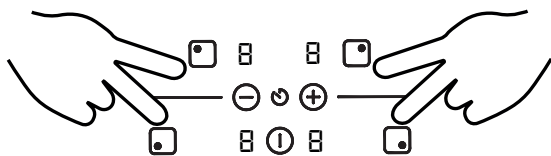
Nastavení omezení výkonu

Nastavení omezení výkonu je možné u všech následujících modelů: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

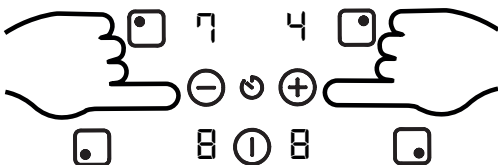
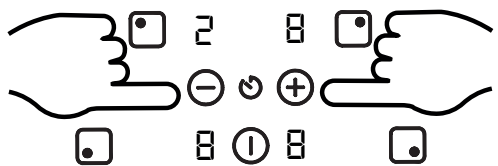
- **Nastavení je možné pouze během prvních dvou minut po zapojení spotřebiče.**
- Dotykový panel musí být odblokovaný a všechny topné články musí být vypnuté.
- Výrobní nastavení výkonu je maximální úroveň.
- Při výpadku elektrické energie zůstane úroveň výkonu beze změny.

Příklad nastavení omezení výkonu varné desky se čtyřmi varnými zónami (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

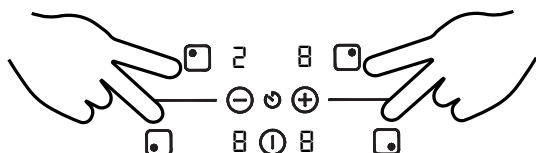
- ▶ Stiskněte současně všechny čtyři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál.



- ▶ Pokud neuslyšíte zvukový signál do 10 sekund, opakujte postup a pokuste se lépe umístit prsty.
- ▶ Nyní můžete pomocí tlačítek **+** a **-** přepínat stupně omezení výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



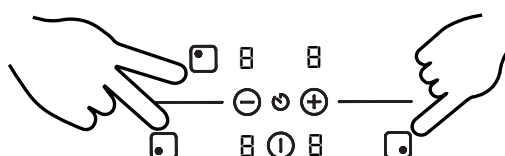
- ▶ Nyní stiskněte současně čtyři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál, který potvrdí nastavení výkonu.



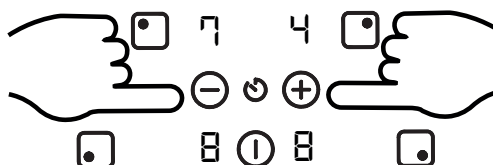
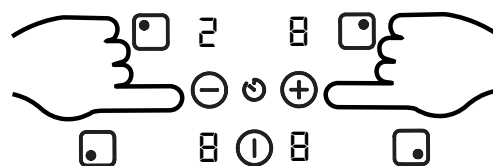
Poznámka: Pokud po nastavení stupně výkonu nepotvrdíte volbu dotykem prstů s následným zvukovým signálem během 60 sekund, nebude nové nastavení varné desky provedeno.

Příklad nastavení omezení výkonu varné desky se třemi varnými zónami (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

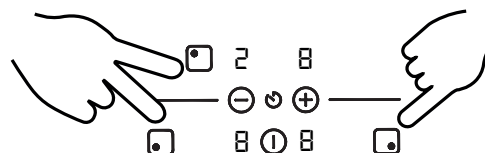
- ▶ Stiskněte současně všechny tři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál.



- ▶ Pokud neuslyšíte zvukový signál do 10 sekund, opakujte postup a pokuste se lépe umístit prsty.
- ▶ Nyní můžete pomocí tlačítek **+** a **-** přepínat stupně omezení výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



- ▶ Nyní stiskněte současně všechny tři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál, který potvrdí nastavení výkonu.



Poznámka: Pokud po nastavení stupně výkonu nepotvrdíte volbu dotykem prstů s následným zvukovým signálem během 60 sekund, nebude nové nastavení varné desky provedeno.

MODEL	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
Nastavení Zobrazení	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Výkon v kW @ 230V - 50/60 Hz						

ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Nebezpečí popálení!

- ▷ Nečistěte spotřebič, dokud nevychladne.

Před zahájením jakéhokoli čištění a péče:

- ▷ Přečtěte si všeobecné bezpečnostní informace o čištění v kapitole „Bezpečnostní informace“.
- ▷ Vypněte spotřebič.

Všeobecná doporučení

- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ K čištění skleněných částí spotřebiče nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.

Čištění spotřebiče

- ▶ Čistěte varnou desku po každém použití, aby se předešlo připálení zbytků jídla. Čištění zaschlých a připálených nečistot vyžaduje větší úsilí.

- ▶ Ke každodennímu odstraňování nečistot používejte měkkou látku nebo houbu s vodou a vhodným čisticím prostředkem. Řiďte se radami výrobce ohledně čisticích prostředků. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- ▶ Nečistoty s tvrdým povlakem, například překypěné mléko, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Řiďte se radami výrobce ohledně škrabky.
- ▶ Sladké potraviny, například překypěnou marmeládu, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- ▶ Roztavené plasty odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- ▶ Skvrny vodního kamene odstraňujte po vychladnutí varné desky malým množstvím roztoku rozpouštějícího vápenec, např. octa nebo citrónové šťávy. Potom povrch vyčistěte znovu vlhkou látkou.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Varná deska nefunguje:

- ▶ Ujistěte se, že je varná deska připojena k přívodu elektrické energie a že je zapnutý hlavní vypínač.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k žádnému výpadku elektrické energie.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k přepálení pojistky. V takovém případě pojistku vyměňte.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k rozpojení elektrického jističe domovního elektrického rozvodu. V takovém případě znovu zapněte elektrický jistič.

Výsledky vaření jsou neuspokojivé:

- ▶ Ujistěte se, že není teplota vaření příliš vysoká nebo příliš nízká.

Varná deska vydává kouř:

- ▶ Po dokončení vaření nechte varnou desku vychladnout a očistěte ji.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k rozlití potravin z nádoby a v případě potřeby používejte větší varnou nádobu.

Opakovaně dochází k přepálení pojistky nebo rozpojení elektrického jističe domovního elektrického rozvodu.

- ▶ obraťte se na technickou podporu nebo na elektrikáře.

Na varné desce jsou patrné praskliny nebo pukliny:

- ▶ Spotřebič okamžitě vypněte, odpojte jej od přívodu elektrické energie a obraťte se na technickou podporu.

Varná deska vydává hluk:

- ▶ V případě výskytu hluku se obraťte na oddíl „Běžný provozní hluk varné desky“ (strana 117).

Chybové kódy

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

Chybový kód	Popis	Náprava
ER03 a trvalý zvukový signál	Trvalá aktivace tlačítka, ovládání se vypne po 10 s	Očistěte uživatelské rozhraní.
ER22	Porucha analýzy tlačítka, ovládání se vypne po 3,5-7,5 s	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
ER20	Chyba flešování	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
ER47	Chyba komunikace Lin	Přípojovací kabel není správně zapojen nebo je poškozený.
E2	Nadměrná teplota	Nechte spotřebič vychladnout
E3	1. Hrncel/pánev nejsou vhodné 2. Výkon varných zón trvale překročen.	Vyměňte hrncel/pánev, pokud chyba přetrvává, obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E5	Chyba síťového napětí	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E6	Chyba síťových synchronizačních impulzů	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E8	Porucha ventilátoru	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E9	Poškozený snímač teploty (NTC) na indukční cívce	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
EA	Chyba hardwaru	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/H	Porucha pevného rezistoru	Nechte spotřebič vychladnout
U400	Nesprávné připojení/přepětí 400 V	Obráťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.

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

Chybový kód	Popis	Náprava
C	Varnou zónu je možné konfigurovat.	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
C/-	Varná zóna bude nakonfigurována. Pokud není zobrazeno „-“, zkontrolujte možné příčiny chyby E/5.	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E	Blikající symbol „E“ u všech varných zón označuje, že budou všechny konfigurace vymazány.	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/2 (chybový kód u některých uživatelských rozhraní)	Došlo k překročení teplotních limitů.	Spotřebič je nutné nechat vychladnout.
E/3	Nevhodný hrnec	Vyměňte hrnec/pánev, pokud chyba přetrvává, obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/4	Indukční modul bez konfigurace	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/5	Chybějící komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/6	Rušení elektrické sítě	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/7		Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/8	Porucha ventilátoru	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/9	Vadná teplotní sonda na indukční cívce	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/A	Hardwarová chyba indukčního modulu	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/C	Chyba konfigurace	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/H	Pevná hodnota snímače	Nechte spotřebič vychladnout.
Spotřebič je nefunkční a displej nesvítí	Přepětí impulzně řízeného napájení (bez funkce)	Odpojte a připojte přípojku elektrické energie, pokud chyba přetrvává, obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.

ÚDRŽBA A OPRAVY

- ▷ Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- ▷ Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.

- ▶ Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:

- typ závady
- model spotřebiče (Art.)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

Typový štítek je připevněn na spodní straně.

Pokud se na spotřebič vztahuje stále záruční doba, musíte také předložit nákupní doklad.

LIKVIDACE

Obalový materiál

Veškerý obalový materiál (kartón, plastová fólie (PE) a polystyren (EPS)) je náležitě označen a měl by se pokud možno předat k recyklaci a ekologicky zlikvidovat.

Odpojení

- ▶ Odpojte spotřebič od síťového napájení. Pevně připojený spotřebič musí odpojit kvalifikovaný elektrikář.

Bezpečnost

- ▶ Zablokujte spotřebič, abyste předešli nehodám v důsledku nesprávného používání, zejména při dětských hrách.

Likvidace



Tento symbol na produktu nebo obalu znamená, že zařízení se nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

Náležitou likvidací zařízení pomůžete předejít škodlivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Další informace o recyklaci zařízení jsou k dispozici u kompetentního úřadu, místní společnosti zajišťující odklizení odpadu nebo dodavatele zařízení.

- ▶ Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběrný odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Zařízení je v souladu s článkem č. 15 legislativního nařízení z 25. července o zavádění směrnic 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES týkajících se omezování používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a likvidace odpadu.

Symbol přeškrtnuté popelnice na spotřebiči znamená, že po skončení provozní životnosti se produkt nesmí vyhazovat jako domovní odpad.

Z toho plyne, že až spotřebič dosáhne konce provozní životnosti, uživatel ho musí dopravit do vhodného střediska zabývajícího se recyklací elektrických a elektronických odpadních zařízení nebo vrátit zpět prodejci při nákupu nového spotřebiče stejného typu.

Náležité třídění odpadu zahrnujícího vyřazený spotřebič za účelem následné recyklace, zpracování a ekologické likvidace pomáhá předcházet potenciálně nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a usnadňuje recyklaci materiálů použitých v konstrukci spotřebiče.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

- ▶ Kontaktní adresu pro vaši zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách: – www.franke.com

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

Označení produktu

Typ: FHSM-B2

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

Typ: FHSM-B3

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

- ▶ Viz typový štítek umístěný na spodní straně produktu.

Výrobce neustále vylepšuje své produkty. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách:
www.franke.com

İÇİNDEKİLER

Bu kılavuz hakkında	129
Kullanım amacı	129
Güvenlik bilgileri	129
Doğru kurulum ve yerleştirme	130
Doğru kullanım	130
Bakım ve temizlik	131
Tamir	131
Hizmetten çıkarma	131
Genel bakış	132
Ürününüz	134
İndüksiyonlu ocakların işleyişi	134
Tava algılama	134
Pişirme kapları	134
Enerji tasarrufu önerileri	135
İlk kez açma	136
Çalıştırma	136
Güç seviyeleri	136
Güç yönetimi	138
Temizlik ve bakım	140
Sorun giderme	140
Hata kodları	141
Bakım ve tamir	143
Elden çıkarma	143
Müşteri hizmetleri	144
Ek bilgi	144

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir.

Franke önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Sembol Anlamı



Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.



Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.



Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.



Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.



Sonraki eylem gerçekleştirilmeden önce yerine getirilmesi gereken ön koşul.

KULLANIM AMACI

Ocak profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

Bu ocak evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır. Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- ▶ Ürünü ilk kez kullanmadan önce kullanım talimatlarını okuyun.

Ürünün yanlış kurulmasından ve yanlış, uygunsuz veya makul olmayan bir biçimde kullanılmasından kaynaklanabilecek olası hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu elektrikli aygıtın güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için:

- ▶ Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.
- ▶ Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.



Güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetiminde veya ürünün güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin talimatları altında olmadığı sürece bu ürün fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetkinliği düşük ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için tasarlanmamıştır.

Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında olmalıdır.

Ürün oyuncak değildir.

- ▶ Çocukları üründen ve ambalaj malzemesinden uzak tutun.
- ▶ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▶ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- ▶ Fırın kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların fırına veya kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.

Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMF Direktifinin yanı sıra EMC standartlarının gerekliliklerine de uygundur ve diğer elektronik aygıtlarda parazitlenme yapmamalıdır.

- ▶ Kalp pili veya başka elektronik implant kullananlar, bu aygıtların parazitlenmeye karşı yeterli derecede dayanıklılığa sahip olup olmadığı konusunda doktorlarına veya implant üreticisine danışmalıdırlar.

Doğru kurulum ve yerleştirme

Ürün, konuyla ilgili kurulum talimatlarına uygun şekilde kurulum elektrik kaynağına bağlanmalıdır. Gerekli işleri kalifiye bir montajcıya/elektrikçiye yaptırın. Ürün, evde yemek hazırlamak için kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Uygunsuz kullanımdan veya yanlış muameleden kaynaklanan hasarlar konusunda üretici herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Ürün güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaktır:

- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/egitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle (3 mm), güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun.
 - Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.
- ▷ Elektrik kablosunun hasarlı olmadığından emin olun. Kablo hasarlıysa müşteri hizmetleriyle irtibata geçin.
- ▷ Ürünün atmosferik unsurlara (yağmur, güneş) maruz kalmadığından emin olun.
- ▷ Ürünün havalandırmasının üretici talimatlarına uygun olduğundan emin olun.



Ölüm riski!

- ▷ Ev hayvanlarını üründen uzak tutun. Plastik film ve polistiren gibi ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir.
- ▷ Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

Doğru kullanım

- ▷ Ürünü sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, ocakla birlikte kullanılan yemek pişirme aletlerinin kılavuzlarında yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını ocağın sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Ürünün yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.

- ▷ Kullandıktan sonra ocağı kontrollerden kapatın. Tava algılayıcıya güvenmeyin.
- ▷ Ürünü harici bir saatli şalterle veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- ▷ Pişirme işlemi gözetim altında gerçekleştirilmelidir.
 - Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında gerçekleştirilmelidir.
 - Ürünü kullandıktan sonra ocak elemanını kontrol üzerinden kapatın ve tava algılayıcıya güvenmeyin.
- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapının arkasına yerleştirilmemelidir.



Yanık riski

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Ocağa dokunmaktan kaçının.

UYARI: Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.

- ▷ Isıtma elemanlarına dokunmayın.
- ▷ Çatal, bıçak, kaşık ve kapak gibi metalik nesnelere ocağın yüzeyine yerleştirilmemelidir zira çok sıcak hale gelebilirler.



Hasarlı ürün nedeniyle elektrik çarpması riski!

- ▷ **UYARI:** Ürünün yüzeyi çatlamış ise, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için ürünü kapatın.
- ▷ Ürünün yüzeyi çatlamış veya malzeme kalınlığına bir hasar gelmiş ise, ürünü açmayın.
- ▷ Ürüne vücudunuzun ıslak kısımlarıyla dokunmayın.
- ▷ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçin.



Yangın riski!

- ▷ Pişirme yüzeylerinin üstünde herhangi bir obje saklamayın.



Yangın riski!

- Sıvı veya katı yağla yemek pişirirken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir ve yangına yol açabilir. Sıcak yağ çabuk tutuşur.
- ▷ Çok yağlı yemekleri (patates kızartması gibi) sadece sürekli gözetim altında pişirin.

- ▷ Asla ateşi suyla söndürmeye çalışmayın.
- ▷ Yangın çıktığı takdirde ürünü kapatın ve alevin üzerini kapak veya yangın battaniyesi vb. ile kapatın.

Ürünün hasar görmesini önlemek için

- ▷ Termal bir arıza halinde, ısıtma plakasını kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Plakanın üstüne herhangi bir kap koymayın. Hiçbir koşulda soğuk suyla soğutmaya çalışmayın.
- ▷ Ürünün üstüne çıkmayın.
- ▷ Silikon enjeksiyona zarar vermektan kaçının, çerçeveye sıcak pişirme kabı koymayın.
- ▷ Yüzeyde yemek kesmeyin veya hazırlamayın, sert nesnelere yüzeyin üstüne düşürmeyin. Pişirme kaplarını yüzeyde sürüklemeyin.
- ▷ Sıcak pişirme bölgelerine şekerli yiyecek veya sıvı dökülmemesini sağlayın. Aksi takdirde yüzey zarar görebilir. Sıcak pişirme bölgelerine şekerli yiyecek veya sıvı dökülmesi halinde bunları derhal (ocak hala sıcakken) bir cam seramik ocak kazıma aleti ile temizleyin.
- ▷ Ürün çalışırken gözetimsiz bırakmayın.

Saf bakır veya alüminyum içeren tencereler arkalarında temizlemesi zor izler bırakırlar. Bu izler pişirme sonrasında derhal uygun bir temizlik malzemesiyle giderilmediği takdirde yanarak kalıcı hale gelebilir ve ürünün görünüşünü kalıcı olarak bozabilirler.

- ▷ Yemek pişirirken tabanında saf bakır veya alüminyum olan tencereler kullanmayın.

Tencerelerin ve pişirme kaplarının cam seramik üzerinde kaydırılması çizilmelere yol açar.

- ▷ Tencereleri ve pişirme kaplarını yerlerine koymak için kaldırarak çizilmeleri önleyin.

Ocak her gün kullanılan bir alettir: tencere veya pişirme kaplarından kaynaklanan çizikler, görünür malzeme aşınmaları gibi kullanım emareleri normaldir. Yoğun kullanım daha belirgin kullanım emarelerine yol açar. Bu tip durumlarda, ürün kusursuz şekilde çalışmaya devam ettiğinden şikayet gerekçesi bulunmamaktadır. Güvenlik daima garanti edilmektedir.

Bakım ve temizlik

- ▷ Ocağı temizlerken aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyin çizilmesine ve camın çatlamasına neden olabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

- ▷ Ürünün içine sıvı girmediğinden emin olun.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.

Tamir

Ürün, yürürlükteki ilgili güvenlik standartlarına uygun şekilde üretilmiştir.

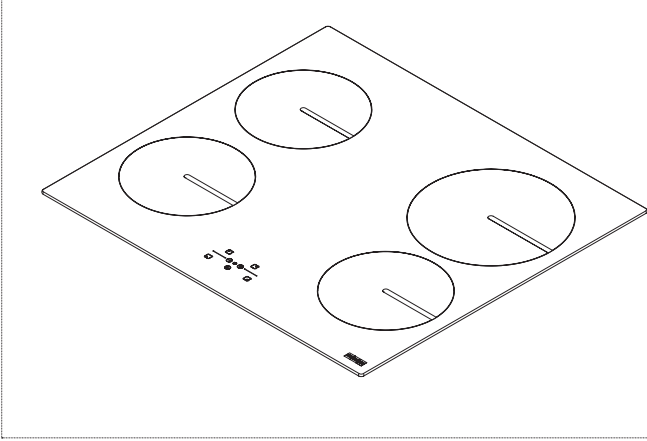
- ▷ Kalifiye personel dışında herhangi birinin ürünü kurmasına veya tamir etmesine izin vermeyin.
- ▷ Aşağıdaki durumlarda üretici tarafından yetkilendirilen bir servis merkeziyle veya kalifiye personelle irtibata geçin:
 - Ürünü ambalajından çıkardıktan hemen sonra, ürünün sağlamlığına dair şüphe duymanız durumunda
 - Kurulum sırasında (üretici talimatlarına göre)
 - Ürünün doğru çalışmasına dair şüphe duymanız durumunda
 - Arıza veya kötü çalışma
 - Ürünün fişiyle uyumsuz olması durumunda prizi değiştirirken
 - Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▷ Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.

Hizmetten çıkarma

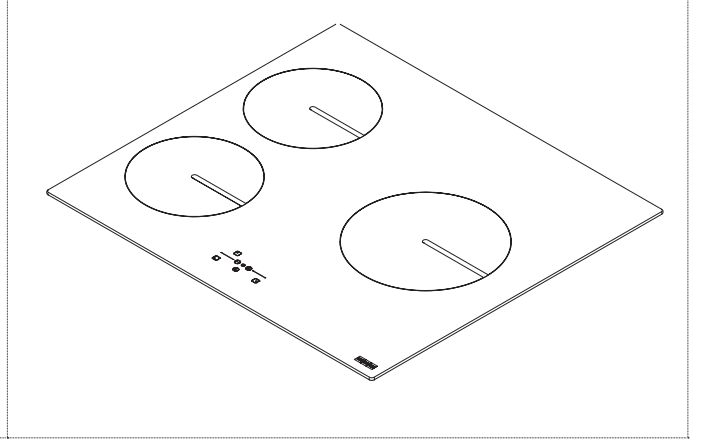
- ▷ Ürün bir daha kullanılmayacaksa, güç kaynağıyla bağlantısını kesmek için servis merkezini veya kalifiye personeli arayın.

GENEL BAKIŞ

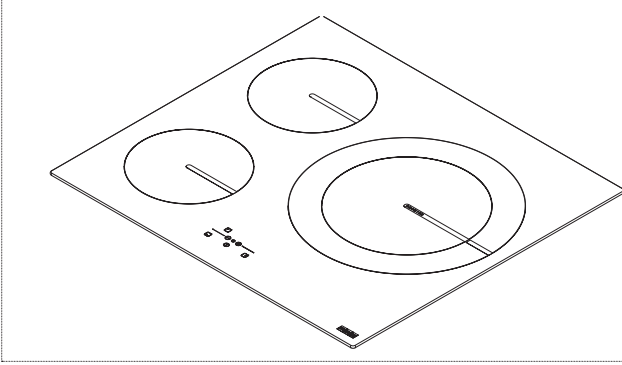
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



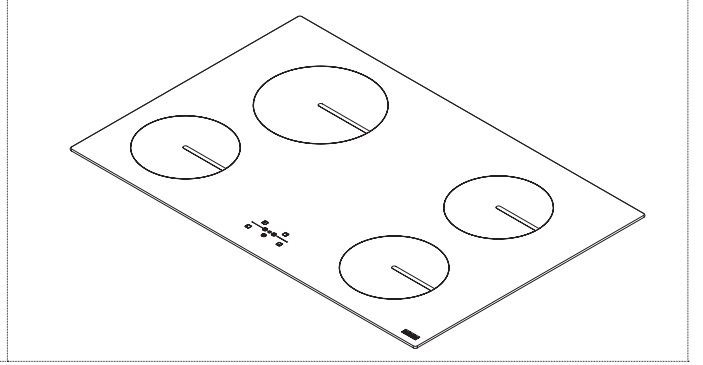
FHSM 603 3I



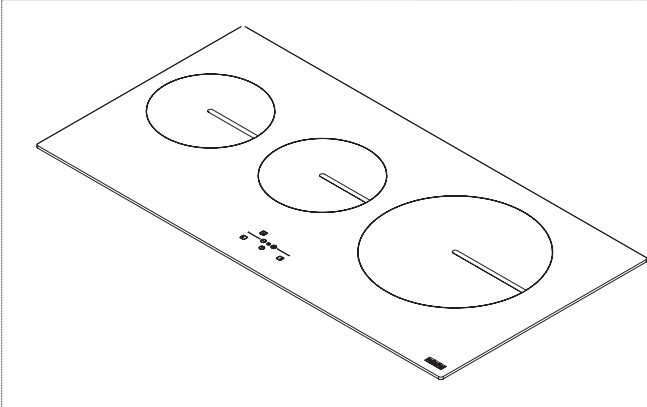
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



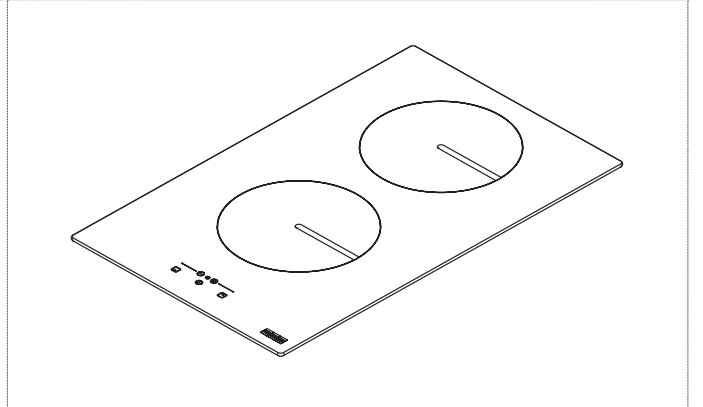
FHSM 804 4I



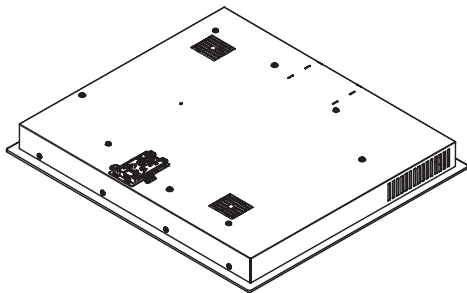
FHSM 803 3I



FHSM 302 2I

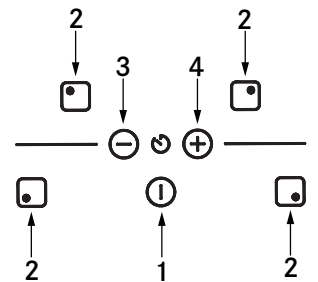


Elektrik bağlantısı



Düğmeler ve ekran öğeleri örn. 4 bölgeci ocak

1. Açık / Kapalı
2. Pişirme bölgesi konumu
3. Güç seviyesini düşürün/
Pişirme süresini kısaltın
4. Güç seviyesini arttırın /
Pişirme süresini uzatın




ÜRÜNÜNÜZ


İndüksiyonlu ocakların işleyişi

İndüksiyonlu ocakların işleyişi, klasik ocaklardan ve ısıtma plakalarınınkinden oldukça farklıdır. Cam seramiğin altındaki indüksiyon bobini, hızla değişen ve pişirme kaplarının mıknatıslanabilir tabanlarını doğrudan ısıtan bir manyetik alan oluşturur. Cam seramik sadece sıcak pişirme kabı olduğunda ısıtılır. Pişirme kabı pişirme bölgesinden kaldırıldığında güç kaynağı derhal kesilir.

Tava algılama

Her pişirme bölgesinin tava algılama özelliği vardır. Tava algılayıcı, indüksiyonlu ocaklarla kullanıma uygun mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kaplarını tanır. Çalıştırma sırasında pişirme kabı kaldırılırsa veya uygun olmayan pişirme kabı kullanılırsa, ekranda çubuk grafiğın yanında  yanıp söner.

Pişirme bölgesine 10 saniyelik tava algılama süresi boyunca herhangi bir pişirme kabı konulmazsa:

- Pişirme bölgesi 10 saniye sonra otomatik olarak kapanır
- Her pişirme bölgesinin ekranında  çıkar.

Pişirme kapları

Uygun pişirme kapları

Sadece tam mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kapları indüksiyonlu ocakta kullanıma uygundur. Mıknatıs, pişirme kabının tüm tabanında her noktaya yapışır.

İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları


İndüksiyonlu pişirme yüzeyinde kullanılacak kaplar, manyetik özelliklere ve yeteri kadar bir taban yüzeyine sahip metalden üretilmiş kaplar olmalıdır.

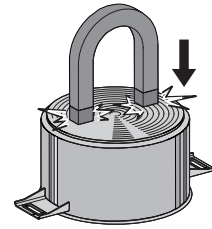
Uygun pişirme kapları:

- ✓ Kalın tabanlı emaye çelik kaplar.
- ✓ Emaye tabanlı dökme demir kaplar.
- ✓ Çok katlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum kaplar.

Uygun olmayan pişirme kapları:

- ✓ Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yanmaz cam, ahşap, seramik ve pişmiş toprak kaplar

- Bir tavanın uygun olup olmadığını öğrenmek için alt kısmına bir mıknatıs yaklaşırın: Mıknatısın etkileşime geçmesi halinde bu tavayı indüksiyonlu pişirme için kullanabilirsiniz. Mıknatısın yoksa da tavaya biraz su dökülebilir ve tavayı pişirme bölgesine yerleştirerek pişirme bölgesini çalıştırabilirsiniz. Ekranda sembolü  görüntüleniyorsa, tavanın uygun olmadığını anlayabilirsiniz.



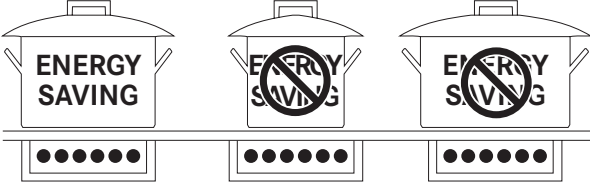
Not: Yalnızca dümdüz bir tabana sahip olan ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun olan kaplar kullanın. Yeteri kadar düz bir tabana sahip olmayan kaplar kullanmanız halinde ısıtma sisteminin verimliliği olumsuz etkilenebilir ve kapların pişirme bölgesinde tarafından algılanmamasına sebep olabilir.

Pişirme sırasında ses çıkması

Pişirme sırasında pişirme kapları ses çıkarabilir. Bu durum herhangi bir arıza olduğu anlamına gelmez, ürünün çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez. Ses çıkması, kullanılan pişirme kabına bağlıdır. Çıkan ses çok rahatsız ediyorsa, pişirme kabını değiştirmek işe yarayabilir.

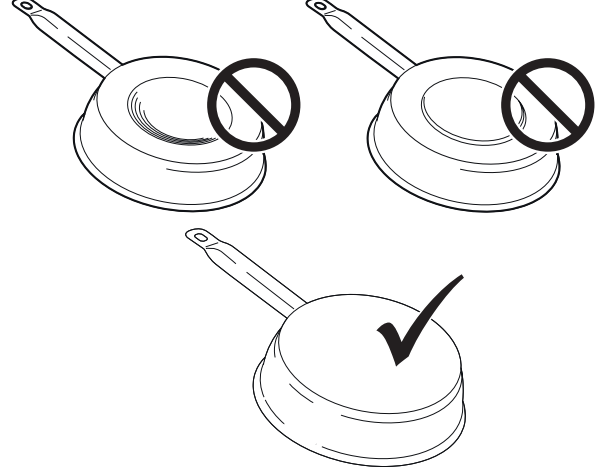
Enerji tasarrufu önerileri

- Kullanacağınız tavanın taban çapı, pişirme bölgesinin çapı ile uyumlu olmalıdır.



- Çoğu tavanın üst kısmı alt kısma göre daha büyük olduğundan, herhangi bir tava satın alırken belirtilen çapın üst veya alt kısmı için geçerli olduğuna dikkat edin.
- Uzun pişirme sürelerine sahip yemekler hazırlarken bir düdüklü tencere kullanarak hem zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir hem de gıdalardaki vitaminlerin korunmasına yardımcı olabilirsiniz.
- Düdüklü tencere kullanırken düdüklü tencerenin daima yeteri kadar sıvı içerdiğinden emin olun. Aksi takdirde aşırı ısınabilir ve hem düdüklü tencereye ve pişirme bölgesine zarar verebilir.

- Mümkün olduğunca tavalar için her zaman uygun bir kapak kullanın.
- Yemek pişireceğiniz zamanlarda her zaman yemek miktarına uygun bir tava seçin. Büyük ve yarı dolu bir tava kullandığınızda boşa enerji harcarsınız.



Pişirme bölgesi	Tencere Tabanı çapı	
	Min. çap.	Maks. çap.
Çap 175 mm	Çap 110 mm	Çap 175 mm
Çap 215 mm	Çap 120 mm	Çap 215 mm
Çap 265 mm	Çap 145 mm	Çap 265 mm
Çift Bölge Çap 230 mm / 320 mm	Çap 120 mm / 290 mm	Çap 230 mm / 320 mm

Ocaktan gelen normal çalışma sesleri

Ocaktan gelen normal çalışma sesleri İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanlardan faydalanır. Bu teknoloji sayesinde üretilen ısı doğrudan kapların alt kısmına aktarılır. Dolayısıyla kullanılacak tencere ve tavalar üretim şekillerine bağlı olarak sese ve titreşime sebep olabilir.

Sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

Transformatöre benzer düşük mırıltı sesi

Yemek pişirmek için yüksek ısı seviyeleri kullanıldığında görülen bu ses, ocaktan kaba aktarılan enerji miktarına bağlı olarak değişiklik gösterir. İsi seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

Hafif ısıklık sesi

Bu ses pişirme gerecinin boş olduğunda meydana gelir. Söz konusu pişirme gerecinin su veya yemek yerleştirilmesi halinde ortadan kalkar.

Çatırtı sesi

Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, farklı malzemelerin birbirine temas ettiği yüzeylerdeki titreşimlerden meydana gelir. Kaplardan kaynaklanan bu ses, yemek hazırlamak için kullanılan miktara ve yöntemine göre değişiklik gösterir.

Yüksek ısıklık sesi

Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, azami güç çıkışı ve iki pişirme bölgesi kullanılması halinde meydana gelir. İsi seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

Fan sesi

Elektronik sistemin sorunsuz bir şekilde çalışabilmesi için ocak sıcaklığının düzgün bir şekilde ayarlanması gerekir. Söz konusu ocak bu amaç doğrultusunda bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu soğutma fanı elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve düzenlemek için kullanılmaktadır. Cihazın kapatılmasına rağmen ocak üzerinde algılanan sıcaklığın hala çok yüksek olması halinde fan çalışmaya devam edebilir.

Çalışan bir saate benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca üç veya daha fazla pişirme bölgesi aynı anda kullanıldığında görülür ve pişirme bölgelerinin bazıları kapatıldığında azalır veya tamamen yok olur. Burada belirtilen sesler indüksiyon teknolojisi sebebiyle meydana gelen normal seslerdir ve arıza/ hata olarak nitelendirilmemelidir.

İLK KEZ AÇMA

İlk birkaç saatlik kullanım sırasında pişirme bölgesinden hoş olmayan bir koku gelebilir. Bu durum yeni ürünlerde normaldir.

► Odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

ÇALIŞTIRMA

Güç seviyeleri

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
1	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
2	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
3	Şişme	Pirinç
4	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
5	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
6	Sürekli pişirme, suyunda pişirme	Makarna, çorba, et kavurma
7	Hafif kızartma	Rosti (mücver), omlet, pane kızartmalar, sosis
8	Kızartma, kızgın yağda pişirme	Et, patates kızartması
9	Yüksek ateşte hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Su kaynatma

Pişirme bölgesini etkinleştirme

Ocağı açtıktan sonra:

- Uygun bölge seçin düğmelerini kullanarak gerekli pişirme bölgesini seçin (örn. arka sol pişirme bölgesi).
- 1 ile 9 arası bir pişirme gücü seçmek için ⊕ ve ⊖ düğmeleri kullanın veya Güç fonksiyonunu etkinleştirin (bkz. „Güç Fonksiyonu“).

Pişirme bölgesini devre dışı bırakma

- Bölge seçim düğmelerini kullanarak kapatmak istediğiniz pişirme bölgesini seçin
- 0 (sıfır) güç değerini ayarlamak için ⊖ düğmesini kullanın.

Not: Tüm pişirme bölgelerini aynı anda kapatmak için ⓘ Açma/Kapama düğmesine en az 2 saniye boyunca basılı tutun.

Hızlı seçim

Bu fonksiyonu kullanarak pişirme bölgeleri hızlı bir şekilde maksimum güce ayarlayabilirsiniz.

Ocağı açtıktan sonra:

- Uygun bölge seçin düğmelerini kullanarak gerekli pişirme bölgesini seçin (örn. arka sol pişirme bölgesi).
- ⊖ düğmesine basın. Güç seviyesi 9 olarak ayarlanacaktır.

Artık ısı



Yanlış kullanım Yanma tehlikesi!

- Çocuklar atık ısı göstergesini kolayca göremeyeceği için onları gözetimsiz bırakmayın. Pişirme bölgeleri belirli bir süre önce kapatılmış olmasına rağmen sıcak kalmaya devam edecektir. Çocukların hiçbir koşul altında ocağa dokunmasına izin vermeyin.

Not: Pişirme bölgesi kapatılmasına rağmen sıcak olduğu sürece ekranda H sembolü gösterilir. Sıcaklık 40°C'nin altına düştüğünde bu sembol kaybolur.

Güç Fonksiyonu

Bu fonksiyonu kullanarak pişirme bölgesini maksimum güce ayarlayabilirsiniz.

İlgili pişirme bölgesini etkinleştirdikten sonra

- Gücü 9. seviyeye getirmek için ⊕ düğmesine basın.
 - ⊕ düğmesine tekrar basın; ekranda P sembolü görüntülenecektir.
- Güç Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için ⊖ düğmesine basın.

Not: Güç Fonksiyonu ön sol ve arka sağ pişirme bölgelerinde sadece 5 dakika için kullanılabilir. Bu sürenin sonunda güç seviyesi otomatik olarak 9'a düşürülür.

Dakika hatırlatıcı

Bu fonksiyonu kullanarak dakika hatırlatıcısını ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan sürenin (1 ile 99 dakika arası) sonuna gelindiğinde bir sesli sinyal verilir.

Ocağı etkinleştirdikten sonra:

- ⊕ ve ⊖ düğmelerine aynı anda basın □.□. görüntülenecektir.
- ⊕ ve ⊖ düğmelerini kullanarak istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayabilirsiniz (süreyi daha hızlı ayarlamak için düğmelere basılı tutun). Sayacı vurgulamak için yanıp sönen noktalar görüntülenecektir.

Not:

- Dakika hatırlatıcısını kullandığınızda pişirme bölgeleri kapatılmaz; sürenin sonuna geldiğini belirtmek için kullanıcıyı bilgilendirir.
- Bu zamanlayıcı pişirme bölgeleri hem açık hem de kapalı olduğunda kullanılabilir.

Daha önce ayarlanan sürenin sonuna gelindiğinde kullanıcıyı uyarmak için bir dizi ses sinyali üretilir. Sesi durdurmak için herhangi bir düğmeye basabilirsiniz.

Not: Dakika hatırlatıcısını çalışır durumdayken devre dışı bırakmak için ⊖ düğmesini kullanarak sayacı sıfıra getirin. Ekranda □.□. gösterildiğinde zamanlayıcı devre dışı bırakılır.

Otomatik pişirme bölgesi kapanma sayacı

Bu fonksiyonu kullanarak otomatik kapanma özelliğini ayarlayabilir ve her bir pişirme bölgesinin ne zaman (1 ile 99 dakika arası) kapatılacağını belirleyebilirsiniz.

- ▶ **+** ve **-** düğmelerini kullanarak otomatik kapanma özelliği için istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayabilirsiniz (süreyi daha hızlı ayarlamak için düğmelere basılı tutun).
- ▶ Onaylamak için pişirme bölgesini seçin.

Zamanlayıcı farklı pişirme bölgeleri için aynı anda kullanılabilir.

Ayarlanan süreyi değiştirmek için:

- ▶ Değiştirilecek pişirme bölgesini seçin.
- ▶ İlgili pişirme bölgesinin altında bir nokta yanına kadar **+** ve **-** düğmelerine aynı anda basın.
- ▶ Yeni süreyi seçmek için **+** ve **-** düğmelerine basın.
- ▶ Onaylamak için pişirme bölgesini seçin.
- ▶ Daha önce ayarlanan sürenin sonuna gelindiğinde ilgili gösterge yanıp söner, pişirme bölgesi devre dışı bırakılır ve kullanıcıyı uarmak için bir dizi ses sinyali üretilir. Sesi durdurmak için herhangi bir düğmeye basabilirsiniz.

Çocuk kilidi

Ocağı etkinleştirdikten sonra:

- ▶ **-** ve **□** düğmelerine aynı anda basın.
- ▶ Sesli sinyal sonrasında **□** düğmesine basın.
 - Böylece kontroller kilitlenir ve ekranda **L** görüntülenir.

Not: Kontrol kilidi bir güç kesintisi durumunda devre dışı bırakılmayacaktır.

Kilidi kaldırmak için:

- ▶ **-** ve **□** düğmelerine aynı anda basın.
- ▶ Sesli sinyal sonrasında **-** düğmesine basın.

Güç yönetimi

Çıkış gücünün maksimum ayarına bağlı olarak (bkz. bir sonraki bölüm „Güç Sınırlama Ayarları“) tüm pişirme bölgeleri istenen düzeye ayarlanamaz veya etkinleştirilemez.

Bu gibi bir durumda ekran birkaç saniye boyunca yanıp söner ve izin verilen maksimum gücü gösterir. Farklı alanlar için herhangi bir ayar yapılmazsa, pişirme işlemi istenen ayarda başlatılır.

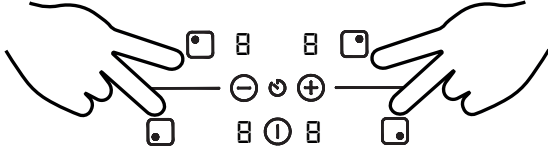
Güç sınırlama ayarları

Güç sınırlama ayarı aşağıdaki tüm modellerde kullanılabilir: FHSM 604 4I, FHSM 603 3I, FHSM 603 3I DZ, FHSM 804 4I, FHSM 803 3I, FHSM 604 4I WH, FHSM 603 3I DZ WH.

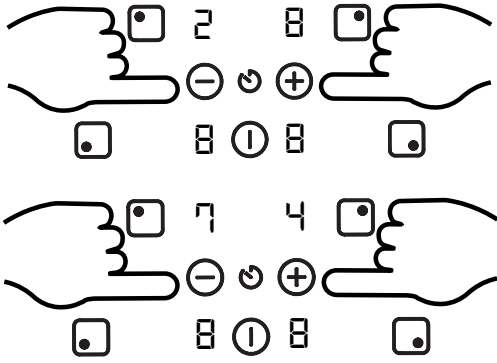
- **Bu ayardan faydalanmak için cihazı elektrik prizine bağladıktan sonra gerekli ayarları iki dakika içerisinde yapmanız gerekir.**
- Bunun için dokunmatik yüzeyin kilidi kaldırılmış ve tüm ısıtıcılar kapatılmış olmalıdır.
- Fabrika ayarı en yüksek güç ayarıdır.
- Elektrik kesintisi halinde güç seviyesi aynı kalır.

Dört pişirme bölgesi bir ocağın güç sınırlama ayarı örneği (FHSM 604 4I / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

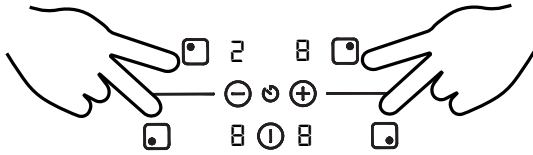
- Bir sinyal sesi duyana kadar tüm dört pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



- 10 saniye içerisinde herhangi bir sinyal sesi duymamanız halinde parmaklarınızı daha iyi bir şekilde yerleştirin ve işlemi tekrarlayın.
- Sinyal sesini duyduktan sonra (+) ve (-) düğmelerini kullanarak güç sınırlama seviyesini ayarlayabilirsiniz (2,8 kW, 3,5 kW ve MAKS).



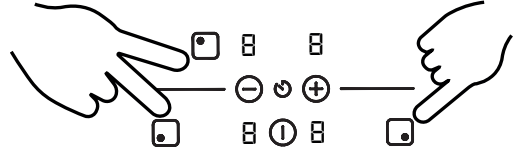
- Geçerli güç ayarını onaylamak için ise bir sinyal sesi duyana kadar tüm dört pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



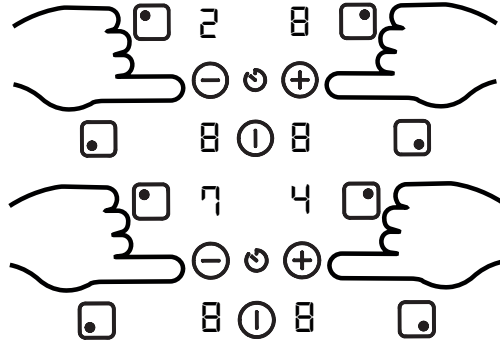
Not: Güç seviyesini ayarladıktan sonra bir sonraki sinyal sesine kadar parmaklarınızı kullanarak işlemi 60 saniye içerisinde onaylayın. Aksi takdirde girmiş olduğunuz ayar ocak tarafından dikkate alınmayacaktır.

Üç pişirme bölgesi bir ocağın güç sınırlama ayarı örneği (FHSM 603 3I / FHSM 603 3I DZ / FHSM 803 3I / FHSM 603 3I DZ WH):

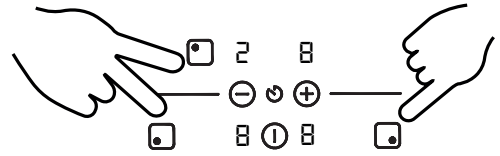
- Bir sinyal sesi duyana kadar tüm üç pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



- 10 saniye içerisinde herhangi bir sinyal sesi duymamanız halinde parmaklarınızı daha iyi bir şekilde yerleştirin ve işlemi tekrarlayın.
- Sinyal sesini duyduktan sonra (+) ve (-) düğmelerini kullanarak güç sınırlama seviyesini ayarlayabilirsiniz (2,8 kW, 3,5 kW ve MAKS).



- Geçerli güç ayarını onaylamak için ise bir sinyal sesi duyana kadar tüm üç pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



Not: Güç seviyesini ayarladıktan sonra bir sonraki sinyal sesine kadar parmaklarınızı kullanarak işlemi 60 saniye içerisinde onaylayın. Aksi takdirde girmiş olduğunuz ayar ocak tarafından dikkate alınmayacaktır.

MODEL	FHSM 604 4I	FHSM 603 3I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 804 4I	FHSM 803 3I	FHSM 302 2I
Ekran Ayarı	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4 - Maks	6,75 kW	4,9 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

kW cinsinden 230V - 50/60 Hz'de güç

TEMİZLİK VE BAKIM



Yanık riski!

- ▷ Ürünü soğumadan temizlemeyin.

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce:

- ▷ „Güvenlik bilgileri“ bölümünde verilen temizlikle ilgili genel güvenlik bilgilerini okuyun.
- ▷ Ürünü kapatın.

Genel tavsiyeler

- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Ürünün cam kısımlarının temizlenmesinde bayağı, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın. Aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- ▷ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.

Ürünü temizleme

- ▶ Yemek kalıntılarının yanmasını önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin. Kurumuş ve yanmış kirlerin temizlenmesi daha fazla çaba gerektirir.
- ▶ Gündelik kirleri temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle su ve uygun bir temizlik maddesi kullanın. Temizlik maddelerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun. Koruyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- ▶ Taşıp kurumuş süt gibi katılaşmış kirleri ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Lütfen kazıma aletlerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun.
- ▶ Taşıp kurumuş marmelat gibi şekerli yiyecek kalıntılarını ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- ▶ Erimiş plastiği ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- ▶ Kireç tortusu lekelerini, ocak soğuduktan sonra sirke veya limon suyu gibi kireç çözen bir çözüldenden az miktarda kullanarak çıkarın. Ardından nemli bir bezle yeniden temizleyin.

SORUN GIDERME

Ocak çalışmıyor:

- ▶ Ocağın bağlı ve ana şalterin açık olduğundan emin olun.
- ▶ Herhangi bir güç arızasının olmadığından emin olun.
- ▶ Sigortanın yanmış olmadığından emin olun. Yanmış olması halinde sigortayı değiştirin.
- ▶ Evin elektrik sisteminde bulunan devre kesicinin tetiklenmemiş olduğundan emin olun. Tetiklenmiş olması halinde tekrardan etkinleştirin.

Pişirme sonuçları tatmin edici değil:

- ▶ Pişirme sıcaklığının çok yüksek veya çok düşük olmadığından emin olun.

Ocaktan duman geliyor:

- ▶ Ocağı soğumaya bırakın ve pişirme bittikten sonra temizleyin.

- ▶ Tavada bulunan yemeğin dökülmediğinden emin olun ve gerekirse daha büyük bir pişirme gereci kullanın.

Sigorta sürekli olarak yanıyor veya evin elektrik sisteminde bulunan devre kesici sürekli olarak tetikleniyor.

- ▶ Teknik Desteği veya bir elektrik teknisyeni ile iletişime geçin.

Ocakta çatlak ve kırıklar bulunuyor:

- ▶ Cihazı derhal kapatın, güç kaynağının bağlantısını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

Ocaktan sesler geliyor:

- ▶ Sesler için lütfen „Ocaktan gelen normal çalışma sesleri“ (sayfa 134) kısmına bakınız.

BAKIM VE TAMIR

- ▷ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
- ▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

- ▶ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:
 - arıza türü
 - ürün modeli (Art.)
 - seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler veri plakasında verilmiştir. Veri plakası alt tarafa takılıdır.

Garanti süresinin devam etmesi halinde geçerli bir satınalma belgesi sunmanız gerekmektedir.

ELDEN ÇIKARMA

Ambalaj

Tüm ambalaj malzemeleri (karton, plastik film (PE) ve polistiren (EPS)) işaretlenmeli ve mümkünse geri dönüşüm için toplanmalı ve çevre dostu bir yöntemle bertaraf edilmelidir.

Bağlantıyı kesme

- ▶ Ürünün şebekeyle bağlantısını kesin. Ankastr ürünlerde bu işlem kalifiye bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Güvenlik

- ▶ Uygunsuz kullanımdan, özellikle de çocukların oynamasından kaynaklanabilecek kazaları önlemek için ürünü devre dışı bırakın.

Elden çıkarma



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

- ▷ Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik ev aletlerinde kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atık bertarafı hakkındaki 25 Temmuz tarihli 15 sayılı Kanun Hükmündeki Kararnamenin 2002/95/EC, 2002/96/EC ve 2003/108/EC Direktiflerinin Uygulanması maddesine uygun şekilde.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde ürün sahibi ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiye iade etmelidir.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertaraf için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

Hata kodları

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

Hata kodu	Açıklama	Çözüm
ER03 ve sürekli ses	Aralıksız düğme aktivasyonu; kontrol 10 sn. içerisinde kapanıyor	Kullanıcı arayüzünü temizleyin.
ER22	Düğme analizi arızalı; kontrol 3,5-7,5 sn. içerisinde kapanıyor	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
ER20	Flaş hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
ER47	Lin iletişim hatası	Bağlantı kablosu doğru takılmamış veya arızalı.
E2	Aşırı sıcaklık	Sistemin soğumasını bekleyin.
E3	1. Tencere/tava uygun değil 2. Pişirme bölgesi gücü sürekli aşılımış.	Tencere / tavayı değiştirin; hatanın devam etmesi halinde teknik yardım almak için yetkili merkezimizle iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E5	Şebeke voltajı hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E6	Şebeke-Senk-Puls hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E8	Fan hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E9	İndüktördeki sıcaklık sensörü (NTC) arızalı	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
EA	Donanım arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/H	Değişken direnç arızası	Sistemin soğumasını bekleyin.
U400	Yanlış bağlantı/Aşırı gerilim 400 V	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.

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

Hata kodu	Açıklama	Çözüm
C	Pişirme bölgesi yapılandırılabilir.	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
C/-	Pişirme bölgesi yapılandırılacak. „-“ görüntülenmiyor ise E/5 için olası nedenleri kontrol edin.	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E	Pişirme bölgelerinde yanıp sönen „E“ işareti tüm yapılandırmaların silineceğini belirtir.	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/2 (hata kodu bazı kullanıcı arayüzlerinde farklıdır)	Sıcaklık sınırları aşıldı.	Sistemin soğuması gerekiyor.
E/3	Uygun olmayan tencere	Tencere / tavayı değiştirin; hatanın devam etmesi halinde teknik yardım almak için yetkili merkezimizle iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/4	Yapılandırılmamış induksiyon modülü	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/5	Kullanıcı arayüzü ve induksiyon modülü arasında iletişim yok	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/6	Ana güç kesintisi	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/7		Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/8	Fan arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/9	İndüktörde arızalı sıcaklık probu	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/A	İndüksiyon modülünde donanım arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/C	Yapılandırma arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/H	Sabit sensör değeri	Sistemin soğumasını bekleyin.
İşlevler kullanılamıyor ve ekrana görüntü gelmiyor	Anahtarlı mod güç kaynağında aşırı gerilim (işlevler kullanılamıyor)	Güç kablosunu çıkarın ve tekrar bağlayın; hatanın devam etmesi halinde teknik yardım almak için yetkili merkezimizle iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

- ▶ Arka sayfada veya web sayfamızda ülkeniz için verilen irtibat adresine başvurun: - www.franke.com

EK BILGI

Ürün tanımlama

Tip: FHSM-B2

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

Tip: FHSM-B3

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

- ▶ Ürünün alt tarafında bulunan veri plakasına bakın.

Üretici devamlı suretle ürün geliştirmeleri sunmaktadır. Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve çizimler önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için:

- www.franke.com

خدمة العملاء

www.franke.com -

◀ راجع عنوان جهة الاتصال بدولتك على الصفحة الخلفية
أو على موقعنا الإلكتروني:

معلومات إضافية

تقدم الشركة المصنعة عمليات تطوير للمنتج بشكل مستمر.
لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الموجودة
في هذا الدليل دون إخطار.

يتوفر مزيد من المعلومات حول البيانات الفنية على الموقع:
www.franke.com

معرف المنتج

النوع: FHSM-B2

الطرز: FHSM 603 3I DZ WH، وFHSM 603 3I DZ،

وFHSM 804 4I، وFHSM 803 3I، وFHSM 302 2I

النوع: FHSM-B3

الطرز: FHSM 604 4I WH، وFHSM 604 4I، وFHSM 603 3I

◀ راجع لوحة توضيح البيانات الموجودة على الجانب السفلي
للمنتج.

الصيانة والإصلاح

- ◀ تأكد أن عملية صيانة المكونات الكهربائية لا تتم إلا بواسطة الشركة المُصنعة أو من خلال خدمة العملاء.
- ◀ تأكد أن عملية تغيير الكابلات التالفة لا تتم إلا بواسطة الشركة المُصنعة أو من خلال خدمة العملاء.
- ◀ عند الاتصال بخدمة العملاء، يُرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع العطل
 - طراز الجهاز (Art.)
 - الرقم التسلسلي (S.N.)
- تتوفر هذه المعلومات على لوحة توضيح البيانات. تم لصق لوحة البيانات على الجزء السفلي.
- يجب أيضًا أن يكون بحوزتك دليل إثبات الشراء إذا كان جهازك لا يزال في فترة الضمان.

كيفية التخلص من المنتج

التغليف

يجب جمع جميع مواد التغليف (صندوق الكرتون، والغلاف البلاستيكي (PE)، والبوليستيرين (EPS)) وتثبيتها، إن أمكن، لإعادة تدويرها والتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.

فصل التوصيل الكهربائي

◀ قم بفصل الجهاز من المأخذ الرئيسي. في حالة الجهاز المُركب، يجب أن يتم هذا الأمر بواسطة شخص مؤهل.

السلامة

◀ قم بتعطيل الجهاز لمنع الحوادث الناجمة عن الاستخدام غير السليم، خاصةً ما ينجم عن عبث الأطفال.

كيفية التخلص من المنتج

يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلية.



عند التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فأنت تساعد في تجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة.

يتوفر مزيد من المعلومات حول كيفية إعادة تدوير الجهاز لدى الهيئة المختصة، أو خدمات التخلص من النفايات المحلية أو مورد الجهاز.

◀ تخلص من الجهاز، الذي يجب التخلص منه، من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

وفقًا للمادة رقم 15 من المرسوم التشريعي بتاريخ 25 يوليو، وتنفيذًا للتوجيهين 2002/95/EC، 2002/96/EC و2003/108/EC فيما يتعلق بالحد من خطورة المواد المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات".

يُشير رمز صندوق القمامة بعلامة الحظر الموضح على الجهاز إلى أنه في نهاية العمر الافتراضي لمدة تشغيل الجهاز يجب عدم التخلص منه كنفايات منزلية.

ومن ثم، عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يتعين على المستخدم التوجه به إلى أحد مراكز إعادة التدوير المناسبة للنفايات الإلكترونية والكهربائية، أو إعادته إلى الوكيل حيث يمكنك شراء جهاز جديد من نوعية مماثلة.

يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير التالية، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

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

رمز الخطأ	الوصف	الحل
C	يمكن تهيئة شعلة الطهي.	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
C/-	ستتم تهيئة شعلة الطهي. في حالة عدم ظهور "E"، تحقق من وجود الأسباب الممكنة لحدوث الخطأ E/5.	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E	يشير رمز "E" الوامض عند ظهوره على كل شعلة من شعلات الطهي إلى أنه سيتم حذف جميع التهيئات.	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/2 (رمز الخطأ مختلف بالنسبة لبعض واجهات المستخدمين)	يتم تجاوز حدود درجة الحرارة المسموح بها.	يجب ترك الجهاز ليبرد.
E/3	إناء غير مناسب	قم بتغيير القدر/الإناء؛ وإذا استمر الخطأ في الظهور، فاتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/4	لم تتم تهيئة وحدة الحث	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/5	لا يوجد اتصال بين واجهة المستخدم ووحدة الحث	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/6	عُطل في مزود الطاقة الرئيسي	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/7		اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/8	عُطل في المروحة	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/9	مجس درجة الحرارة معطل في الجهاز الحثي	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/A	عُطل في وحدة الحث	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/C	عُطل في التهيئة	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/H	قيمة المستشعر ثابتة	اترك الجهاز ليبرد.
	الوظائف لا تعمل وشاشة العرض لا تعمل	زيادة الجهد الكهربائي المار عبر مصدر إمداد الطاقة في وضع التشغيل (الوظائف لا تعمل)
		افصل وصلات خط التيار الكهربائي وأعد توصيلها مرة أخرى؛ وإذا استمر الخطأ في الظهور، فاتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

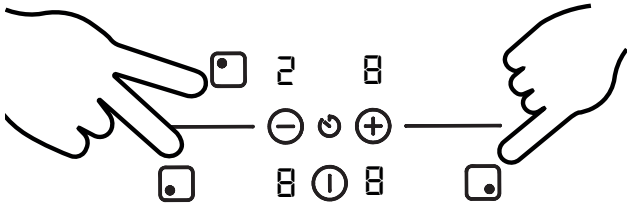
- إذا لاحظت انبعاث دخان من الموقد، فقم بما يلي:
- ◀ اترك الموقد حتى يبرد ثم قم بتنظيفه بعد اكتمال عملية الطهي.
 - ◀ تأكد من عدم انسكاب الطعام خارج الإناء واستخدم وعاءً أكبر للطهي عند الحاجة.
- إذا تكرر احتراق المصهر أو فصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود بشبكة التيار الكهربائي في منزلك.
- ◀ فاتصل بالدعم الفني أو فني كهرباء.
- في حالة وجود شقوق أو تشققات في الموقد، قم بما يلي:
- ◀ قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور، وافصله عن مصدر إمداد الطاقة، ثم اتصل بالدعم الفني.
- إذا كان الموقد يصدر صوتاً، فقم بما يلي:
- ◀ في حالة سماع أصوات صادرة من الموقد، يُرجى الرجوع إلى الفقرة "أصوات التشغيل العادية للموقد" (الصفحة 9).

- إذا كان الموقد لا يعمل، فقم بما يلي:
- ◀ تأكد من توصيل الموقد ومن تشغيل المفتاح الرئيسي.
 - ◀ تأكد من عدم انقطاع التيار الكهربائي.
 - ◀ تأكد من عدم احتراق المصهر. وإلا، فقم باستبدال المصهر.
 - ◀ تأكد من عدم فصل قاطع التيار الموجود بشبكة التيار الكهربائي في منزلك. وإلا، فقم بإعادة تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية.
- إذا كانت نتائج الطهي غير مرضية، فقم بما يلي:
- ◀ تأكد من عدم ارتفاع أو انخفاض درجة حرارة الطهي بشكلٍ مُبالغ فيه.

رموز الأخطاء

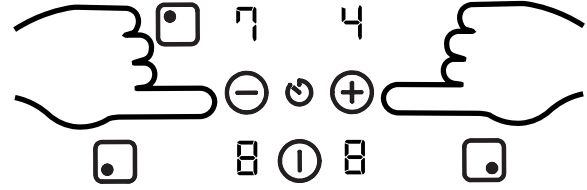
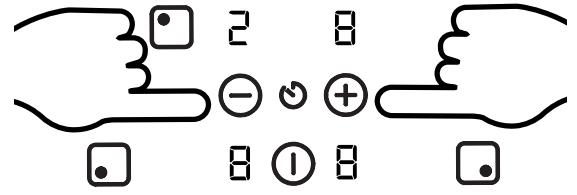
الطرز: FHSM 604 4I WH / FHSM 603 3I / FHSM 604 4I

رمز الخطأ	الوصف	الحل
ER03 ونغمة صوتية دائمة	تشغيل مستمر للأزرار، ويتوقف تشغيل مفتاح التحكم بعد 10 ثوانٍ	قم بتنظيف واجهة المستخدم.
ER22	ميزة تحليل الأزرار معطلة، ويتوقف تشغيل مفتاح التحكم بعد فترة تتراوح بين 3.5 و7.5 ثوانٍ	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
ER20	خطأ في الوميض	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
ER47	خطأ في توصيل الخطوط	إما أنه لم يتم توصيل كابل التوصيل كما ينبغي وإما أنه معطل.
E2	ارتفاع درجة الحرارة أكثر مما ينبغي	اترك الجهاز ليبرد
E3	1. القدر/الإناء غير مناسب 2. يتم تجاوز طاقة شعلات الطهي بشكلٍ دائم.	قم بتغيير القدر/الإناء؛ وإذا استمر الخطأ في الظهور، فاتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ
E5	خطأ في الجهد الكهربائي الخاص بالمأخذ الرئيسي	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E6	خطأ في التزامن بين المأخذ الرئيسي والنبضات	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E8	خطأ في المروحة	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E9	مستشعر درجة الحرارة (NTC) في الجهاز الحثي معطل	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
EA	عطل في الجهاز	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.
E/H	عطل ثابت في المقاومة	اترك الجهاز ليبرد
U400	توصيل خاطئ/الجهد الكهربائي الزائد 400 فولت	اتصل بمركز الخدمة المُعتمد للحصول على المساعدة الفنية اللازمة مع تحديد رمز الخطأ.



ملاحظة: بعد ضبط مستوى الطاقة، إذا لم تتابع الخطوات حتى تأكيد المستوى المطلوب بلمس الأصابع وسماع الإشارة الصوتية اللاحقة لذلك في غضون 60 ثانية، فلن يقوم الموقد بتطبيق الإعداد الجديد.

- ◀ إذا لم تتمكن من سماع الإشارة في غضون 10 ثوانٍ، فكرر العملية مع محاولة ضبط موضع أصابعك بشكل أفضل.
- ◀ يمكنك الآن التبديل بين مستويات حدود الطاقة باستخدام (+) و (-) (2.8 كيلو واط، و 3.5 كيلو واط، و 7.4 كيلو واط).



- ◀ اضغط الآن على جميع شعلات الطهي الثلاث في الوقت ذاته واستمر في الضغط حتى تسمع إشارة صوتية.

FHSM 302 2I	FHSM 803 3I	FHSM 804 4I	FHSM 603 3I DZ	FHSM 603 3I	FHSM 604 4I	الموديل
مجموع أقصى حد للطاقة	مجموع أقصى حد للطاقة	مجموع أقصى حد للطاقة	مجموع أقصى حد للطاقة	مجموع أقصى حد للطاقة	مجموع أقصى حد للطاقة	إعدادات العرض
3,4 كيلو واط	2,8 كيلو واط	2,8 كيلو واط	2,8 كيلو واط	2,8 كيلو واط	2,8 كيلو واط	2,8
	3,5 كيلو واط	3,5 كيلو واط	3,5 كيلو واط	3,5 كيلو واط	3,5 كيلو واط	3,5
			6,9 كيلو واط	4,9 كيلو واط	6,75 كيلو واط	أقصى حد - 7,4
الطاقة في الكيلو واط @ 230 فولت - 50/60 هرتز						

التنظيف والعناية

- ◀ لتنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مع الماء ومواد تنظيف مناسبة. اتبع نصائح الشركة المُصنعة فيما يتعلق بمواد التنظيف. نوصي باستخدام مواد تنظيف واقية.
- ◀ أزل الأوساخ المتراكمة، مثل تلك الناتجة عن فوران اللبن، باستخدام الكاشطة الخاصة بالموقد المصنوع من السيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد دافئاً. يُرجى اتباع نصائح الشركة المُصنعة فيما يتعلق بالكاشطة.
- ◀ قم بإزالة الأطعمة السكرية، مثل مربى الفاكهة التي تم عليها، باستخدام كاشطة الموقد المصنوع من السيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد دافئاً. وإلا فسوف يتسبب هذا الأمر في تلف السطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- ◀ قم بإزالة مادة البلاستيك المنصهرة باستخدام الكاشطة الخاصة بالموقد المصنوع من السيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. وإلا فسوف يتسبب هذا الأمر في تلف السطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- ◀ قم بإزالة بقع الرواسب الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول ذوبان مواد الجير مثل الخل أو عصير الليمون، عندما يبرد الموقد. بعد ذلك نظفه مجدداً باستخدام قطعة قماش رطبة.



خطر الإصابة بحروق!
◀ لا تغسل الجهاز إلا بعد أن يبرد.

- ◀ قبل إجراء أي عملية تتعلق بالتنظيف أو العناية يُرجى اتباع ما يلي:
- ◀ اقرأ معلومات السلامة العامة حول التنظيف في فصل "معلومات السلامة".
- ◀ قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

التوصيات العامة

- ◀ لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخر أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.
- ◀ لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الأجزاء الزجاجية الموجودة في الجهاز. لأنها يمكن أن تخدش السطح وتتسبب في تحطيم الزجاج.
- ◀ لا تستخدم أبداً إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورياتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه.

تنظيف الجهاز

- ◀ قم بتنظيف الموقد بعد كل مرة تستخدمه فيها كي تمنع احتراق بقايا الطعام المتبقية عليه. يتطلب تنظيف الأوساخ الجافة والمحترقة على الجهاز جهداً كبيراً.

إدارة الطاقة

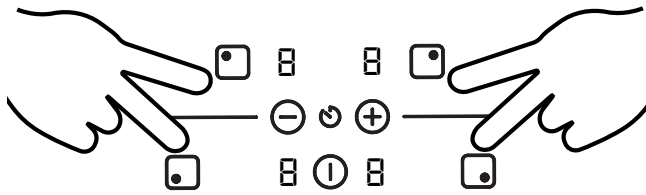
استنادًا إلى أقصى إعداد متاح لطاقة الخرج (راجع القسم التالي "إعدادات حدود الطاقة")، لا يمكن ضبط كل شعلات الطهي حسب المستوى المطلوب أو تمكينها. في هذه الحالة، تومض شاشة العرض بضع ثوانٍ مع عرض الحد الأقصى المسموح به للطاقة. في حالة عدم القيام بأي تعديلات في مناطق أخرى، ستبدأ عملية الطهي عند المستوى المعروف.

إعدادات حدود الطاقة

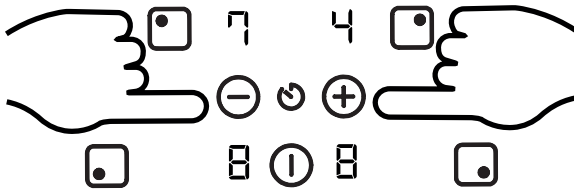
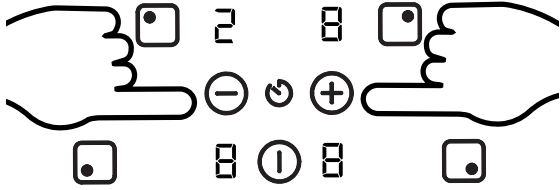
- يمكن ضبط حدود الطاقة لجميع الطُرز التالية: FHSM 604 4I، FHSM 603 3I، FHSM 603 3I DZ، و FHSM 804 4I، و FHSM 803 3I، و FHSM 604 4I WH، و FHSM 603 3I DZ WH.
- يكون الضبط ممكنًا فقط خلال أول دقيقتين بعد توصيل الجهاز.
- يجب إلغاء قفل ميزة اللمس وإيقاف تشغيل جميع وحدات التسخين.
- يُرجى العلم أنه تم ضبط إعداد الطاقة الخاص بالمصنع على أقصى مستوى ممكن.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا يحدث تغيير في مستوى الطاقة المحدد.

مثال على إعداد حدود الطاقة لموقد يحتوي على أربع شعلات للطهي (من الطُرز FHSM / FHSM 804 4I / FHSM 604 4I WH):

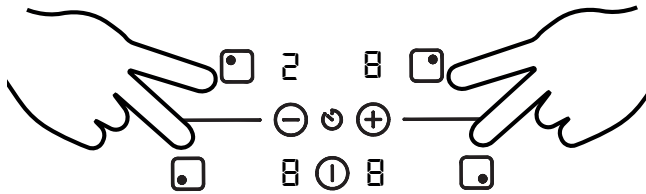
- ◀ اضغط على جميع شعلات الطهي الأربعة في الوقت ذاته واستمر في الضغط حتى تسمع إشارة صوتية.



- ◀ إذا لم تتمكن من سماع الإشارة في غضون 10 ثوانٍ، فكرر العملية مع محاولة ضبط موضع أصابعك بشكل أفضل.
- ◀ يمكنك الآن التبديل بين مستويات حدود الطاقة باستخدام (+) و (-) (2.8 كيلو واط، و 3.5 كيلو واط، و 7 و 7.4 كيلو واط).



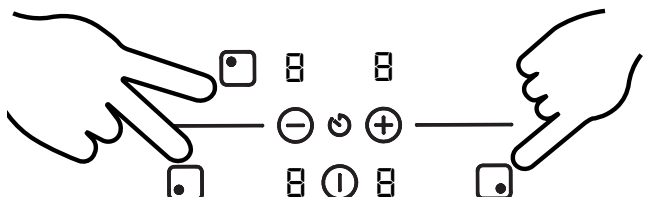
- ◀ اضغط على جميع شعلات الطهي الأربعة في الوقت ذاته واستمر في الضغط حتى تسمع إشارة صوتية لتأكيد ضبط الطاقة على المستوى المحدد.



- ◀ **ملاحظة:** بعد ضبط مستوى الطاقة، إذا لم تتابع الخطوات حتى تأكيد المستوى المطلوب بلمس الأصابع وسماع الإشارة الصوتية اللاحقة لذلك في غضون 60 ثانية، فلن يقوم الموقد بتطبيق الإعداد الجديد.

مثال على إعداد حدود الطاقة لموقد يحتوي على ثلاث شعلات للطهي (من الطُرز FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH / FHSM 803 3I):

- ◀ اضغط على جميع شعلات الطهي الثلاث في الوقت ذاته واستمر في الضغط حتى تسمع إشارة صوتية.



الحرارة المتبقية

تحذير من سوء الاستخدام
خطر الإصابة بحروق!



راقب الأطفال جيداً، حيث إنهم لا يستطيعون رؤية مؤشر الحرارة المتبقية بسهولة. فشعلات الطهي تظل ساخنة لفترة زمنية محددة حتى بعد إيقاف تشغيلها. لذا، تأكد من عدم قيام الأطفال بلمس الموقد.

ملاحظة: إذا كانت شعلة الطهي ما زالت ساخنة بعد إيقاف تشغيلها، فسيظهر الرمز H على شاشة العرض. يختفي الرمز بعد انخفاض درجة الحرارة لما يقل عن 40 درجة مئوية.

وظيفة الطاقة

تتيح لك هذه الوظيفة إمكانية استخدام أقصى مستوى ممكن من الطاقة لشعلة الطهي.

بعد تنشيط شعلة الطهي المطلوبة، قم بما يلي:

◀ اضغط على المفتاح (+) لضبط قيمة الطاقة على 9.

◀ اضغط على المفتاح (+) مجدداً، وسيظهر الرمز P على شاشة العرض.

◀ اضغط على المفتاح (-) لتعطيل وظيفة الطاقة.

ملاحظة: بالنسبة لشعلتي الطهي الخلفيتين اليمنى واليسرى فقط: تكون وظيفة الطاقة متاحة لمدة 5 دقائق، وبعد ذلك ينخفض مستوى الطاقة تلقائياً إلى 9.

مؤقت خاصة التنبيه كل دقيقة

تستخدم هذه الوظيفة لضبط مؤقت خاصة التنبيه كل دقيقة. تستصدر إشارة صوتية في نهاية الوقت المحدد مسبقاً (من دقيقة واحدة إلى 99 دقيقة).

بعد تنشيط الموقد، قم بما يلي:

◀ اضغط على المفتاحين (+) و (-) في الوقت ذاته؛ وسيظهر الرمز .

◀ اضبط الوقت المطلوب بالدقائق باستخدام المفتاحين (+) و (-) (اضغط باستمرار على المفتاحين لضبط الوقت بشكل أسرع). ستظهر نقاط وامضة للإشارة إلى العدد.

ملاحظة:

- لا يؤدي استخدام خاصية التنبيه كل دقيقة إلى إيقاف تشغيل شعلات الطهي، ولكنها تعمل على إخطار المستخدم بانقضاء الدقائق المحددة.
- يمكن تنشيط المؤقت أثناء تشغيل شعلات الطهي أو عند إيقاف تشغيلها.

في نهاية الوقت المحدد سابقاً، سيقوم الموقد بتحذير المستخدم من خلال إطلاق سلسلة من الإشارات الصوتية. اضغط على أي مفتاح لإيقاف الإشارة الصوتية.

ملاحظة: لتعطيل مؤقت خاصة التنبيه كل دقيقة أثناء العد التنازلي، اضبط الوقت المحدد على صفر باستخدام المفتاح (-) وعندما يظهر الرمز .، على شاشة العرض، سيتم تعطيل المؤقت.

مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي لشعلة الطهي

تستخدم هذه الوظيفة لبرمجة ميزة إيقاف التشغيل التلقائي لكل شعلة من شعلات الطهي في نهاية فترة زمنية معينة (من دقيقة واحدة إلى 99 دقيقة).

◀ حدد شعلة الطهي المراد تنشيطها.

◀ استخدم المفتاحين (+) و (-) لتحديد طاقة الطهي. ستظهر نقطة مضيئة للإشارة إلى شعلة الطهي التي تم ضبط وقت تشغيلها.

◀ اضبط الوقت المطلوب لإيقاف التشغيل التلقائي باستخدام المفتاحين (+) و (-) (اضغط على المفتاحين لضبط الوقت بشكل أسرع).

◀ حدد شعلة الطهي للتأكيد.

يمكن تنشيط المؤقت على شعلات طهي متعددة في الوقت ذاته.

إذا أردت تعديل الوقت المحدد، فقم بما يلي:

◀ حدد شعلة الطهي المراد تعديل الوقت بها.

◀ اضغط على المفتاحين (+) و (-) في الوقت ذاته حتى تضيء النقطة الخاصة بشعلة الطهي.

◀ استخدم المفتاحين (+) و (-) لتحديد الوقت الجديد المطلوب.

◀ حدد شعلة الطهي للتأكيد.

◀ في نهاية الوقت المحدد سابقاً، ستومض شاشة العرض

المناظرة، وسيقوم الموقد بتعطيل شعلة الطهي وتحذير

المستخدم من خلال إطلاق سلسلة من الإشارات الصوتية.

اضغط على أي مفتاح لإيقاف الإشارة الصوتية.

قفل الحماية من عبث الأطفال بالجهاز

بعد تنشيط الموقد، قم بما يلي:

◀ اضغط على المفتاحين (-) و (.) في الوقت ذاته.

◀ اضغط على الزر (.) بعد سماع الإشارة الصوتية.

■ مفاتيح التحكم مقفلة الآن وسيظهر الرمز L على شاشة العرض.

ملاحظة: لن يتم تعطيل ميزة قفل مفاتيح التحكم في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

لإلغاء قفل مفاتيح التحكم، قم بما يلي:

◀ اضغط على المفتاحين (-) و (.) في الوقت ذاته.

◀ اضغط على الزر (-) بعد سماع الإشارة الصوتية.

تشغيل الجهاز لأول مرة

خلال الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، يمكن أن تُصدر شعلة الطهي رائحة كريهة. يُعد هذا أمرًا طبيعيًا للأجهزة الجديدة.

◀ تأكد من تهوية الغرفة بشكل جيد.

التشغيل

مستويات الطاقة

مستوى الطاقة	طريقة الطهي	الغرض المخصص للاستخدام
1	الإذابة، والتسخين الهادئ	الزبد، والشوكولاتة، والجلاتين، والصلصة
2	الإذابة، والتسخين الهادئ	الزبد، والشوكولاتة، والجلاتين، والصلصة
3	التسوية	الأرز
4	الطهي البطيء، والتسوية على الهادئ، والطهي المتواصل	الخضراوات والبطاطس، والصلصة والفاكهة، والأسماك
5	الطهي البطيء، والتسوية على الهادئ، والطهي المتواصل	الخضراوات والبطاطس، والصلصة والفاكهة، والأسماك
6	الطهي المتواصل، والطبخ في طاجن مغطى	المعكرونة، والحساء، وتسوية اللحم في طاجن
7	التحمير الهادئ	الروستي (بطاطس بيوريه مقالية)، وعجة البيض، والأطعمة المقالية المخبوزة، والسجق
8	القلي، والتحمير في إناء عميق	اللحوم، ورقائق البطاطس المقالية
9	التحمير السريع	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

تشغيل شعلة الطهي

بعد تشغيل الموقد، قم بما يلي:

- ◀ حدد شعلة الطهي المطلوبة باستخدام مفتاح تحديد شعلة الطهي المناسب (□) على سبيل المثال: شعلة الطهي الخلفية اليسرى).
- ◀ استخدم المفاتيح (+) و(-) لتحديد طاقة الطهي من 1 إلى 9، أو قم بتمكين وظيفة الطاقة (راجع "وظيفة الطاقة").

إيقاف تشغيل شعلة الطهي

- ◀ حدد شعلة الطهي التي تريد إيقاف تشغيلها باستخدام مفاتيح تحديد شعلات الطهي.
- ◀ استخدم المفتاح (-) لتحديد قيمة الطاقة 0 (صفر).

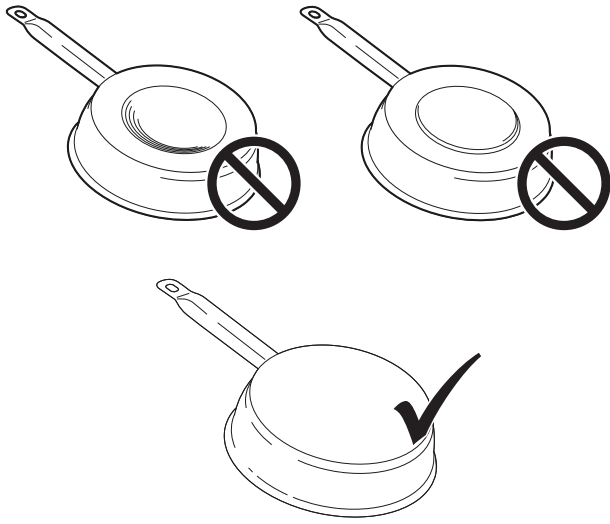
ملاحظة: اضغط باستمرار على مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل ① لمدة ثابنتين على الأقل لإيقاف تشغيل جميع شعلات الطهي في الوقت ذاته.

التحديد السريع

تتيح لك هذه الوظيفة إمكانية ضبط شعلات الطهي على الحد الأقصى للطاقة بسرعة.

بعد تشغيل الموقد، قم بما يلي:

- ◀ حدد شعلة الطهي المطلوبة باستخدام مفتاح تحديد شعلة الطهي المناسب (□) على سبيل المثال: شعلة الطهي الخلفية اليسرى).
- ◀ اضغط على (-) سيتم ضبط مستوى الطاقة على 9.



- ◀ عند شراء أنية، تحقق مما إذا كانت قيمة قُطرها تشير إلى قاعدة الأنية أو الجزء العلوي منها، حيث دائماً ما يكون الجزء العلوي للأنية أكبر من القاعدة.
- ◀ عند تجهيز الأطباق التي تستغرق وقتاً طويلاً في الطهي، يمكنك توفير الوقت والطاقة باستخدام قدر ضغط، مما يؤدي أيضاً إلى الاحتفاظ بالفيتامينات الموجودة في الطعام.
- ◀ تأكد من احتواء قدر الضغط على قدر كافٍ من السوائل، وإلا فسترتفع درجة حرارته بصورة زائدة، مما قد يؤدي إلى إتلاف قدر الضغط وشعلة الطهي على حدٍ سواء.
- ◀ قم بتغطية الأنية بغطاء مناسب دائماً إن أمكن.
- ◀ اختر إناءً مناسباً لكمية الطعام المطلوب طهيها. فاستخدام أنية كبيرة نصف ممتلئة يؤدي إلى إهدار الطاقة.

قطر قاعدة الإناء

شعلة الطهي

الحد الأقصى للقطر	الحد الأدنى للقطر	
القطر 175 مم	القطر 110 مم	القطر 175 مم
القطر 215 مم	القطر 120 مم	القطر 215 مم
القطر 265 مم	القطر 145 مم	القطر 265 مم
القطر 230 مم/320 مم	القطر 120 مم/290 مم	الشعلة المزودة القطر 230 مم/320 مم

صغير مرتفع

يمكنك سماع هذا الصوت عندما تكون أنية الطهي مصنوعة من مجموعة مختلفة من المواد في صورة طبقات موضوعة بعضها على بعض، وعند استخدام هذه الأنية على الطاقة القصوى وعلى شعلتين للطهي أيضاً. يتوقف الصوت أو يهدأ عند خفض مستوى حرارة الطهي.

أصوات مروحة

للتشغيل السليم للنظام الإلكتروني، من الضروري تنظيم درجة حرارة الموقد. ولهذا الغرض، تم تزويد الموقد بمروحة تبريد يتم تنشيطها لخفض درجة حرارة النظام الإلكتروني وتنظيمها. وقد يستمر تشغيل المروحة بعد إيقاف تشغيل الجهاز أيضاً، وذلك إذا كانت درجة حرارة الموقد التي تم الكشف عنها ما زالت مرتفعة للغاية حتى بعد إيقاف تشغيله.

أصوات منتظمة تشبه أصوات عقارب الساعة

يمكنك سماع هذا الصوت فقط عند تشغيل ثلاث شعلات للطهي على الأقل ويختفي أو يضعف عند إيقاف تشغيل بعض هذه الشعلات.

تعتبر الأصوات المذكورة أعلاه عنصراً عادياً من عناصر تقنية الحث الموضحة، ويجب ألا يتم تصنيفها كعيوب.

أصوات التشغيل العادية للموقد

تعتمد تقنية الحث على تكوين المجالات الكهرومغناطيسية. وقد تؤدي هذه المجالات بدورها إلى توليد سخونة في قاعدة الأنية. قد تصدر مجموعة متنوعة من الأصوات أو الاهتزازات من الأوعية والأواني، وذلك وفقاً للطريقة التي تم تصنيعها بها. وفيما يلي وصف لهذه الأصوات:

طنين منخفض (مثل الصوت الصادر من المحول الكهربائي)

يمكنك سماع هذا الصوت عندما يتم الطهي على درجة حرارة مرتفعة. ويستند هذا الصوت إلى كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الأواني. يتوقف الصوت أو يهدأ عند خفض مستوى حرارة الطهي.

صغير هادئ

يمكنك سماع هذا الصوت عندما يكون وعاء الطهي فارغاً. ويتوقف الصوت بمجرد وضع كمية من الماء أو الطعام في الوعاء.

صوت فرقعة


يمكنك سماع هذا الصوت عندما تكون أنية الطهي مصنوعة من مجموعة متنوعة من المواد في صورة طبقات موضوعة بعضها على بعض، ويكون السبب في إصدار هذا الصوت هو الاهتزازات التي تحدث على الأسطح التي تلتقي فيها المواد المختلفة. وتكون أواني الطهي هي مصدر هذا الصوت الذي يختلف باختلاف كمية الطعام الموجود فيها وطريقة تجهيز هذا الطعام.

طريقة عمل مواقد الحث الكهرومغناطيسي


تعمل مواقد الحث الكهرومغناطيسي إلى حد كبير بشكل مختلف عن المواقد التقليدية أو ألواح الطهي الصلبة. يعمل ملف الحث الموضوع تحت السيراميك الزجاجي على إيجاد مجال مغناطيسي يتغير بشكل سريع ويقوم بتسخين قواعد أو عية الطهي الممغنطة. لا يتم تسخين السيراميك الزجاجي إلا من خلال أواني الطهي الساخنة. إذا تم رفع أواني الطهي من شعلة الطهي، فسينقطع إمداد الطاقة في الحال.

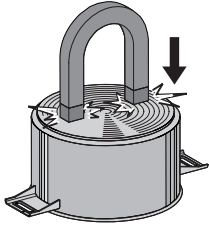
الكشف عن الأواني

تُعد كل شعلة من شعلات الطهي مزودة بتقنية الكشف عن الأواني. تتعرف ميزة الكشف عن الأواني على أواني الطهي ذات القاعدة الممغنطة المناسبة للاستخدام مع المواقد التي تعمل بالحث الكهرومغناطيسي.

إذا تمت إزالة أواني الطهي خلال التشغيل أو إذا تم استخدام أواني طهي غير مناسبة، فستومض شاشة العرض القريبة من شريط الرسم البياني بالرمز .

إذا لم يتم وضع أي من أواني الطهي على شعلة الطهي خلال مدة الكشف عن الأواني التي تبلغ 10 ثوان:

- فسيتم إيقاف تشغيل شعلة الطهي تلقائياً بعد 10 ثوان.
- تُظهر شاشة عرض كل شعلة من شعلات الطهي .



أواني الطهي

أواني الطهي المناسبة

تُعد أواني الطهي المزودة بقاعدة قابلة للمغنطة بشكل كامل هي الوحيدة المناسبة للطهي على مواقد الحث. ينجذب المغناطيس إلى كل نقطة موجودة على قاعدة أواني الطهي بأكملها.

أواني الطهي المناسبة للاستخدام عند الطهي بالحث

يجب أن تكون أواني الطهي المُستخدمة في الطهي بالحث مصنوعة من المعدن، وتتضمن خواص مغناطيسية، وقاعدة كبيرة بشكلٍ كافٍ.


أواني الطهي المناسبة:

- ✓ أواني طهي من الفولاذ المطلي بالمينا مع قواعد سميكة.
- ✓ أواني طهي من الحديد المصبوب مع قاعدة مطلية بالمينا.
- ✓ أواني طهي من الفولاذ المقاوم للصدأ متعدد الطبقات، والفولاذ المقاوم للصدأ الذي يتضمن الحديد والألومنيوم في تركيبه مع قاعدة خاصة.

أنية الطهي غير المناسبة:

- ✓ أواني الطهي المصنوعة من النحاس، والفولاذ المقاوم للصدأ، والألومنيوم، والزجاج المقاوم للحريق، والخشب، والخزف، والتراكوتا.

◀ لمعرفة ما إذا كان الإناء مناسباً أم لا، قم بتقريب قطعة من

المغناطيس بالقرب من قاعدة الإناء: إذا انجذب المغناطيس للإناء، فهذا يعني أنه مناسب للطهي بالحث. إذا لم يكن لديك مغناطيس، فيمكنك وضع كمية صغيرة من الماء في الإناء، ثم وضع الإناء على شعلة الطهي وتشغيل شعلة الطهي. في حالة ظهور الرمز  على شاشة العرض، فإن هذا يعني أن الإناء غير مناسب.

ملاحظة: لا تستخدم إلا الأواني ذات القاعدة المسطحة والمناسبة لشعلات الطهي بالحث. فقد يؤدي استخدام أواني الطهي ذات القاعدة غير المنتظمة إلى تعرض كفاءة نظام التسخين للخطر ومنع كشف أواني الطهي عند وضعها على شعلة الطهي.

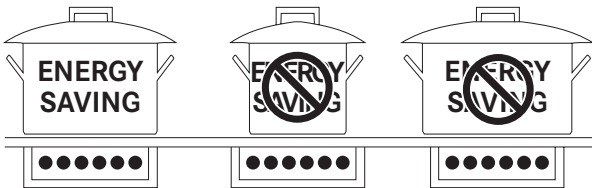
الضوضاء أثناء عملية الطهي

يمكن أن تصدر أواني الطهي صوت ضوضاء أثناء عملية الطهي. لا يُشير هذا الأمر إلى وجود أي أعطال، ولا يؤثر على أداء وظائف الجهاز بأي طريقة.

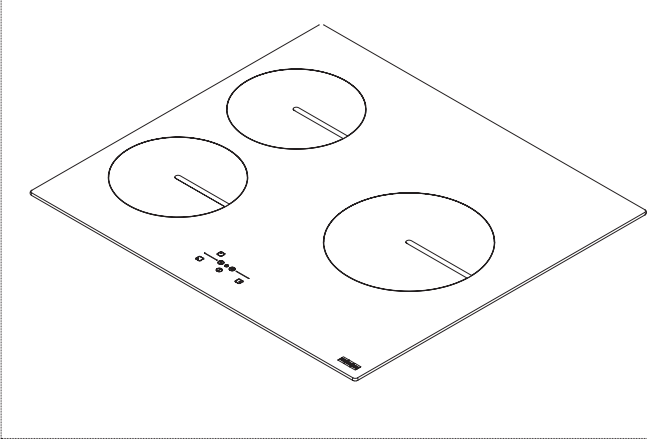
تصدر الضوضاء حسب نوع أواني الطهي المستخدمة. إذا كانت الضوضاء تتسبب في حدوث اضطراب كبير، فيمكن أن يكون تغيير الأواني حلاً لذلك.

نصائح حول توفير الطاقة

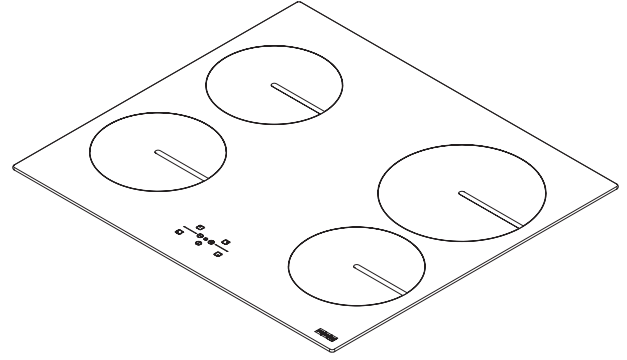
◀ يجب أن يتطابق قطر قاعدة الأنية مع قطر شعلة الطهي.



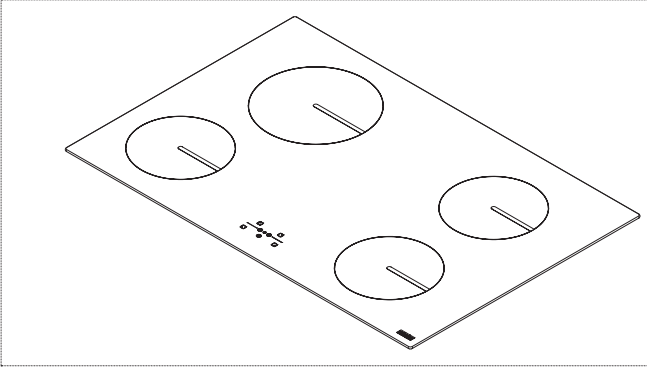
FHSM 603 3I



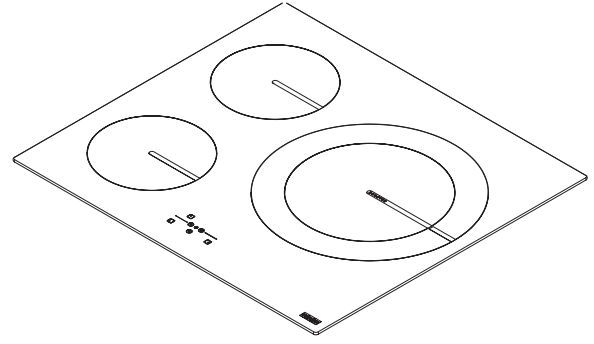
FHSM 604 4I / FHSM 604 4I WH



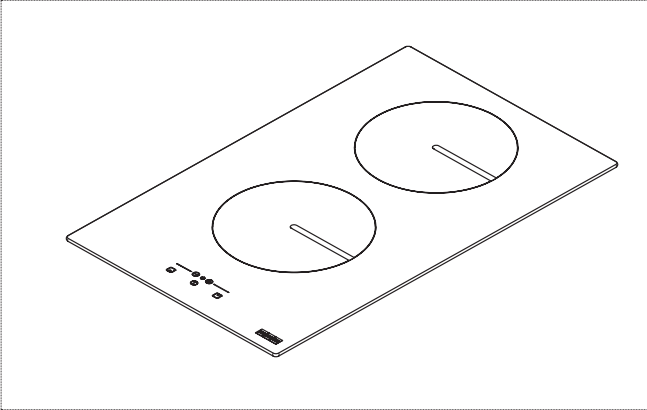
FHSM 804 4I



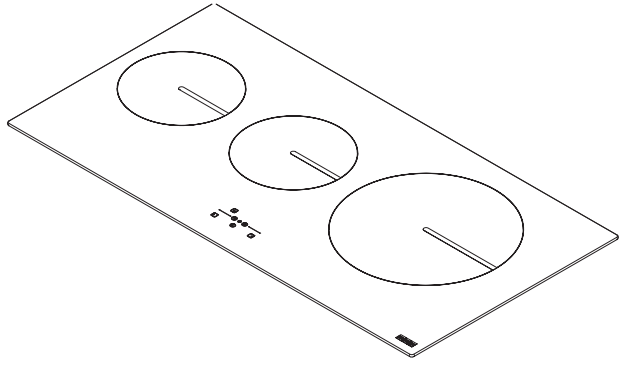
FHSM 603 3I DZ / FHSM 603 3I DZ WH



FHSM 302 2I

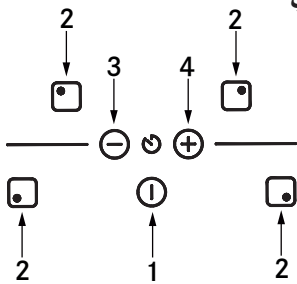


FHSM 803 3I

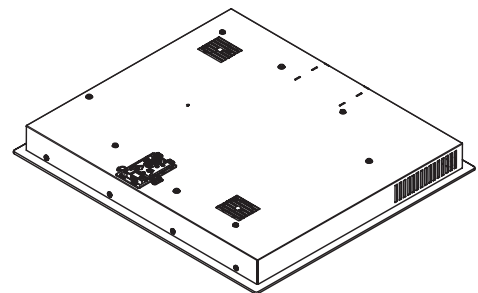


الأزرار وعناصر شاشة العرض
لموقد يحتوي على 4 شعلات للطهي

التوصيل الكهربائي



1. تشغيل/إيقاف تشغيل
2. موضع شعلة الطهي
3. تقليل مستوى الطاقة/
تقليل وقت الطهي
4. زيادة مستوى الطاقة/
زيادة وقت الطهي



الصيانة والتنظيف

- ◀ لا تستخدم أدوات تنظيف كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن/زجاج غطاء الموقد المزود بمفصلة (إن أمكن) لأنها قد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي بدوره إلى كسر الزجاج.
- ◀ لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.

خطر التعرض للصدمة الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!



- يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.
- ◀ احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.
- ◀ لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.

الإصلاح

- تم تصنيع الجهاز وفقاً لمعايير السلامة الفعلية ذات الصلة.
- ◀ لا تسمح لأي شخص بتركيب الجهاز أو إصلاحه إلا من قبل الأشخاص المؤهلين للقيام بذلك.
- ◀ اتصل بمركز خدمة العملاء المعتمد من قبل الشركة المصنعة أو الأشخاص المؤهلين في الحالات التالية:
 - إذا ساورتك الشكوك حول سلامة الجهاز بعد إخراجها من الغلاف مباشرة
 - أثناء عملية التركيب (وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة)
 - الشكوك حول تشغيل الجهاز بشكل صحيح
 - الأعطال أو ضعف الأداء التشغيلي
 - استبدال مقبس الطاقة إذا لم يتوافق مع قابس الطاقة الخاص بالجهاز
 - في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو الفني المعتمد التابع لها أو من قبل أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة تؤهلهم للقيام بذلك لتجنب وقوع أي مخاطر.
- ◀ استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

فصل الجهاز من الخدمة

- ◀ إذا لم تعد بحاجة إلى استخدام الجهاز، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة أو الأشخاص المؤهلين لفصله من مصدر إمداد الطاقة.

- ◀ في حالة نشوب حريق، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وتغطية أسنة اللهب على سبيل المثال باستخدام غطاء أو بطانية حريق.

لتجنب تلف الجهاز

- ◀ في حالة وجود عطل في انبعاث الحرارة، قم بإيقاف تشغيل لوح الطهي الصلب واترك الجهاز يبرد تماماً. لا تضع أي طبق عليه. لا تبرد الجهاز باستخدام ماء بارد تحت أي ظرف من الظروف.
- ◀ لا تتسلق على الجهاز.
- ◀ لتجنب تلف حقن السيليكون، لا تضع أواني الطهي فوق الإطارات.
- ◀ لا تقم بتقطيع الطعام أو تجهيزه فوق سطح الجهاز أو إسقاط الأجسام الصلبة عليه. لا تقم بجبر أواني الطهي فوق السطح.
- ◀ تأكد من عدم سقوط الأطعمة السكرية أو العصائر على شعلات الطهي الساخنة. يمكن أن يتسبب هذا في تلف السطح. إذا سقطت الأطعمة السكرية أو العصائر على شعلات الطهي الساخنة، فقم بإزالتها على الفور باستخدام كاشطة الموقد المصنوعة من السيراميك الزجاجي (عندما يكون الموقد لا يزال ساخناً).
- ◀ لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء التشغيل.

- تترك الأواني المصنوعة من النحاس الخام أو الألومنيوم آثاراً يصعب تنظيفها. إذا لم تتم إزالة تلك الآثار بعد الطهي مباشرة باستخدام مواد تنظيف مناسبة، فقد تظل محترقة على الجهاز بشكل دائم ومن ثم تؤدي إلى إفساد المظهر الخارجي للجهاز بشكل دائم.
- ◀ لا تستخدم أواني مصنوعة من النحاس الخام أو قواعد الألومنيوم للطهي.

- يتسبب انزلاق الأوعية والأواني الخاصة بالطهي فوق السيراميك الزجاجي في إحداث خدوش.
- ◀ تجنب إحداث الخدوش من خلال رفع الأوعية والأواني الخاصة بالطهي عند وضعها في أماكنها.

- تم تصميم الموقد للاستخدام اليومي. تُعد آثار الاستخدام مثل الخدوش أو تآكل المواد المرئية بسبب الأوعية والأواني الخاصة بالطهي أمراً طبيعياً. يؤدي الاستخدام المكثف للجهاز إلى إحداث علامات أكثر وضوحاً. في مثل هذه الحالات، يستمر الجهاز في العمل بكفاءة ولا تتحمل الشركة مسؤولية أي شكوى. نضمن لك دوماً سلامة الجهاز.

- ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- ◀ يجب الإشراف على عملية الطهي.
- يجب الإشراف على عملية الطهي التي تستغرق مدة قصيرة باستمرار.
- بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل عنصر الموقد من خلال مفاتيح التحكم الخاص به ولا تعتمد على ميزة الكشف عن الأواني.
- ◀ يحظر تركيب الجهاز خلف أي باب تجميلي لتجنب سخونة الزائدة.

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

- أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخنًا. لذا، يُرجى توخي الحرص لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- تحذير:** يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.
- ◀ لا تلمس عناصر التسخين.
- ◀ ينبغي عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة

⚠️ خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب تلف الجهاز!

- ◀ إذا تصدع السطح، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض للصدمة الكهربائية.
- ◀ لا تُشغل الجهاز إذا تصدع السطح أو إذا تعرض سُمك المواد المصنوع منها للتلف.
- ◀ لا تلمس الجهاز إذا كان جسدك مبللًا بالماء.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء.

⚠️ خطر نشوب حريق!

- ◀ لا تقم بتخزين المواد فوق أسطح الطهي.

⚠️ خطر نشوب حريق!

- يمكن أن يسبب استخدام الموقد في عملية طهي غير مراقبة باستخدام الزيت أو الدهون، أمرًا خطيرًا، وقد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق. يشتعل الزيت الساخن بسهولة.
- ◀ يجب عدم استخدام الكثير من الدهون في إعداد الطعام (مثل البطاطس المحمرة) إلا عندما يتم الإشراف عليه باستمرار.
- ◀ لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء.

- تم تصميم الجهاز لاستخدامه في إعداد الطعام داخل المنزل. لا تتحمل الشركة مسؤولية أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم أو التعامل غير الصحيح.
- إذا كان يتعين توصيل الفرن بشكل دائم بمصدر إمداد الطاقة، فقم بالتالي:
- ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه فقط من خلال خدمة العملاء أو فني كهرباء أو من خلال أشخاص مدربين يتمتعون بخبرة/معرفة مناسبة.
- ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة (3 مم) تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة.
- ◀ تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقبس كهرباء بشكل مباشر.
- تأكد من عدم استخدام محولات، أو مقابس متعددة، أو كابلات تمديد إضافية لتوصيل الجهاز.
- ◀ تأكد من أن سلك الطاقة ليس تالفًا. إذا كان تالفًا، فاتصل بخدمة العملاء.
- ◀ تأكد من عدم تعرض الجهاز لعوامل المناخ الجوي (الشمس، والمطر).
- ◀ تأكد من تهوية الجهاز وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة.


⚠️ خطر الوفاة!

- ◀ احرص على بقاء الحيوانات الأليفة بعيدًا عن الجهاز.
- يمكن أن تكون مواد التغليف مثل: الغلاف البلاستيكي، والبوليستيرين خطرًا على الأطفال.
- ◀ احتفظ بمواد التغليف بعيدة عن الأطفال.

الاستخدام السليم

- ◀ استخدم الجهاز لإعداد الطعام وطهيه فقط.
- ◀ عند استخدام الموقد، يُرجى الرجوع إلى كتيبات دليل استخدام أجهزة الطهي التي تُستخدم مع الموقد.
- ◀ لا تضع كابلات الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- ◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.
- ◀ بعد الاستخدام، قم بإغلاق الموقد من مفاتيح التحكم الخاصة به. لا تعتمد على ميزة الكشف عن الأواني في ذلك.

معلومات عن هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. التحذير من مخاطر الإصابة.
◁	يجب العمل وفقاً لملاحظات التحذير والسلامة لتجنب الإصابة أو التلف.
◀	خطوة العمل. وتحدد هذه الخطوة الإجراء الذي يتعين القيام به.
■	النتيجة. النتيجة المترتبة على خطوة أو أكثر من خطوات العمل.
✓	الشروط المحددة سابقاً التي يجب مراعاتها قبل الإجراء التالي.

يسري دليل المستخدم هذا على العديد من طرز هذا الجهاز. لذا فمن الممكن ألا تتوفر بعض الميزات أو الوظائف الموضحة في طراز المنتج المحدد الخاص بك.

تحتفظ شركة FRANKE بالحق في إجراء أي تعديلات على المنتج بدون إشعار مسبق. وتعتبر جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.

- ◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.
- ◀ يُرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم.
- ◀ لا يُستخدم الجهاز الموضح في دليل المستخدم هذا إلا للغرض المخصص له فقط.

الغرض المخصص لاستخدام الجهاز

تم تصميم هذا الموقد للطهي في المنزل بأداء احترافي. فهو جهاز متعدد الاستخدامات ويمكنك من اختيار طرق الطهي المختلفة بسهولة وأمان.

لقد صممنا هذا الموقد خصيصاً لغير المحترفين، وللإستخدام المنزلي.

معلومات السلامة

- ◁ فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.
- ◁ احرص على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز ومواد تغليفه.
- ◁ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز دون مراقبة.
- ◁ لا تترك الأطفال يعبتون بالجهاز.
- ◁ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو مفاتيح التحكم الخاصة به أثناء استخدامه أو بعد استخدامه مباشرةً.
- إن أنظمة الحث في هذه المواقف تلبّي متطلبات معايير التوافق الكهرومغناطيسي وكذلك التوجيه الخاص بالمجالات الكهرومغناطيسية، ولا يجب أن تشوش على الأجهزة الإلكترونية الأخرى.
- ◁ يجب أن يستوضح مستخدمو الناظمات القلبية أو الطعوم الإلكترونية الأخرى من الطبيب أو من الشركة المصنعة للطعوم ما إذا كانت هذه الأجهزة مقاومة للتشويش مقاومة كافية.

تركيب الجهاز وتحديد موضعه بشكل صحيح

يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله بمصدر إمداد الكهرباء وفقاً لتعليمات التركيب المنفصلة. استعن بعامل تركيب/فني كهرباء مؤهل للقيام بالأعمال الضرورية.


◁ اقرأ تعليمات التشغيل قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية الأضرار التي قد تحدث بسبب سوء تركيب الجهاز، أو سوء استخدامه، أو استخدامه بشكل غير مناسب، أو لغير الغرض المخصص له.

لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن، يُرجى القيام بالتالي:

◁ لا تتصل إلا بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.

◁ لا تقم بتعديل أي خاصية من خصائص الجهاز.

 هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو يفتقرون إلى الخبرات والمعارف الحياتية اللازمة، ما لم يخضعوا للإشراف أو يتلقوا تعليمات بخصوص استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.

ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.

جدول المحتويات

٤	معلومات عن هذا الدليل
٤	الغرض المخصص لاستخدام الجهاز
٤	معلومات السلامة
٤	تركيب الجهاز وتحديد موضعه بشكل صحيح
٥	الاستخدام السليم
٦	الصيانة والتنظيف
٦	الإصلاح
٦	فصل الجهاز من الخدمة
٧	نظرة عامة
٨	الجهاز
٨	طريقة عمل موافد الحث الكهرومغناطيسي
٨	الكشف عن الأواني
٨	أواني الطهي
٨	نصائح حول توفير الطاقة
١٠	تشغيل الجهاز لأول مرة
١٠	التشغيل
١٠	مستويات الطاقة
١٣	التنظيف والعناية
١٤	استكشاف الأعطال وإصلاحها
١٤	رموز الأخطاء
١٦	الصيانة والإصلاح
١٦	كيفية التخلص من المنتج
١٧	خدمة العملاء
١٧	معلومات إضافية

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771