



FRSM 302 C TD BK

FRSM 302 C T BK AUS

EN Installation and user manual  
DE Installations- und Gebrauchsanweisung  
FR Manuel d'installation et mode d'emploi  
IT Manuale per l'installazione e l'uso  
ES Manual de instalación y servicio  
PT Manual de instalação e de assistência  
EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης  
CS Montážní a servisní návod  
PL Instrukcja montażu i obsługi  
RO Manual de instalare și service  
SK Návod na inštaláciu a obsluhu  
RU Руководство по установке и обслуживанию  
UK Посібник зі встановлення та обслуговування  
TR Kurulum ve servis kılavuzu  
AR دليل التركيب والاستعمال

Radiant hob - vitroceramic  
Glaskeramik - Kochfeld  
Plaque de cuisson radiante - vitrocéramique  
Piano cottura a resistenza - in vitroceramica  
Placa radiante - vitrocerámica  
Placa radiante - vitrocerâmica  
Επαγωγική εστία - υαλοκεραμική  
Sálavá varná deska - sklokeramika  
Płyta grzejna szklano - ceramiczna  
Plită radiantă - vitroceramică  
Sklokeramická varná doska  
Стеклокерамическая варочная панель  
Варильна поверхня - склокерамічна  
Radyant ocak - cam seramik  
موقد إشعاعي - بسطح زجاجي خزفي

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**



# LANGUAGES

---

EN INSTALLATION AND USER MANUAL .....	5
DE INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUN .....	13
FR MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI .....	21
IT MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO .....	29
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y SERVICIO .....	37
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE ASSISTÊNCIA.....	45
EL ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ .....	53
CS MONTÁŽNÍ A SERVISNÍ NÁVOD .....	62
PL INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI.....	71
RO MANUAL DE INSTALARE ŞI SERVICE .....	80
SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU .....	90
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВА ИЮ .....	99
UK РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВА ИЮ .....	109
TR KURULUM VE SERVIS KILAVUZU .....	118
AR دليل التركيب والاستعمال.....	١



---

# TABLE OF CONTENTS

---

SAFETY INFORMATION .....	6
INSTALLATION.....	7
ELECTRICAL CONNECTION .....	8
OVERVIEW.....	8
DAILY USE.....	9
FUNCTIONS.....	10
CLEANING AND MAINTENANCE .....	11
TROUBLESHOOTING.....	11
TECHNICAL DATA.....	12
SUPPORT .....	12

Read the operating instructions before using the product for the first time.

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

To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

Only contact authorised service centres.

Do not modify any features of the device.

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children must not play with the appliance.



It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.



Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or

barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.



If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.



WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



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



If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation.



Risk of electric shock!

Never use steam cleaning equipment.

Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

**CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.


- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

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

#### DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

#### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The various parts of the packaging must be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

#### ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the cooking zone completely.

A container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

## INSTALLATION

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

Do not stare at the halogen lamp.

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to the installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. Any of these operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

The appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.

#### POSITIONING

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure (Fig. 1). Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

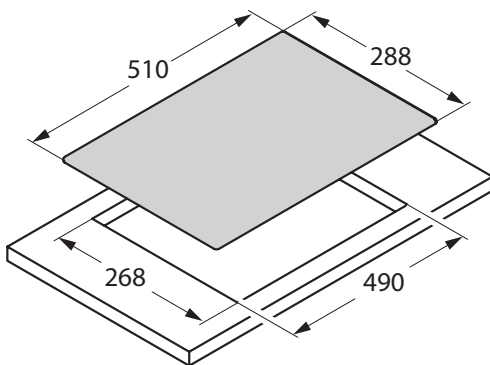


Fig. 1

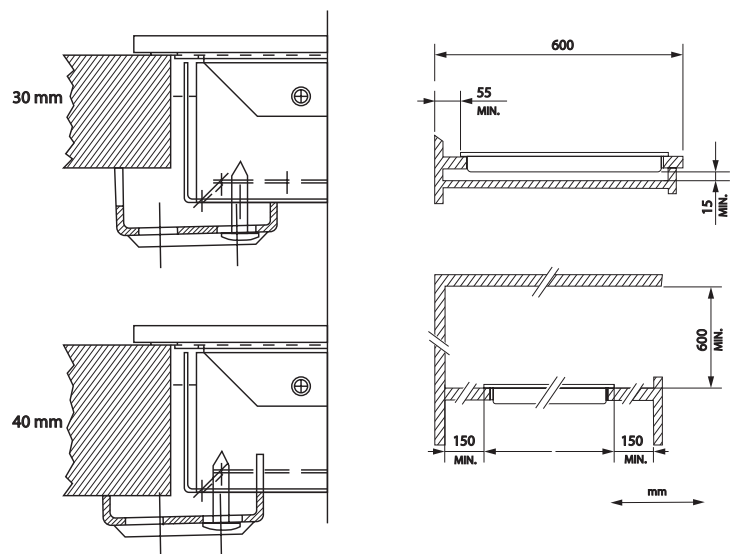


Fig. 2

# ELECTRICAL CONNECTION

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the data plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the data plate.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (yellow/green earth wire must not be interrupted).

The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50 °C of the ambient temperature.

NOTE: Make sure the characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum output and current) are compatible with those of your FRANKE hob.

THE POWER CABLE MUST ONLY BE REPLACED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.

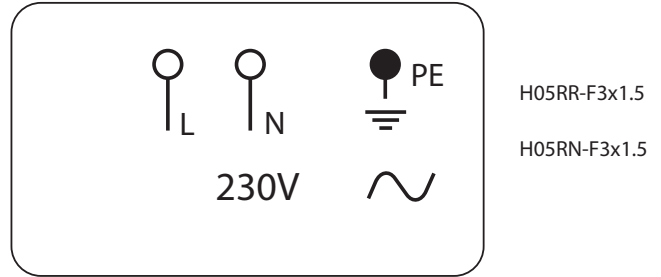
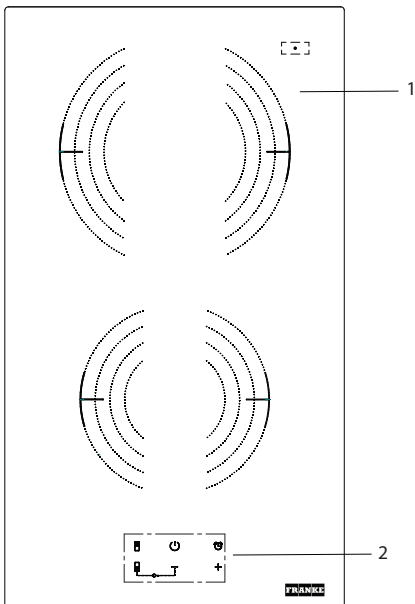


Fig. 3

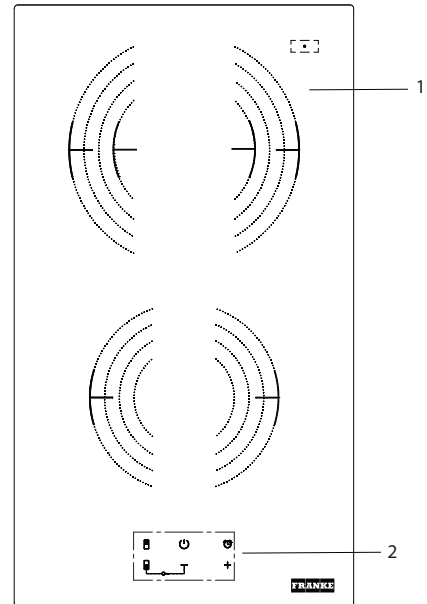
# OVERVIEW

## FRSM 302 C T BK AUS



1. Cooktop
2. Control panel

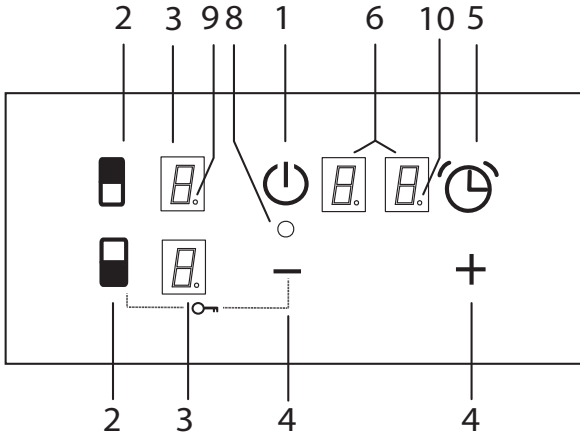
## FRSM 302 C TD BK



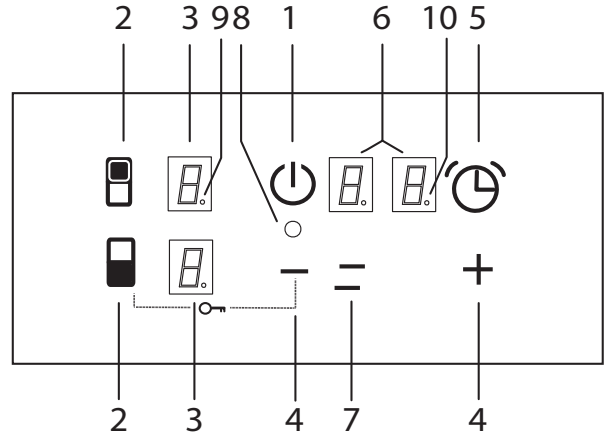


## CONTROL PANEL

### FRSM 302 C T BK AUS



### FRSM 302 C TD BK



1. Power ON
2. Cooking area
3. Power display
4. Less/More
5. Timer

6. Display timer
7. Double-circuit LED
8. Power ON LED
9. Decimal point
10. Timer decimal point

## CONTROLS

The cooking hob is controlled by an electronic microprocessor. The control software detects both controls and the presence of any abnormal operating conditions, such as:

- the spilling of liquids or presence of other objects on the control panel;
- presence of condensate inside the hob.


In the event of any of above conditions, the system sets to safety alarm status: the powered-on plates are immediately turned off and an error code is displayed. Standard operation is resumed once the cause of the alarm condition has been removed. If operation is not restored, it may be necessary to disconnect the mains power and reconnect it.

## DAILY USE

### TOUCH CONTROL HEATING ELEMENTS

TOUCH CONTROL	HEAT INTENSITY
1	weak
2-3	gentle
4	slow
5-6	medium
7-8	strong
9	very strong

### SWITCHING ON THE DEVICE

1. Press the key  (1) to activate the control: the adjustment-level indicators (3) show "0" and a power-on LED appears under the 1 key.
2. Perform the next operation within 10 seconds, otherwise the device will switch off automatically.

## TOUCH KEYS

All operations can be performed using the touch keys (capacitive sensors) located on the front face of the control panel; Each key corresponds to a display.

Each activity is confirmed by a beep.

### ADJUSTING POWER AND THE TIMER BY MEANS OF THE **+** AND **-** KEYS

Use the **+** and **-** keys (4) to adjust the setting of the plates and the required time on timer/minute counter (6). The **+** and **-** controls (4) are common to both functions. Accordingly, to regulate the power of the hob, first select the zone with key (2), then adjust the relative power level using the **+** and **-** keys (4); this done, select the timer function with key (5) and proceed to set the duration, likewise using the **+** or **-** key (4).

### SWITCHING ON THE COOKING AREA

Once the device has been activated, switch on the cooking area (within 10 seconds) as follows:

1. Press one of the keys (2) to select the cooking area required.
2. The related display is brighter.
3. Use the **+** and **-** keys (4) to adjust the heat level (from 1 to 9). Press and hold down these keys to increase or decrease the setting.

## SWITCHING OFF THE COOKING AREA

The requested cooking zone must be activated and will be brighter.

- Return the setting to "0" by means of the key **—** (4).

## RAPID SHUTDOWN OF THE COOKING AREA

- Select the cooking zone to turn off.
- Press and hold **—** and **+** (4).

## RESIDUAL HEAT INDICATOR "H"

If the temperature of the cooking area is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the display (3) for the area will indicate the letter "H" (residual heat).

The letter will only switch off when the burn risk is no longer present (approximately 60°C).

## SWITCHING OFF THE HOB

The hob can be switched off at any time by means of the ON / OFF switch (1).

## DUAL (DOUBLE) CIRCUIT COOKING ZONES (ONLY FOR FRSM 302 C TD BK)

DUAL CIRCUIT: comprising a central disk and external crown;

One disk zone or both (disk + crown/half-crown) can be switched on.

## TURNING ON A DUAL (DOUBLE) CIRCUIT COOKING ZONE (ONLY FOR FRSM 302 C TD BK)

After entering a value that is greater or equal to 1, the double circuit area is enabled by pressing the cooking zone key (2) again. Only for this type of heating plate with double circuits, horizontal dashes light up to indicate how many circuits are turned on for that plate. 2 horizontal dashes indicate that 2 resistors are on.

## TURNING OFF THE DUAL (DOUBLE) CIRCUIT COOKING ZONE (ONLY FOR FRSM 302 C TD BK)

1. The zone must be activated and, therefore, brighter.
2. When you touch the selection key of the zone involved again, one circuit at a time is turned off. When you continue to press the selection key intermittently, they are turned on and off at will (only for double plates).

## LOCKING THE COOKING SURFACE (O<sup>Ⓜ</sup>)

The entire hob can be locked with a combination of keys.

Turn on the cooking surface and then press **—** key (4) and, holding it down, press the select key on the left (2). **L's** appear. The purpose of this lock is to prevent unintended operations.

While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1). To unlock the hob, perform the same operation: turn on the surface, press the **—** key (4) and press the selection key to the left (2). The **L's** disappear.

# FUNCTIONS

## SAFETY SHUTDOWN

In the event that one or more cooking areas is inadvertently left on, the safety system will shut the zones down automatically after a certain time has elapsed, after which the letter "H" or "h" will be displayed.

COOKING LEVEL	OPERATING TIME [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## TIMER FUNCTION

This automatic function also obviates the need for human intervention during the entire cooking cycle. Once the set time on the timer has elapsed, the cooking area is automatically switched off.

## ACTIVATION OF THE TIMER FUNCTION

1. The cooking zone must be activated, therefore, brighter.
2. Select a power level between 1 and 9.
3. Touch the timer key (5), the timer display shows 00 and the cooking zone decimal point is highlighted (9).
4. Select the cooking time (from 0 to 99 minutes) using keys **+** and **—** (4).

The timer function is automatically activated within a few seconds and a flashing **t'** will appear on the zone with the shortest timer setting.

The decimal point (9) of the cooking zone with timer setting remains highlighted on the zone with the shortest timer setting.

The timer will start up automatically in a few seconds. Press and hold down the **+** or **—** key (4) to scroll the time setting. The timer function can apply to all the cooking zones by selecting them.

## RAPID SHUTDOWN OF THE COOKING AREA AND RELATIVE TIMER

Select the cooking zone and then, press the key **+** and **—** (4).

Note that the timer function will also be deactivated.

## TURNING THE TIMER FUNCTION OFF

When the set cooking time has elapsed, an acoustic signal sounds for 2 minutes. To interrupt the signal, simply press any key.

If you want to interrupt the timer before the programmed time period has elapsed.

Press the timer key (5).

Press the **—** key to reset the time (4).

## CLEANING AND MAINTENANCE

First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (Fig. 4).

Then clean with specific products for vitroceramic cooking surfaces with a paper towel, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (Fig.4).

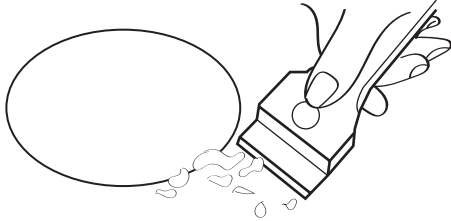


Fig. 4

This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS.

When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom (Fig. 5) having same diameter or lightly higher than that of the hot area.

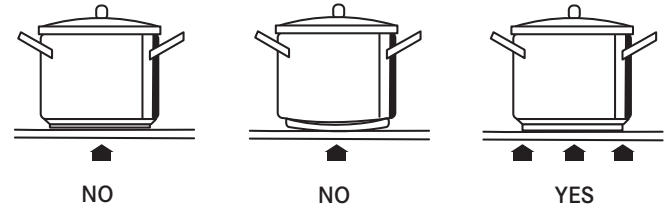


Fig. 5

- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling happens, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.

If there is even a slight crack in the cooking surface, immediately disconnect the power supply to avoid the possibility of electric shock.

## TROUBLESHOOTING

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
<b>F0</b>	Electronic error	Disconnect and reconnect the power supply. If the error persists, call after-sales support.
<b>Fc</b>	Electronic control overheated	The cooking zones are switched off. Wait until the temperature is lowered. The cooking hob will start working again when the temperature returns to normal.
<b>Ft/FE</b>	Electronic temperature sensor may be damaged	Wait until temperature is lowered. If the message persists even after the value returns to room temperature, call the after-sales support.
<b>Fb</b>	Excessive key sensitivity	Check that the glass-ceramic worktop has been installed properly. Call after-sales support to make sure that keys touch the glass surface correctly.
<b>FU / FJ / FA / FC / Fd</b>	Touchpad error	This error is an automatic keypad check. It will disappear when the automatic check is reset to the correct value. If the error persists, contact the after-sales support.
<b>Fr</b>	Relay error	There may be a problem with one of the relays. Disconnect the power supply, wait one minute and switch on again. If the error persists, call after-sales support.

---

# TECHNICAL DATA

---

HEATING ELEMENTS	NOMINAL POWER
single-circuit radiant Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
single-circuit radiant Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
single-circuit radiant Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
double-circuit radiant Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 W

---

# SUPPORT

---

In case of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

Never use the services of unauthorized technicians.

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

- type of fault
- appliance model (Art.)
- serial number (S.N.)

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

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



---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

SICHERHEITSHINWEISE.....	14
INSTALLATION.....	15
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	16
ÜBERSICHT .....	16
TÄGLICHER GEBRAUCH .....	17
FUNKTIONEN .....	18
REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
STÖRUNGSBEHEBUNG.....	19
TECHNISCHE DATEN .....	20
SUPPORT .....	20


Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem erstmaligen Gebrauch des Produkts.

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

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

Kontaktieren Sie nur autorisierte Kundendienststellen. Nehmen Sie keine Änderungen an den Gerätefunktionen vor.


Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder im Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden.


 Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit wenig Erfahrung und Wissen zum Gerät bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder zuvor in der sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.


Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.


Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.


 Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen – entweder durch Ausstecken, sofern der Stecker erreichbar ist, oder über einen der Steckdose vorgeschalteten und ordnungsgemäß verkabelten Mehrfachschalter. Außerdem muss das Gerät gemäß nationalen Elektrizitätssicherheitsvorschriften geerdet sein.

 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter. Nach der Installation dürfen die elektrischen Komponenten nicht für den Anwender zugänglich sein. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass oder barfuß sind. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Netzkabel oder -stecker beschädigt sind, es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt oder fallen gelassen wurde.


 Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder Personen mit ähnlicher Qualifikation gegen ein identisches ausgetauscht werden, um Gefahren durch Stromschlag zu vermeiden.


 **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile erhitzen sich während der Verwendung. Es sollte sorgfältig vermieden werden, Heizelemente zu berühren.


- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

 **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Erhitzen von Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen.

- Löschen Sie einen Brand NIEMALS mit Wasser. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

 **WARNUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

 Weist die Oberfläche Sprünge oder Risse auf, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

 **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

## ⚠ Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, Reinigungsmittel auf Chlor-Basis oder Stahlwolle. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ab, da sie heiß werden können.

## ⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Schaltungsvorrichtung – etwa eine Zeitschaltuhr – oder über ein separat gesteuertes System ausgelegt.


- Feuergefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

## ⚠ VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

### ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recyclingfähigen oder wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie es gemäß den lokalen Vorschriften der Müllentsorgung. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, das Hausmüll-Entsorgungsunternehmen oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, um nähere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten einzuholen. Dieses Gerät wurde entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.

Durch ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur menschlichen Gesundheit.

Das Symbol  am Produkt oder auf der beigelegten Dokumentation weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll, sondern nur in einem geeigneten Sammel- und Recyclingzentrum für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden darf.

### ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIAL

Die verschiedenen Verpackungselemente müssen verantwortungsvoll und gemäß lokalen Abfallentsorgungsvorschriften entsorgt werden.

### ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie Restwärme bestmöglich aus, indem Sie heiße Kochzonen bereits ein paar Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs ausschalten.

Der Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne sollte die heiße Kochzone vollständig abdecken.

Kochbehältnisse, die kleiner als die heiße Kochzone sind, führen zu Energieverschwendung.

Bedecken Sie Ihre Töpfe und Pfannen während des Kochvorgangs mit fest sitzenden Deckeln und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Beim Kochen ohne Deckel steigt der Energieverbrauch signifikant an.

## INSTALLATION

Sämtliche Installationsarbeiten (elektrischer Anschluss) sind von geschultem Personal gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen. Starren Sie nicht auf die Halogenlampe.

Diese Anweisungen dienen qualifizierten Technikern als Anleitung für die Installation, Anpassung und Wartung gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften. Jegliche dieser Arbeiten dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem ausgelegt.

### POSITIONIERUNG

Das Gerät kann in den Arbeitsbereich laut der Abbildung (Abb. 1) eingebaut werden. Tragen Sie die mitgelieferte Dichtung am gesamten Umfang des Kochfelds auf.

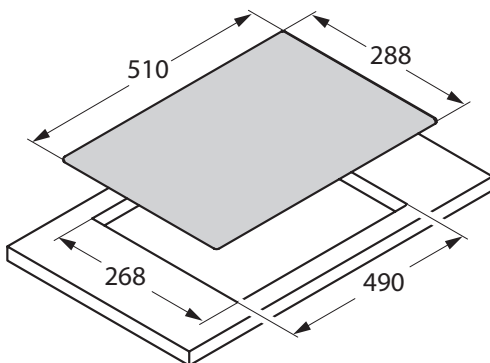


Abb. 1

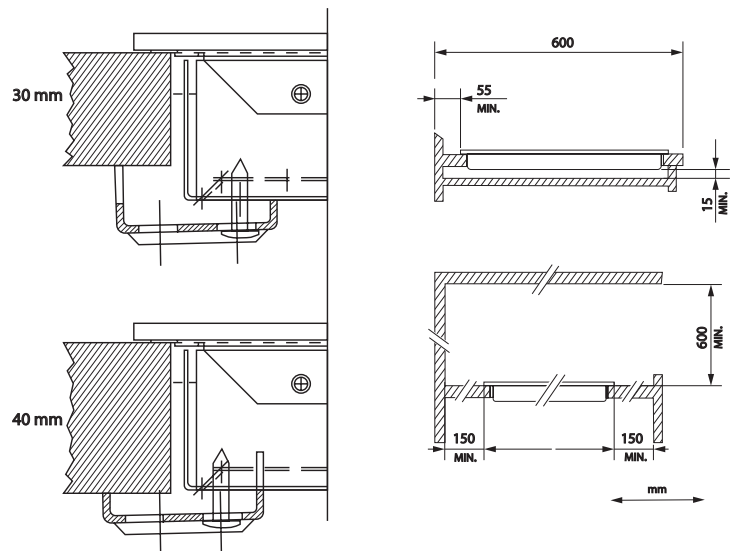


Abb. 2

# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluss, dass:

- die Geräteeigenschaften den Angaben auf dem Typenschild unten am Kochfeld entsprechen;
- das Gerät über eine effiziente Masseverbindung gemäß den geltenden Normen und gesetzlichen Vorschriften verfügt.

Eine Masseverbindung ist gesetzlich vorgeschrieben. Falls kein Kabel und/oder Stecker am Gerät vorhanden ist, verwenden Sie auch für die Betriebstemperatur ein geeignetes Absorptionsmaterial gemäß den Angaben auf dem Typenschild. Das Kabel darf keinesfalls eine Temperatur über 50 °C der Umgebungstemperatur erreichen.

Bringen Sie bei direktem Anschluss an das Hauptstromnetz einen Mehrfachschalter in einer für die Nennleistung geeigneten Größe (mit einem Sicherheitsabstand) an, der die Stromleitung bei einer Überspannung der Kategorie III komplett trennt. Beachten Sie dazu die Installationsanweisungen (das gelbe/grüne Massekabel darf nicht unterbrochen werden).

Der Stecker oder Mehrfachschalter muss am installierten Gerät leicht zugänglich sein.

Die Hersteller übernehmen keinerlei Haftung im Falle von Nichtbeachtung und Nichteinhaltung der oben angeführten Bestimmungen und Vorkehrungen zur Unfallprävention.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften des elektrischen Haussystems (Spannung, maximale Leistung und maximale Stromstärke) mit denen des Geräts kompatibel sind.

DAS NETZKABEL DARF NUR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER AUSGETAUSCHT WERDEN.

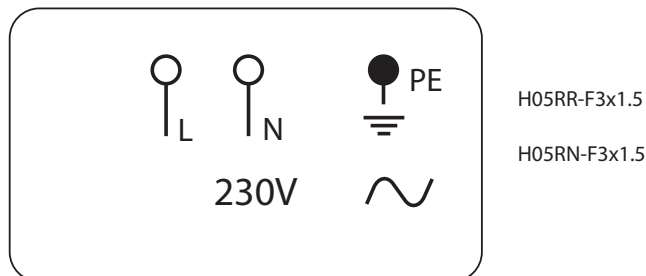
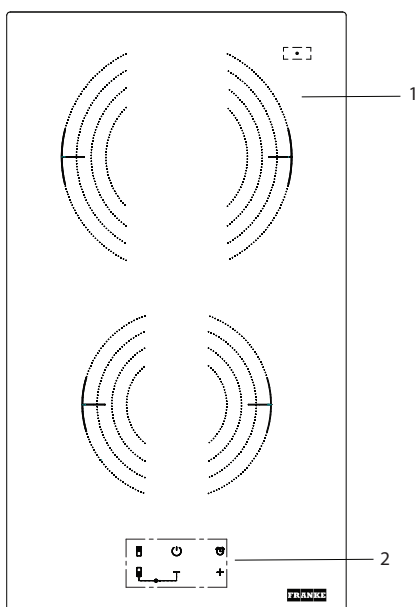


Abb. 3

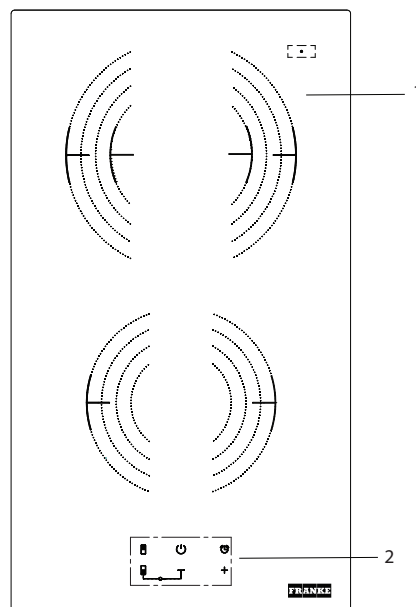
## ÜBERSICHT

### FRSM 302 C T BK AUS

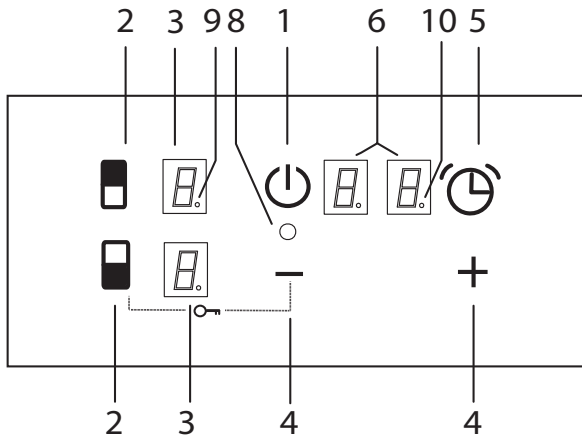
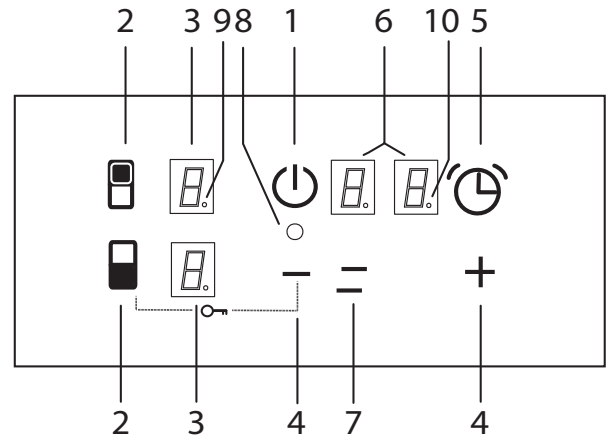


1. Kochfeld
2. Bedienfeld

### FRSM 302 C TD BK





**BEDIENFELD****FRSM 302 CT BK AUS****FRSM 302 C TD BK**

1. Einschaltknopf
2. Kochzone
3. Leistungsanzeige
4. Weniger/mehr
5. Timer

6. Display-Timer
7. Zweikreis-LED
8. Einschalt-LED
9. Dezimalkomma
10. Dezimalkomma des Timers

**BEDIENELEMENTE**

Das Kochfeld wird über einen elektronischen Mikroprozessor gesteuert. Die Steuersoftware übernimmt nicht nur die Steuerung, sondern stellt auch abnormale Betriebsbedingungen fest, etwa:

- verschüttete Flüssigkeiten oder das Vorhandensein anderer Gegenstände am Bedienfeld;
- das Vorhandensein von Kondensat im Kochfeld.

Falls zumindest einer der obigen Fälle eintritt, geht das System in den Sicherheitsalarmstatus über: Die eingeschalteten Platten werden sofort ausgeschaltet und es wird ein Fehlercode angezeigt.

Der Standardbetrieb wird wieder aufgenommen, sobald die Ursache für den Alarm behoben wurde. Wenn der Betrieb nicht wieder aufgenommen wird, muss das Gerät möglicherweise vom Stromnetz getrennt und wieder angeschlossen werden.

**SENSORTASTEN**

Alle Vorgänge können mit den Sensortasten (kapazitive Sensoren) an der Vorderseite des Bedienfelds ausgeführt werden; jede Taste ist einem Display zugeordnet.


Jeder Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

**HEIZELEMENTE MIT TOUCH-BEDIENUNG**

TOUCH-BEDIENUNG	WÄRMEINTENSITÄT
1	schwach
2-3	schonend
4	langsam
5-6	mittel
7-8	stark
9	sehr stark

**EINSCHALTEN DES GERÄTS**

1. Drücken Sie die Taste  (1), um die Steuerung zu aktivieren: Die Einstellstufenanzeige (3) zeigen „0“ an und eine Einschalt-LED leuchtet unter der Taste 1 auf.
2. Führen Sie den nächsten Schritt innerhalb von 10 Sekunden durch, andernfalls schaltet sich das Gerät automatisch aus.

**EINSTELLUNG VON LEISTUNG UND TIMER MIT DEN TASTEN + UND -**

Passen Sie mit den Tasten **+** und **-** (4) die Einstellung der Platten und die erforderliche Zeit am Timer/Minutenzähler (6) an. Die Tasten **+** und **-** (4) sind für beide Funktionen vorgesehen. Demzufolge müssen Sie zur Einstellung der Kochfeldleistung zunächst die Zone mit der Taste (2) wählen und danach die entsprechende Leistungsstufe mit den Tasten **+** und **-** (4) einstellen. Wählen Sie anschließend die Timer-Funktion mit der Taste (5) und stellen Sie die Dauer ebenfalls mit den Tasten **+** und **-** (4) ein.

## EINSCHALTEN DER KOCHZONE

Sobald das Gerät aktiviert wurde, schalten Sie die Kochzone (innerhalb von 10 Sekunden) wie folgt ein:

1. Drücken Sie eine der Tasten (2), um die gewünschte Kochzone zu wählen.
2. Das zugehörige Display leuchtet heller auf.
3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** (4) die Wärmestufe (von 1 bis 9) ein. Halten Sie diese Tasten gedrückt, um die Einstellung zu erhöhen oder zu verringern.

## AUSSCHALTEN DER KOCHZONE

Die gewünschte Kochzone muss zuvor aktiviert worden sein und leuchtet deshalb heller auf.

- Setzen Sie die Einstellung wieder auf „0“ zurück, verwenden Sie dazu die Taste **-** (4).

## RASCHES ABSCHALTEN DER KOCHZONE

- Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten.
- Halten Sie die Tasten **-** und **+** (4) gedrückt.

## RESTWÄRMEANZEIGE „H“

Wenn die Temperatur der Kochzone nach dem Abschalten noch immer hoch ist (und die Gefahr des Verbrennens weiterhin besteht), zeigt das Display (3) der Zone den Buchstaben „H“ (Restwärme) an.

Dieser Buchstabe verschwindet erst, wenn keine Gefahr des Verbrennens mehr besteht (bei etwa 60 °C).

## AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

Das Kochfeld kann jederzeit mit der EIN-/AUS-Taste (1) ausgeschaltet werden.

# FUNKTIONEN

## SICHERHEITSABSCHALTUNG

Falls eine oder mehrere Kochzonen unabsichtlich eingeschaltet bleiben, schaltet das Sicherheitssystem die Zonen nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Danach wird der Buchstabe „H“ oder „h“ angezeigt.

KOCHSTUFE	BETRIEBSZEIT [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## ZWEIKREIS-(DOPPEL-)KOCHZONEN (NUR BEI FRSM 302 C TD BK)

ZWEIKREIS: bestehend aus Zentralscheibe und Außenkranz.

Eine oder beide Scheibenzonen (Scheibe + Kranz/Kranzhälfte) können eingeschaltet werden.

## EINSCHALTEN EINER ZWEIKREIS-(DOPPEL-)KOCHZONE (NUR BEI FRSM 302 C TD BK)

Nach Eingabe eines Werts größer oder gleich 1 wird die Zweikreis-Zone durch erneutes Drücken der Kochzonentaste (2) aktiviert. Nur bei dieser Heizplattenart mit Zweikreis-Ausstattung leuchten horizontale Striche auf und zeigen an, wie viele Kreise für diese Platte eingeschaltet werden. 2 horizontale Striche zeigen an, dass 2 Widerstände aktiv sind.

## AUSSCHALTEN EINER ZWEIKREIS-(DOPPEL-)KOCHZONE (NUR BEI FRSM 302 C TD BK)

1. Die Zone muss aktiv sein und leuchtet daher heller auf.
2. Beim erneuten Drücken der Taste zum Anwählen der betreffenden Zone wird jeweils ein Kreis ausgeschaltet. Wenn Sie die Wahl taste weiterhin abwechselnd drücken und loslassen, werden die Kreise beliebig ein- und ausgeschaltet (nur bei Doppelplatten).

## SPERREN DER KOCHOBERFLÄCHE (O)

Das gesamte Kochfeld kann mit einer Tastenkombination gesperrt werden.

Schalten Sie die Kochfläche ein, drücken Sie anschließend die Taste **-** (4) und halten Sie sie gedrückt. Drücken Sie währenddessen die Wahl taste auf der linken Seite (2). Es werden mehrere Buchstaben „L“ angezeigt. Die Sperre dient dazu, unbeabsichtigte Vorgänge zu verhindern.

Wenn die Sperre aktiviert ist, sind alle Tasten bis auf die EIN-/AUS-Taste (1) außer Betrieb. Gehen Sie zum Entsperren des Kochfelds gleichermaßen vor: Schalten Sie die Oberfläche ein, drücken Sie die Taste **-** (4) und drücken Sie die linke Wahl taste (2). Die „L“-Buchstaben verschwinden.

## TIMER-FUNKTION

Diese Automatikfunktion macht außerdem ein Eingreifen durch den Bediener während des gesamten Kochvorgangs obsolet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

## AKTIVIERUNG DER TIMER-FUNKTION

1. Die Kochzone muss zuvor aktiviert worden sein und leuchtet deshalb heller auf.
2. Wählen Sie eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9.
3. Drücken Sie die Timer-Taste (5). Am Timer-Display wird „00“ angezeigt und das Dezimalkomma der Kochzone leuchtet auf (9).
4. Wählen Sie die Kochzeit (von 0 bis 99 Minuten) mit den Tasten **+** und **-** (4) aus.

Die Timer-Funktion wird innerhalb weniger Sekunden automatisch aktiviert und ein „t“ blinkt auf der Zone mit der kürzesten Timer-Einstellung auf.

Das Dezimalkomma (9) der Kochzone mit der Timer-Einstellung leuchtet weiterhin auf der Zone mit der kürzesten Timer-Einstellung auf.

Der Timer startet automatisch in ein paar Sekunden. Halten Sie die Taste **+** oder **-** (4) gedrückt, um die eingestellte Zeit zu ändern. Die Timer-Funktion kann bei allen Kochzonen angewendet werden. Dazu muss nur die gewünschte Kochzone gewählt werden.

## RASCHES ABSCHALTEN DER KOCHZONE UND DES ZUGEHÖRIGEN TIMERS

Wählen Sie die Kochzone und drücken Sie anschließend die Taste **+** und **-** (4).

Beachten Sie, dass die Timer-Funktion ebenfalls deaktiviert wird.

## AUSSCHALTEN DER TIMER-FUNKTION

Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie einfach eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Wenn Sie den Timer vor Ablauf der eingestellten Zeit abstellen möchten: Drücken Sie die Timer-Taste (5).

Drücken Sie die Taste **-** (4), um die Zeit zurückzusetzen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

Entfernen Sie zuallererst mit dem Spezialkratzer (Abb. 4) Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche.

Reinigen Sie anschließend die Kochoberflächen mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln und einem Papiertuch, spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.

Unabsichtlich geschmolzene Alufolien- und Plastikteile, Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Lebensmittel sind sofort von der heißen Kochzone mit dem Spezialkratzer (Abb. 4) zu entfernen.

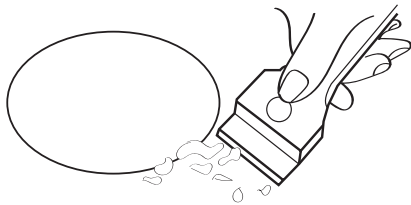


Abb. 4

So werden jegliche Schäden der Oberfläche verhindert.

Scheuerschwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel dürfen keinesfalls zum Entfernen von Flecken verwendet werden.

VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER.

Beim Verwenden der Heizelemente empfehlen wir Behälter mit flachem Boden (Abb. 5), die denselben oder einen etwas höheren Durchmesser als die Kochzone aufweisen.

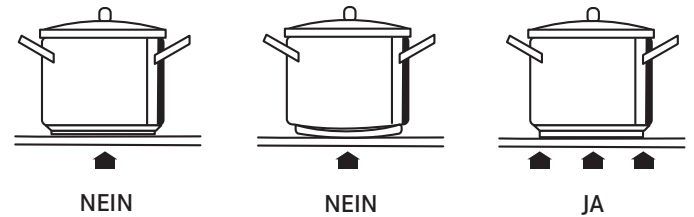


Abb. 5

- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeit – reduzieren Sie dazu die Wärmezufuhr nach dem Aufkochen oder zumindest dann, wenn die Flüssigkeit erwärmt ist.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht eingeschaltet, wenn sich keine Behälter oder nur leere Töpfe und Pfannen auf ihnen befinden.

Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn Sie auch nur den kleinsten Sprung in der Kochoberfläche bemerken, um Gefahren durch Stromschlag vorzubeugen.

# STÖRUNGSBEHEBUNG

FEHLERCODE	URSACHE	LÖSUNG
<b>F0</b>	Elektronischer Fehler	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es wieder an. Wenn der Fehler weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst.
<b>Fc</b>	Elektroniksteuerung überhitzt	Wenn die Kochzonen ausgeschaltet werden, warten Sie, bis die Temperatur abgesunken ist. Das Kochfeld setzt den Betrieb fort, sobald die Temperatur wieder im Normalbereich liegt.
<b>Ft/FE</b>	Der elektronische Temperatursensor könnte beschädigt sein.	Warten Sie, bis die Temperatur gesunken ist. Wenn die Meldung weiterhin angezeigt wird, obwohl der Wert wieder Raumtemperatur erreicht hat, kontaktieren Sie den Kundendienst.
<b>Fb</b>	Übermäßige Tastenempfindlichkeit	Prüfen Sie, ob die Glaskeramikoberfläche ordnungsgemäß installiert wurde. Kontaktieren Sie den Kundendienst, um sicherzugehen, dass die Tasten die Glasoberfläche ordnungsgemäß berühren.
<b>FU/FJ/FA/FC/Fd</b>	Touchpad-Fehler	Dieser Fehler wird im Rahmen der automatischen Tastaturprüfung angezeigt. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung auf den richtigen Wert zurückgesetzt wird. Wenn der Fehler weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst.
<b>Fr</b>	Relaisfehler	Möglicherweise besteht ein Problem mit einem der Relais. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, warten Sie eine Minute, schließen Sie es wieder an und schalten Sie es ein. Wenn der Fehler weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst.

# TECHNISCHE DATEN

HEIZELEMENTE	NENNLEISTUNG
Einkreis-Strahler Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
Einkreis-Strahler Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
Einkreis-Strahler Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
Zweikreis-Strahler Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700/1700 W

## SUPPORT

Wenden Sie sich bei Problemen mit der Bedienung an den technischen Kundendienst von Franke.

Greifen Sie nie auf die Dienste von nicht autorisierten Technikern zurück.

Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Art der Störung
- Gerätemodell (Art.)
- Seriennummer (S.N.)

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

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



UA,TR.001

[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

---

# SOMMAIRE

---

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ .....	22
INSTALLATION.....	23
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	24
VUE D'ENSEMBLE .....	25
UTILISATION QUOTIDIENNE .....	26
FONCTIONS.....	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	27
DÉPANNAGE.....	28
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	28
ASSISTANCE .....	28

Veillez lire les instructions avant d'utiliser le produit pour la première fois.


Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, non conforme ou abusive de l'appareil.

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de cet appareil électrique :

Contactez uniquement les centres de maintenance agréés.

Ne modifiez pas les fonctionnalités de l'appareil.


Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, excepté sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité.


 Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénués d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation en sécurité de l'appareil et comprennent les risques inhérents à cette utilisation.


Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.


Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.


 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou au moyen d'un interrupteur multipolaire posé en amont de la prise, conformément aux règles de câblage électrique, et l'appareil doit être mis à la terre conformément à la réglementation de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation.

 N'utilisez pas de rallonges électriques, de multiprises ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la fiche d'alimentation sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.


 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, son technicien agréé ou toute autre personne ayant une qualification semblable afin d'éviter un danger – risque de choc électrique.


 **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.


- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.

 **AVERTISSEMENT** : laisser cuire des aliments dans la graisse ou dans l'huile sans supervision sur une plaque de cuisson représente un danger et peut provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu par exemple.

 **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie ! N'entreposez pas d'objets sur les surfaces de cuisson


 Si la surface est fissurée, mettez l'appareil hors tension pour éviter le risque de choc électrique.

 **AVERTISSEMENT** : assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.


 **Risque d'électrocution !**

N'utilisez jamais d'appareils de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de détergents à base de chlore ou de tampons à récurer. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doit pas être placés sur la surface de cuisson qui peut être très chaude.

 **ATTENTION :** l'appareil n'est pas conçu pour être actionné au moyen d'un dispositif d'actionnement externe tel qu'un programmateur ou un système séparé de commande à distance.


- **Risque d'incendie :** n'entrez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

 **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson court doit être surveillé en continu.

## ÉLIMINATION DES APPAREILS MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué au moyen de matériaux recyclables ou réutilisables. Il doit être éliminé dans le respect de la réglementation en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage des équipements électriques domestiques, contactez les autorités locales, l'organisme de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil porte le marquage DEEE conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à prévenir son impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  apposé sur le produit ou la documentation d'accompagnement indique qu'il ne doit pas être mêlé aux déchets domestiques mais doit être remis à un organisme de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

## ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de manière responsable et dans le respect de la réglementation locale en matière d'élimination des déchets.

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

Exploitez pleinement la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant la fin de la cuisson.

La base de la casserole ou de la poêle doit entièrement recouvrir la zone de cuisson.

Un récipient plus petit que la zone de cuisson occasionne un gaspillage d'énergie.

Placez un couvercle de dimension adaptée sur les casseroles et poêles pendant la cuisson et utilisez le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmente considérablement la consommation d'énergie.

# INSTALLATION

Toutes les opérations d'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par un personnel compétent dans le respect de la réglementation en vigueur.

Ne regardez pas directement la lampe halogène.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié pour le guider dans l'installation, le réglage et l'entretien, suivant la législation et la réglementation en vigueur. Chacune de ces opérations ne doit être effectuée qu'avec l'appareil débranché du circuit électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un programmateur externe ou un système de télécommande séparé.

## POSITIONNEMENT

L'appareil peut être posé dans une zone de travail comme indiqué dans la figure (Fig. 1). Poser le joint fourni sur tout le périmètre de la zone de travail.

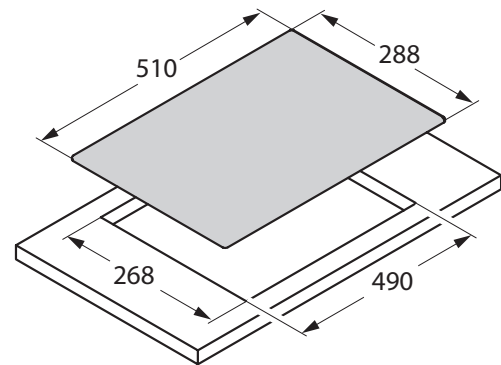


Fig. 1

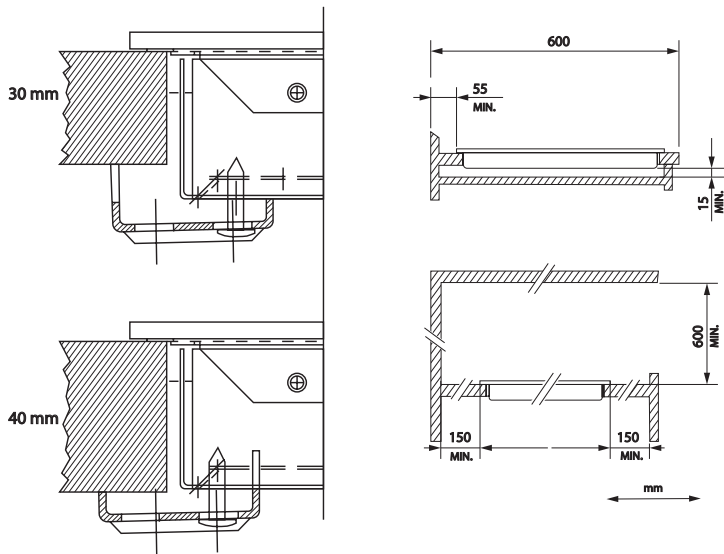


Fig. 2

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation correspondent aux indications de la plaque signalétique figurant au bas de la plaque de cuisson ;
- que l'installation est équipée d'une mise à la terre efficace, conforme aux normes et à la réglementation en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire en vertu de la loi. Si aucun câble et/ou fiche n'est présent sur l'équipement, utiliser un matériau absorbant résistant à la température de service, comme indiqué sur la plaque signalétique. Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température dépassant de 50°C la température ambiante.

En cas de branchement direct à l'alimentation secteur, poser un interrupteur multipolaire de dimensions adaptées et de capacité nominale suffisante, avec une distance de dégagement mettant entièrement la ligne hors tension dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles en matière d'installation (le fil de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu).

La fiche ou l'interrupteur omnipolaire doit pouvoir être atteint facilement sur l'équipement installé.

Les fabricants déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des indications ci-dessus et des règles de prévention des accidents.

Remarque : Assurez-vous que les caractéristiques du système électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.

LE CÂBLE D'ALIMENTATION NE DOIT ÊTRE REMPLACÉ QUE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

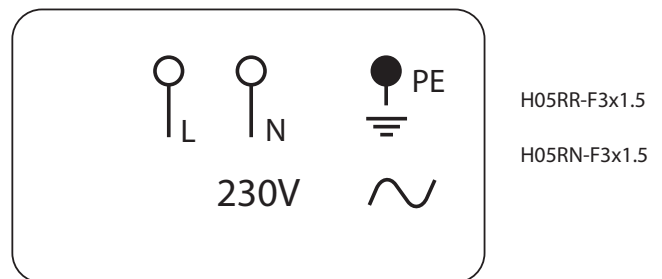
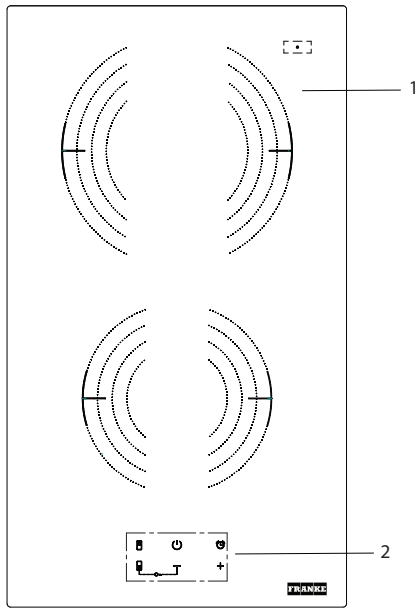


Fig. 3

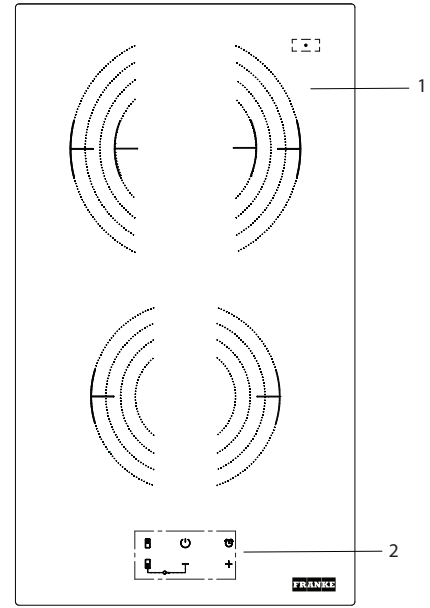


# VUE D'ENSEMBLE

## FRSM 302 CT BK AUS



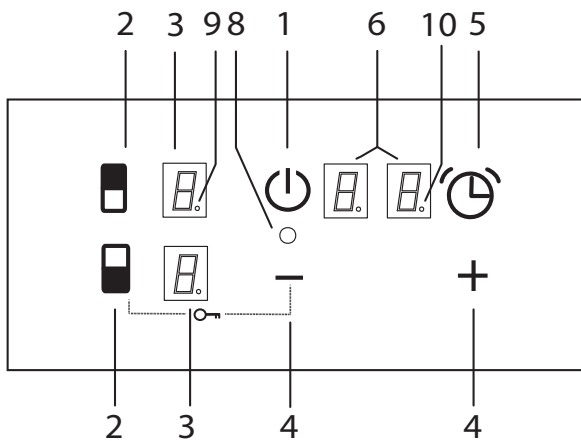
## FRSM 302 C TD BK



1. Plaque de cuisson
2. Panneau de commande

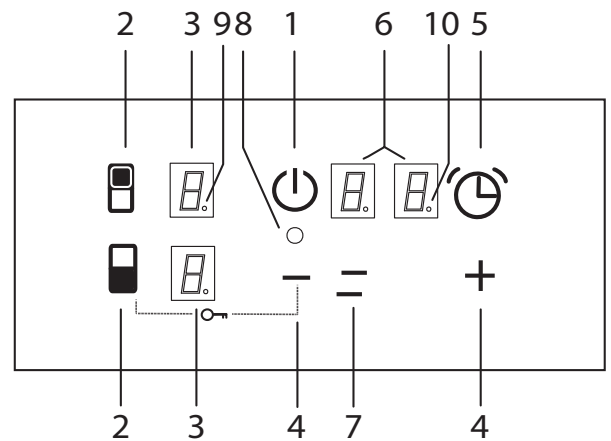
## PANNEAU DE COMMANDE

### FRSM 302 CT BK AUS



1. Alimentation MARCHÉ
2. Zone de cuisson
3. Affichage de la puissance
4. Moins/Plus
5. Minuteur

### FRSM 302 C TD BK



6. Affichage du minuteur
7. LED du circuit double
8. LED d'alimentation
9. Point
10. Point du minuteur

## COMMANDES

La plaque de cuisson est commandée par un microprocesseur électrique. Le logiciel de commande détecte la commande et la présence de conditions de fonctionnement anormales telles que :

- déversement de liquides ou présence d'autres objets sur le panneau de commande ;
- présence de condensation dans la plaque de cuisson.

En présence d'une des conditions ci-dessus, le système passe en état d'alarme de sécurité : les plaques en cours de fonctionnement sont immédiatement arrêtées et un code d'erreur s'affiche.

Le fonctionnement normal reprend une fois que la source de l'alarme est supprimée. Si le fonctionnement ne répond pas, il peut être nécessaire de débrancher l'alimentation secteur et de la rétablir.

## TOUCHES TACTILES


Toutes les opérations peuvent être effectuées au moyen des touches tactiles (capteurs capacitifs) situés sur la face avant du panneau de commande ; chaque touche correspond à un affichage. Chaque activité est confirmée par un bip sonore.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À COMMANDE TACTILE

COMMANDE TACTILE	NIVEAU DE CHALEUR
1	bas
2-3	doux
4	lent
5-6	moyen
7-8	vif
9	très vif

### MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- Appuyer sur la touche  (1) pour activer la commande : les indicateurs de réglage de puissance (3) indiquent « 0 » et une LED de marche s'affiche sous la touche 1.
- Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'appareil s'arrête automatiquement.

### RÉGLAGE DE LA PUISSANCE ET DU MINUTEUR AU MOYEN DES TOUCHES + ET -

Utiliser les touches **+** et **-** (4) pour régler la puissance des plaques et la durée requise sur le minuteur (6). Les commandes **+** et **-** (4) sont communes à ces deux fonctions. Pour régler la puissance de la zone de cuisson, d'abord sélectionner la zone avec la touche (2), puis régler le niveau de puissance souhaité au moyen des touches **+** et **-** (4) ; une fois cette opération effectuée, sélectionner la fonction minuteur au moyen de la touche (5) et régler la durée souhaitée de la même façon au moyen de la touche **+** ou **-** (4).

### MISE EN MARCHÉ DE LA ZONE DE CUISSON

Une fois l'appareil en marche, activer la zone de cuisson souhaitée (dans un délai de 10 secondes) comme suit :

- Appuyer sur une des touches (2) pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
- L'affichage correspondant est plus lumineux.
- Régler le niveau de chaleur (de 1 à 9) au moyen des touches **+** et **-** (4). Maintenir ces touches enfoncées pour augmenter ou réduire la puissance.

### ARRÊT DE LA ZONE DE CUISSON

La zone de cuisson demandée doit être activée, et sera plus lumineuse.

- Remettre le réglage sur « 0 », au moyen de la touche **-** (4).

### ARRÊT RAPIDE DE LA ZONE DE CUISSON

- Sélectionner la zone de cuisson à arrêter.
- Presser et maintenir enfoncées les touches **-** et **+** (4).

### INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H »

Si la température de la zone de cuisson est encore élevée (et un risque de brûlure est encore présent) après l'arrêt, l'affichage (3) de la zone en question indique la lettre « H » (chaleur résiduelle).

La lettre ne disparaît que quand le risque de brûlure n'est plus présent (60°C environ).

### ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Il est possible d'arrêter la plaque de cuisson à tout moment au moyen de l'interrupteur de marche/arrêt (1).

### ZONES DE CUISSON À DOUBLE CIRCUIT (UNIQUEMENT POUR FRSM 302 C TD BK)

DOUBLE CIRCUIT : comprend un disque central et une couronne externe.

Il est possible d'activer une zone ou les deux (disque + couronne / demi-couronne).

### MISE EN MARCHÉ D'UNE ZONE DE CUISSON À DOUBLE CIRCUIT (UNIQUEMENT POUR FRSM 302 C TD BK)

Après la saisie d'une valeur supérieure ou égale à 1, la zone à double circuit est activée en appuyant à nouveau sur la touche de la zone de cuisson (2). Pour ce type de plaque chauffante à double circuit uniquement, des traits horizontaux s'allument pour indiquer le nombre de circuits activés pour la plaque en question. 2 traits horizontaux indiquent que les 2 résistances sont actives.

### ARRÊT DE LA ZONE DE CUISSON À DOUBLE CIRCUIT (UNIQUEMENT POUR FRSM 302 C TD BK)

- La zone doit être activée, et par conséquent plus lumineuse.
- Quand la touche de sélection de la zone en question est à nouveau touchée, un circuit s'arrête à la fois. Si la touche de sélection est encore touchée par intermittence, il est possible de mettre en marche et d'arrêter les circuits à volonté (uniquement pour les plaques à double circuit).

### VERROUILLAGE DE LA SURFACE DE CUISSON (🔒)

Il est possible de verrouiller l'ensemble de la plaque de cuisson en activant une combinaison de touches.

Mettre la table de cuisson en marche et appuyer sur la touche **-** (4), et, en la maintenant enfoncée, appuyer sur la touche de sélection de gauche (2). Un « L » s'affiche. Le but du verrouillage est d'empêcher toute opération non intentionnelle.

Tant que le verrouillage est actif, toutes les fonctions des touches sont désactivées, à l'exception de la touche Arrêt (1). Pour déverrouiller la plaque de cuisson, effectuer la même opération : activer la surface, appuyer sur la touche **-** (4) et appuyer sur la touche de sélection de gauche (2). Le « L » disparaît.

# FONCTIONS

## ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées par inadvertance, le système de sécurité les arrête automatiquement après un certain temps, après quoi la lettre « H » ou « h » s'affichera.

NIVEAU DE CUISSON	DURÉE DE FONCTIONNEMENT [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## FONCTION MINUTEUR

Cette fonction automatique élimine la nécessité d'une intervention humaine pendant toute la durée de la cuisson. La zone de cuisson est automatiquement arrêtée une fois la durée réglée sur le minuteur écoulée.

## ACTIVATION DE LA FONCTION MINUTEUR

1. La zone de cuisson doit être activée (plus lumineuse).
2. Sélectionner un niveau de puissance entre 1 et 9.
3. Toucher la touche minuteur (5), l'affichage indique « 00 » et le point de la zone de cuisson est allumé (9).
4. Sélectionner la durée de cuisson (de 0 à 99 minutes) au moyen des touches **+** et **-** (4).

Le minuteur démarre automatiquement après quelques secondes, et un « t » clignote sur la zone ayant le réglage du minuteur le plus court.

Le point (9) de la zone de cuisson pour laquelle le minuteur est activé et réglé sur la durée la plus courte reste allumé.

Le minuteur démarre automatiquement après quelques secondes. Toucher et maintenir la touche **+** ou **-** enfoncée (4) pour faire défiler le réglage de la durée. Il est possible de régler le minuteur pour toutes les zones de cuisson en les sélectionnant.

## ARRÊT RAPIDE DE LA ZONE DE CUISSON ET DU MINUTEUR CORRESPONDANT

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur les touches **+** et **-** (4).

Remarque : le minuteur sera lui aussi désactivé.

## ARRÊT DE LA FONCTION MINUTEUR

Quand la durée de cuisson réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Presser n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

Pour arrêter le minuteur avant que la durée réglée ne soit écoulée :

Appuyer sur la touche Minuteur (5).

Appuyer sur la touche **-** pour remettre la durée à zéro (4).

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminer tout d'abord les résidus d'aliments et les gouttes de graisse de la surface de cuisson au moyen de la raclette spéciale (Fig. 4).

Nettoyer ensuite au moyen de produits spécifiques pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et de papier essuie-tout, puis rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.

Les morceaux de papier aluminium ou de plastique accidentellement fondus ou les résidus de sucre ou d'aliments très riches en saccharose doivent être éliminés immédiatement de la zone de cuisson chaude avec la raclette spéciale (Fig. 4).

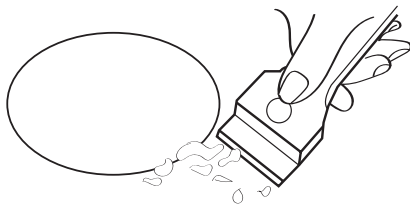


Fig. 4

Ceci vise à éviter tout endommagement de la surface de cuisson.

Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de détergents chimiques corrosifs pour éliminer les taches.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR VAPEUR.

Pour cuire sur les zones de cuisson, nous conseillons des récipients à fond plat (Fig. 5) de même diamètre ou de diamètre légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson.



Fig. 5

- Éviter le débordement des liquides, par conséquent, une fois l'ébullition atteinte, ou quand le liquide est chaud, réduire le niveau de puissance.
- Ne pas laisser les éléments chauffants en marche sans qu'un récipient n'y soit posé ou avec des casseroles ou des poêles vides.

En cas de fissure, même infime, de la surface de cuisson, débrancher immédiatement l'alimentation électrique pour éviter le risque de choc électrique.

# DÉPANNAGE

CODE D'ERREUR	CAUSE	SOLUTION
<b>F0</b>	Erreur électronique	Couper et rétablir l'alimentation électrique. Si l'erreur persiste, appeler le service Après-vente.
<b>Fc</b>	Surchauffe de la commande électronique	Les zones de cuisson sont arrêtées. Attendre que la température baisse. La plaque de cuisson fonctionnera à nouveau quand la température sera revenue à la normale.
<b>Ft/FE</b>	Un capteur de température électronique est peut-être endommagé.	Attendre que la température baisse. Si le message persiste une fois que la valeur est revenue à la température ambiante, appeler le service Après-vente.
<b>Fb</b>	Sensibilité excessive des touches	Vérifier que la surface en vitrocéramique a été installée correctement. Appeler le service Après-vente pour s'assurer que les touches touchent correctement la surface en verre.
<b>FU / FJ / FA / FC / Fd</b>	Erreur du clavier tactile	Cette erreur est un contrôle automatique du clavier. Elle disparaît quand le contrôle automatique revient à la valeur correcte. Si l'erreur persiste, contacter le service Après-vente.
<b>Fr</b>	Erreur de relais	Il y a peut-être un problème avec un des relais. Couper l'alimentation électrique, attendre une minute et la rétablir. Si l'erreur persiste, appeler le service Après-vente.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS	PUISSANCE NOMINALE
surface de cuisson radiante à circuit simple Ø140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
surface de cuisson radiante à circuit simple Ø145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
surface de cuisson radiante à circuit simple Ø180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
surface de cuisson radiante à double circuit Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 W

# ASSISTANCE

En cas de problème technique, contactez un Centre d'assistance technique Franke.

N'ayez jamais recours aux services de techniciens non autorisés.

Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :

- type de défaut
- modèle d'appareil (réf.)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est fixée sur le bas de l'appareil.

Vous devez également vous munir de la preuve d'achat si la période de garantie n'est pas terminée.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

---

# INDICE

---

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA .....	30
INSTALLAZIONE.....	31
COLLEGAMENTO ELETTRICO .....	32
PANORAMICA.....	32
USO QUOTIDIANO.....	33
FUNZIONI .....	34
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	35
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	35
DATI TECNICI.....	36
ASSISTENZA .....	36

Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto per la prima volta.


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

Per garantire il funzionamento sicuro ed efficiente di quest'apparecchio elettrico:

Contattare unicamente centri di assistenza autorizzati.

Non modificare le funzioni dell'apparecchio.


L'apparecchio non deve essere usato da persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito.


 Quest'apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienza e conoscenza unicamente nel caso in cui siano sorvegliati o istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e solo se sono in grado di comprendere i possibili pericoli.


I bambini non devono giocare con l'apparecchio.


La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.


 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica togliendo la spina dalla presa nel caso in cui la spina sia accessibile o mediante un interruttore multipolare installato a monte della presa conformemente alle norme di cablaggio; l'apparecchio deve essere messo a terra nel rispetto delle norme di sicurezza elettrica nazionali.

 Non utilizzare prolunghe, prese multiple o adattatori. I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione. Non utilizzare l'apparecchio se si è umidi o a piedi scalzi. Non mettere in funzione quest'apparecchio se ha un cavo di alimentazione o una presa danneggiata, non funziona correttamente o è danneggiato o caduto.


 Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito con uno identico dal costruttore, da un suo tecnico del servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni pericolo - rischio di folgorazione.


 **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, se non sono costantemente sorvegliati.

 **AVVERTENZA:** la cottura non sorvegliata effettuata su un piano cottura e con l'impiego di grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.

- NON provare a spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

 Se la superficie presenta delle crepature, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di folgorazione.

**⚠ AVVERTENZA:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire lavori di manutenzione.

**⚠ Pericolo di folgorazione!**

Non utilizzare mai apparecchi di pulizia a vapore.

Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, detersivi a base di cloro o spugnette abrasive. Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura in quanto possono assumere temperature molto elevate.

**⚠ ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un dispositivo esterno di commutazione come un timer o un sistema di controllo remoto separato.

- Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

**⚠ ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.

## INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative all'installazione (collegamento elettrico) dovrebbero essere effettuate da personale esperto in conformità alle norme in vigore.

Non fissare la lampada alogena.

Le presenti istruzioni sono rivolte a tecnici qualificati, come una guida all'installazione, alla regolazione e alla manutenzione, secondo le leggi e le norme in vigore. Tutte queste operazioni devono essere svolte con l'apparecchio scollegato dall'impianto elettrico.

L'apparecchio non è destinato all'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

### POSIZIONAMENTO

L'apparecchio può essere montato in un'area di lavoro come mostrato in figura (Fig. 1). Applicare il sigillante in dotazione sull'intero perimetro dell'area di lavoro.

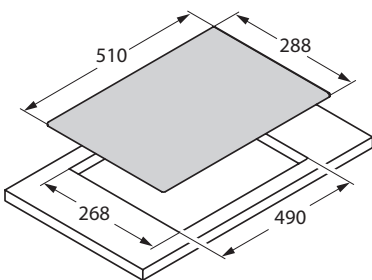



Fig. 1

### SMALTIMENTO DI ELETTRODOMESTICI

L'apparecchio è realizzato con materiali riciclabili o riutilizzabili. Smaltirlo in conformità con le norme locali di smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, sul recupero e sul riciclo di elettrodomestici, contattare le autorità locali, il servizio di raccolta di rifiuti domestici oppure il negozio in cui si è acquistato l'apparecchio. L'apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo lo smaltimento corretto di questo prodotto si contribuirà a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione accompagnatoria indica che l'apparecchio non dovrebbe essere trattato come un rifiuto domestico, bensì conferito in un apposito centro di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### SMALTIMENTO DI MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme in materia di smaltimento dei rifiuti stabilite dalle autorità locali.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Sfruttare al massimo il calore residuo della piastra calda spegnendola per un paio di minuti prima di terminare la cottura.

La base della tua pentola o padella dovrebbe coprire interamente la piastra calda;

un contenitore più piccolo rispetto alla piastra calda provocherà uno spreco di energia.

Coprire pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura e usare meno acqua possibile. La cottura senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo di energia.

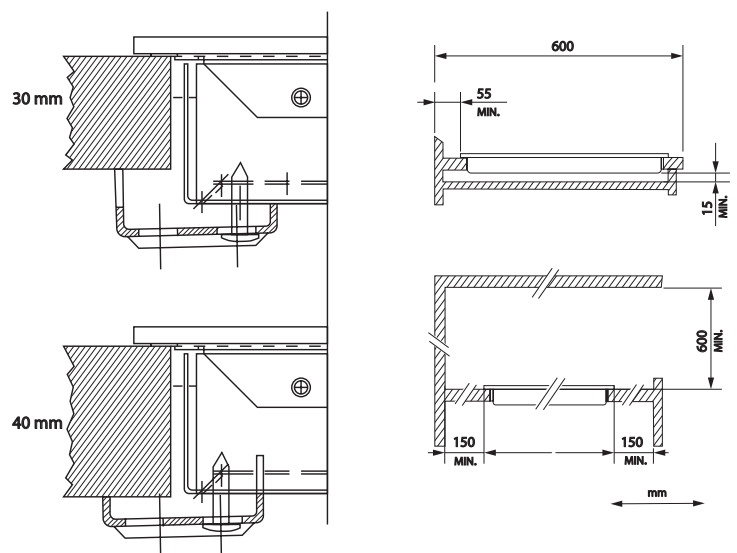


Fig. 2

# COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di eseguire il collegamento elettrico, assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da conformarsi a quanto indicato sulla targhetta identificativa posizionata sul fondo dell'area di lavoro;
- che l'impianto sia installato con una massa sufficiente, secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore.

La massa è obbligatoria per legge. Nel caso in cui dovesse mancare un cavo/una spina sull'apparecchio, utilizzare materiale assorbente idoneo per la temperatura di lavoro, come indicato sulla targhetta identificativa. In nessun caso il cavo dovrà raggiungere una temperatura superiore a una temperatura ambiente di 50°C.

Se collegato direttamente all'alimentazione elettrica di rete, installare un interruttore multipolare di dimensioni adeguate per la capacità nominale con uno spazio libero che scollega del tutto la linea elettrica in condizioni di sovratensione di categoria III, secondo le norme di installazione (il cavo di massa giallo/verde non deve essere interrotto).

La spina o l'interruttore onnipolare deve essere facilmente a portata di mano sull'apparecchiatura installata.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata conformità a quanto sopra descritto e di mancato rispetto e osservanza delle norme di prevenzione di incidenti.

Nota: Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.

IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO SOLO DA UN ELETTRICISTA QUALIFICATO.

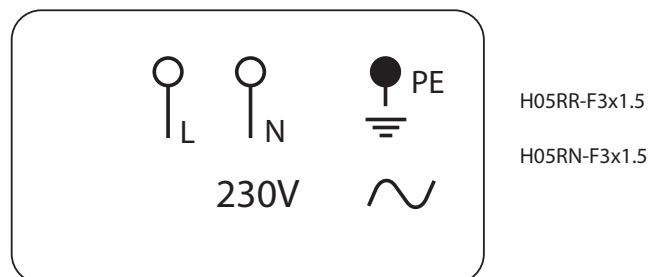
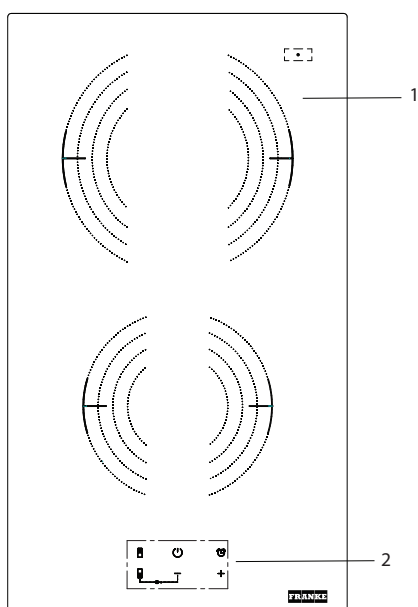


Fig. 3

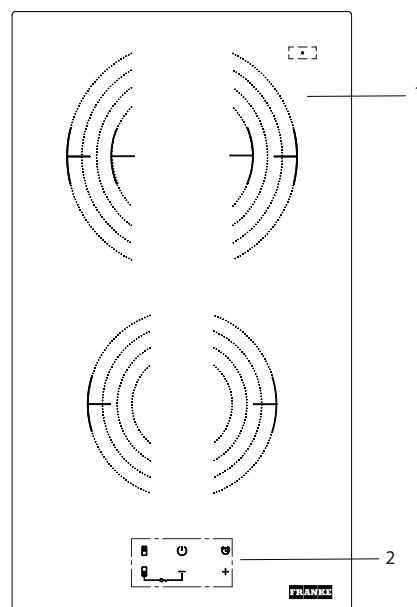
# PANORAMICA

## FRSM 302 C T BK AUS



1. Piano cottura
2. Pannello di comando

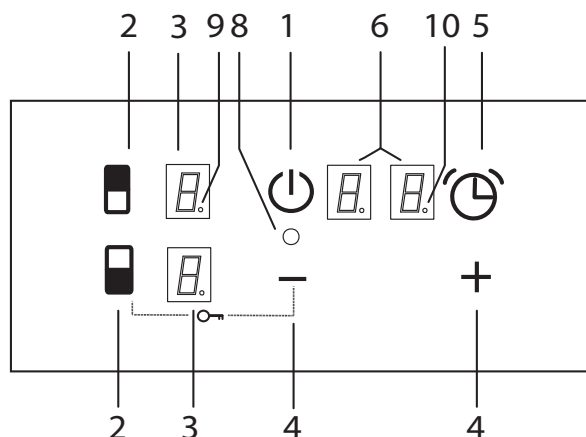
## FRSM 302 C TD BK





## PANNELLO DI COMANDO

### FRSM 302 C T BK AUS



1. Accensione
2. Zona di cottura
3. Display di alimentazione
4. Meno/più
5. Timer

### CONTROLLI

Il piano cottura è controllato da un microprocessore elettronico.

Il software di controllo rileva sia il controllo sia la presenza di qualsiasi condizione operativa anomala, come ad es.:

- il versamento di liquidi o la presenza di altri oggetti sul pannello di comando;
- la presenza di condensa all'interno del piano cottura.

In caso di una delle condizioni di cui sopra, il sistema passa allo stato di allarme di sicurezza: le piastre alimentate vengono immediatamente spente e viene visualizzato un codice di errore.

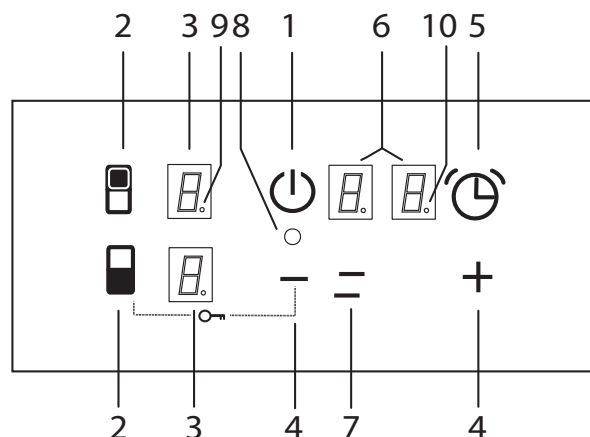
Il funzionamento standard viene ripristinato una volta rimossa la causa della condizione di allarme. Se il funzionamento non viene ripristinato, può essere necessario scollegare l'alimentazione di rete e ricollegarla.

## USO QUOTIDIANO

### ELEMENTI RISCALDANTI A CONTROLLO TOUCH

CONTROLLO TOUCH	INTENSITÀ DI CALORE
1	Debole
2-3	Delicata
4	Lenta
5-6	Media
7-8	Forte
9	Molto forte

### FRSM 302 C TD BK




6. Timer a display
7. LED a doppio circuito
8. LED di accensione
9. Punto decimale
10. Punto decimale del timer

### TASTI TOUCH

Tutte le operazioni possono essere svolte utilizzando i tasti touch (sensori capacitivi) posizionati sul lato frontale del pannello di controllo; ciascun tasto corrisponde a una schermata.

Ogni attività è confermata da un bip.

### ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

1. Premere il tasto  (1) per attivare il controllo: gli indicatori del livello di regolazione (3) mostrano "0" e un LED di accensione appare sotto il tasto 1.
2. Eseguire l'operazione successiva entro 10 secondi; altrimenti il dispositivo si spegnerà automaticamente.

### REGOLAZIONE DI POTENZA E TIMER MEDIANTE I TASTI + E -

Utilizzare i tasti **+** e **-** (4) per regolare l'impostazione delle piastre e il tempo richiesto sul timer/contatore di minuti (6). I controlli **+** e **-** (4) sono comuni a entrambe le funzioni. Pertanto, per regolare la potenza del piano cottura, come prima cosa selezionare la zona con il tasto (2), quindi regolare il livello di potenza usando i tasti **+** e **-** (4); fatto questo, selezionare la funzione del timer con il tasto (5) e procedere con l'impostazione della durata, utilizzando analogamente i tasti **+** o **-** (4).

## ACCENSIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Una volta attivato il dispositivo, accendere la zona di cottura (entro 10 secondi) come segue:

1. Premere uno dei tasti (2) per selezionare la zona di cottura richiesta.
2. Il relativo display è più luminoso.
3. Utilizzare i tasti **+** e **-** (4) per regolare il livello di calore (da 1 a 9). Premere e tenere premuti questi tasti per aumentare o diminuire l'impostazione.

## SPEGNIMENTO DELLA ZONA DI COTTURA

La zona di cottura richiesta deve essere attivata e sarà più luminosa.

- Ritornare all'impostazione "0" con il tasto **-** (4).

## SPEGNIMENTO RAPIDO DELLA ZONA DI COTTURA

- Selezionare la zona di cottura da spegnere.
- Premere e tenere premuti **-** e **+** (4).

## INDICATORE DI CALORE RESIDUO "H"

Se la temperatura della zona di cottura è ancora alta (ed è ancora presente il rischio di ustioni) dopo averla spenta, il display (3) della zona indicherà la lettera "H" (calore residuo).

La lettera si spegnerà solo quando non è più presente il rischio di ustioni (all'incirca 60°C).

## SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Il piano cottura può essere spento in qualsiasi momento con l'interruttore ON/OFF (1).

# FUNZIONI

## SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

Nel caso in cui una o più zone di cottura siano inavvertitamente lasciate accese, il sistema di sicurezza le spegnerà automaticamente una volta trascorso un determinato periodo di tempo, dopo il quale verrà visualizzata la lettera "H" o "h".

LIVELLO DI COTTURA	TEMPO DI FUNZIONAMENTO [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## ZONE DI COTTURA A DOPPIO CIRCUITO (SOLO PER FRSM 302 C TD BK)

DOPPIO CIRCUITO: comprensivo di un disco centrale e una corona esterna; si può accendere una zona del disco (disco + corona/semicorona) o si possono accendere entrambe.

## ACCENSIONE DI UNA ZONA DI COTTURA A DOPPIO CIRCUITO (SOLO FRSM 302 C TD BK)

Dopo aver inserito un valore maggiore o uguale a 1, l'area del doppio circuito è abilitata premendo di nuovo il tasto della zona di cottura (2). Solo per questo tipo di piastra riscaldante con doppi circuiti, le lineette orizzontali si illuminano a indicare quanti circuiti sono accesi per quella piastra. 2 lineette orizzontali indicano che 2 resistori sono accesi.

## SPEGNIMENTO DELLA ZONA DI COTTURA A DOPPIO CIRCUITO (SOLO FRSM 302 C TD BK)

1. La zona deve essere attivata e quindi più luminosa.
2. Quando si tocca di nuovo il tasto di selezione della zona interessata, si spegne un circuito alla volta. Continuando a premere il tasto di selezione in modo intermittente, si spengono e accendono a piacimento (solo per piastre doppie).

## BLOCCO DELLA SUPERFICIE DI COTTURA (O<sup>OFF</sup>)

L'intero piano cottura può essere bloccato con una combinazione di tasti.

Accendere la superficie di cottura e quindi premere il tasto **-** (4) e, tenendolo premuto, premere il tasto di selezione sulla sinistra (2). Appariranno delle **L**. Lo scopo di questo blocco è impedire operazioni non intenzionali.

Quando il blocco è inserito, il funzionamento dei tasti è disabilitato, a eccezione del tasto OFF (1). Per sbloccare il piano cottura, eseguire la stessa operazione: accendere la superficie, premere il tasto **-** (4) e premere il tasto di selezione sulla sinistra (2). Le **L** scompaiono.

## FUNZIONE DEL TIMER

Questa funzione automatica ovvia alla necessità di un intervento umano durante l'intero ciclo di cottura. Una volta scaduto il tempo impostato sul timer, la zona di cottura viene automaticamente spenta.

## ATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE DEL TIMER

1. La zona di cottura deve essere attivata e quindi più luminosa.
2. Selezionare un livello di potenza compreso tra 1 e 9.
3. Toccare il tasto del timer (5): il display del timer indica "00" e si evidenzia il punto decimale della zona di cottura (9).
4. Selezionare il tempo di cottura (da 0 a 99 minuti) utilizzando i tasti **+** e **-** (4).

La funzione del timer si attiva automaticamente nel giro di pochi secondi e una "t" lampeggiante apparirà sulla zona con l'impostazione del timer più breve.

Il punto decimale (9) della zona di cottura con timer impostato rimane evidenziato sulla zona con l'impostazione del timer più breve.

Il timer partirà automaticamente in pochi secondi. Premere e tenere premuti i tasti **+** o **-** (4) per scrollare l'impostazione del tempo. La funzione del timer può applicarsi a tutte le zone di cottura selezionandole.

## SPEGNIMENTO RAPIDO DELLA ZONA DI COTTURA E DEL RELATIVO TIMER

Selezionare la zona di cottura e quindi premere il tasto **+** e **-** (4).

Si noti che anche la funzione del timer sarà disattivata.

## SPEGNIMENTO DELLA FUNZIONE DEL TIMER

Una volta scaduto il tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. Per interrompere il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Se si desidera interrompere il timer prima che sia scaduto il periodo programmato.

Premere il tasto del timer (5).

Premere il tasto **-** per resettare il tempo (4).

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

CODICE DI ERRORE	CAUSA	SOLUZIONE
<b>F0</b>	Errore elettronico	Scollegare e ricollegare l'alimentazione elettrica. Se l'errore persiste, chiamare l'assistenza post-vendita.
<b>Fc</b>	Controllo elettronico surriscaldato	Se le zone di cottura sono spente, attendere finché la temperatura non si è abbassata. Il piano cottura ritornerà operativo quando la temperatura ritorna normale.
<b>Ft/FE</b>	Il sensore di temperatura elettronico potrebbe essere danneggiato	Attendere finché la temperatura non si è abbassata. Se il messaggio persiste anche dopo che il valore è ritornato alla temperatura ambiente, chiamare l'assistenza post-vendita.
<b>Fb</b>	Eccessiva sensibilità del tasto	Controllare che il piano di lavoro in vetroceramica sia stato installato correttamente. Chiamare l'assistenza post-vendita per accertarsi che i tasti tocchino correttamente la superficie in vetro.
<b>FU / FJ / FA / FC / Fd</b>	Errore del touchpad	Questo errore è un controllo automatico del tastierino. Scomparirà nel momento in cui il controllo automatico viene resettato al valore corretto. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
<b>Fr</b>	Errore del relè	Potrebbe esserci un problema con uno dei relè. Scollegare l'alimentazione elettrica, attendere un minuto e collegare di nuovo. Se l'errore persiste, chiamare l'assistenza post-vendita.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di tutto rimuovere residui di cibo e gocce di grasso dalla superficie di cottura con lo speciale raschietto (Fig. 4).

Quindi pulire con prodotti specifici per superfici di cottura in vetroceramica con della carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Pezzi di pellicola di alluminio e materiale in plastica che si sono inavvertitamente fusi o residui di zucchero o di cibo ad alto contenuto saccarifero devono essere rimossi immediatamente dalla zona di cottura calda con lo speciale raschietto (Fig. 4).

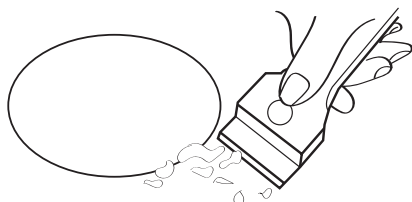


Fig. 4

Ciò per evitare possibili danni alla superficie del piano.

In nessun caso devono essere utilizzate spugne abrasive o detergenti chimici irritanti quali prodotti antimacchia.

**NON USARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE.**

Quando si fa uso di elementi riscaldanti, consigliamo recipienti con fondo piatto (Fig. 5) aventi lo stesso diametro o leggermente più grande rispetto alla zona calda.

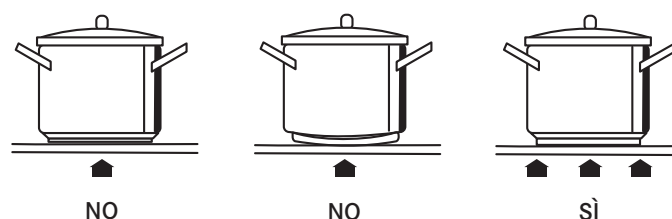


Fig. 5

- Evitare il versamento di liquido: se bolle o è riscaldato, ridurre il calore.
- Non lasciare accesi gli elementi riscaldanti senza recipienti sul piano o con pentole e padelle vuote.

Nel caso in cui ci sia anche una lieve crepatura sulla superficie di cottura, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica per evitare la possibilità di folgorazione.

## DATI TECNICI

ELEMENTI RISCALDANTI	POTENZA NOMINALE
Resistenza a circuito singolo Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
Resistenza a circuito singolo Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
Resistenza a circuito singolo Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
Resistenza a doppio circuito Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 W

## ASSISTENZA

Per qualsiasi problema di funzionamento, contattare il centro di assistenza tecnica Franke.

Evitare di rivolgersi a tecnici non autorizzati.

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

- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo dell'apparecchio.

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

---

# ÍNDICE

---

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	38
INSTALACIÓN .....	39
CONEXIÓN ELÉCTRICA .....	40
INFORMACIÓN GENER.....	40
USO DIARIO.....	41
FUNCIONES .....	42
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	43
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	43
DATOS TÉCNICOS.....	44
ASISTENCIA .....	44

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de usar el producto por primera vez.


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

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

Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.

No realice modificaciones al dispositivo.


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


 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sea bajo supervisión o se les haya proporcionado las instrucciones necesarias sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros existentes.


No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato.


Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

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


 Debe ser posible desconectar el aparato de la red eléctrica desenchufándolo si el enchufe está accesible, o por medio de un interruptor de varios polos instalado antes de la toma, de conformidad con las normas de cableado; además, el aparato debe estar puesto a tierra de conformidad con la normativa nacional en materia de seguridad eléctrica.

 No utilice alargadores, tomas múltiples ni adaptadores. Los componentes eléctricos no deben ser accesibles al usuario tras la instalación. No utilice el aparato con partes del cuerpo mojadas o sin calzar. No utilizar el aparato si presenta daños en el cable de alimentación o en el enchufe, si no funciona correctamente o si ha sufrido algún tipo de daño o caída.


 Si el cable de alimentación está dañado, para evitar cualquier tipo de riesgo de descarga eléctrica, debe sustituirse por uno idéntico por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas.


 **ADVERTENCIA:** El aparato y algunas de sus piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Se debe tener precaución para evitar tocar los elementos calefactores.


- Los niños de menos de 8 años de edad deben mantenerse alejados del aparato, a menos que se encuentren bajo supervisión constante.

 **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

- NUNCA trate de apagar un incendio con agua; desconecte el aparato y cubra las llamas, p. ej., con una tapadera o una manta ignífuga.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque ningún objeto en la superficie de cocción.

 Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar todo riesgo de descarga eléctrica.

 **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación.



Riesgo de descarga eléctrica.

No utilice bajo ninguna circunstancia equipos de limpieza con vapor.

No utilice productos abrasivos ni corrosivos, limpiadores a base de cloro ni estropajos para utensilios de cocina. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían calentarse.



**PRECAUCIÓN:** El aparato no está previsto para su funcionamiento con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un sistema de control remoto por separado.

- Peligro de incendio: no coloque ningún objeto en la superficie de cocción.



**PRECAUCIÓN:** Debe supervisarse el proceso de cocción. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse de manera continuada.

## INSTALACIÓN

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben correr a cargo por personal cualificado, de conformidad con la normativa vigente.

No mire directamente a la luz halógena.

Estas instrucciones están destinadas a un técnico cualificado, a modo de orientación para la instalación, el ajuste y el mantenimiento, de conformidad con la normativa vigente. Todas estas operaciones deben ser llevadas a cabo siempre con el aparato desconectado del sistema eléctrico.

El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

### COLOCACIÓN

El aparato debe montarse en una zona de trabajo tal y como se ilustra en la figura (fig. 1). Aplique la junta sellante incluida en todo el perímetro de la zona de trabajo.

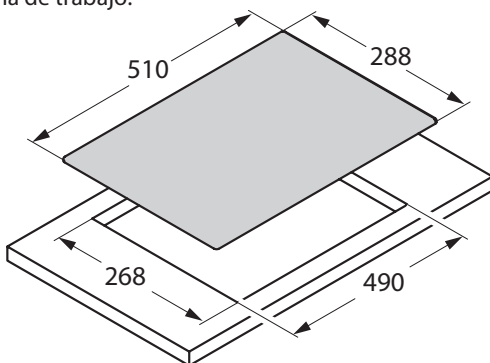



Fig. 1

### ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Deséchelo de conformidad con la normativa local en materia de eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de los aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el establecimiento del que adquirió el aparato. Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Si se asegura de que este producto se elimine de forma correcta, ayudará a evitar las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

El símbolo  que aparece en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no debe tratarse como un desecho doméstico, sino que se debe llevar a un centro apropiado de recogida y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

### ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE

Los diversos componentes del embalaje deben eliminarse de forma responsable y de plena conformidad con las normativas locales de las autoridades en materia de eliminación de residuos.

### CONSEJOS DE AHORRO DE ENERGÍA

Aproveche al máximo el calor residual de su placa de cocción apagándola unos minutos antes de que finalice la cocción.

La base del cazo o la sartén debe cubrir por completo la zona de cocción en que esté;

un recipiente de menor tamaño que la zona de cocción supone una pérdida de energía.

Cubra los cazos y las sartenes con tapas que cierren bien al cocinar y utilice la menor cantidad posible de agua. Cocinar sin tapa aumenta notablemente el consumo de energía.

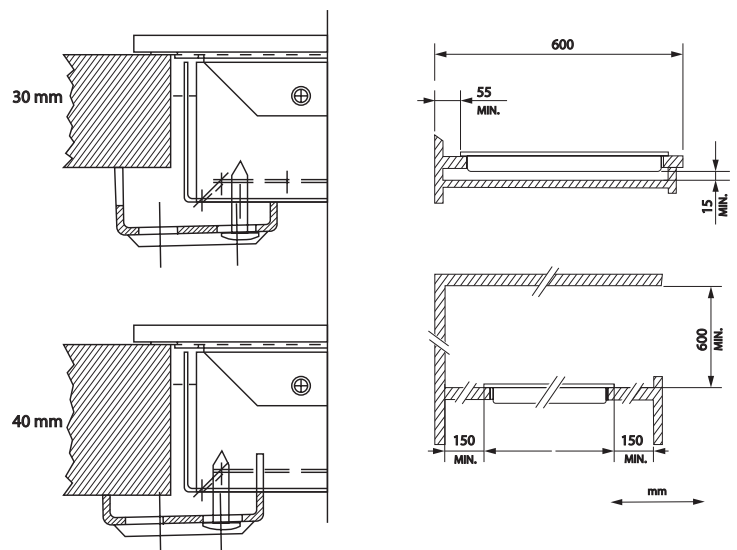


Fig. 2

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de realizar las conexiones eléctricas, asegúrese de que:

- las características de la planta se correspondan con lo que se indica en la placa de características situada en la parte inferior de la placa de cocción;
- la planta esté equipada con una conexión a tierra adecuada, según la normativa y las disposiciones legales vigentes.

La conexión a tierra es obligatoria según la legislación vigente. Si no hay un cable o un enchufe en la placa de cocción, utilice un material de absorción apropiado para la temperatura de funcionamiento, como se indica en la placa de características. El cable no debe calentarse nunca a más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Si la conexión se realiza directamente a la red eléctrica, utilice un interruptor de varios polos de tamaño apropiado para la capacidad nominal, con la correspondiente distancia, que permita desconectar por completo la alimentación eléctrica en caso de que se den condiciones de sobretensión de categoría III, de conformidad con las normas de instalación (no se debe interrumpir el cable de tierra amarillo y verde).

Debe ser posible alcanzar fácilmente el interruptor omnipolar o el enchufe en el equipo instalado.

Los fabricantes rechazan toda responsabilidad en caso de no cumplimiento con las instrucciones anteriormente descritas y en caso de que no se respetan ni se sigan las normas de prevención de accidentes.

Nota: Asegúrese de que las características del sistema eléctrico doméstico (voltaje, potencia máxima y corriente) son compatibles con las del aparato.

EL CABLE DE ALIMENTACIÓN SOLO DEBE SER SUSTITUIDO POR UN ELECTRICISTA CUALIFICADO.

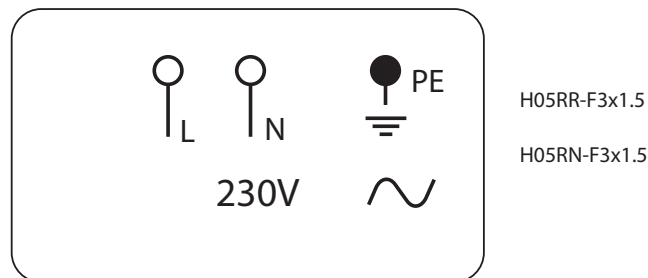
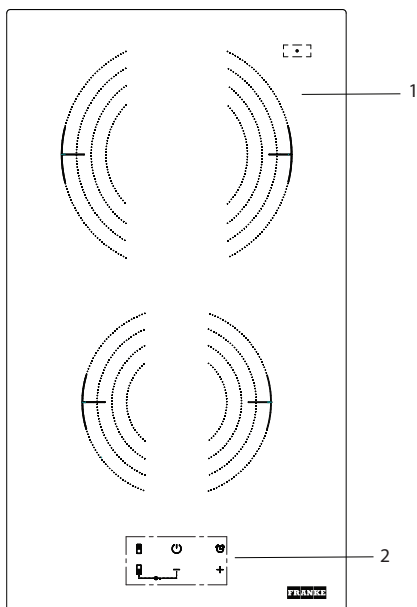


Fig. 3.

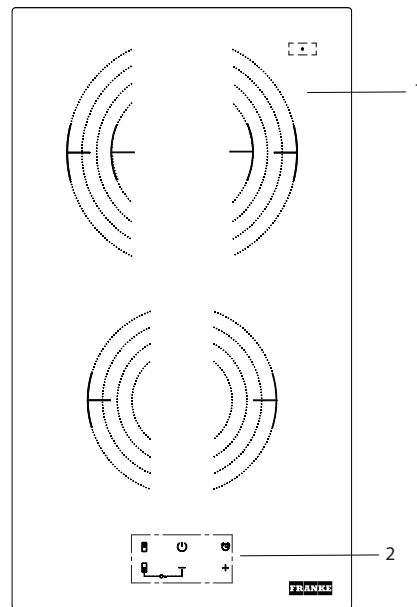
# INFORMACIÓN GENER

## FRSM 302 C T BK AUS



1. Placa de cocción
2. Panel de control

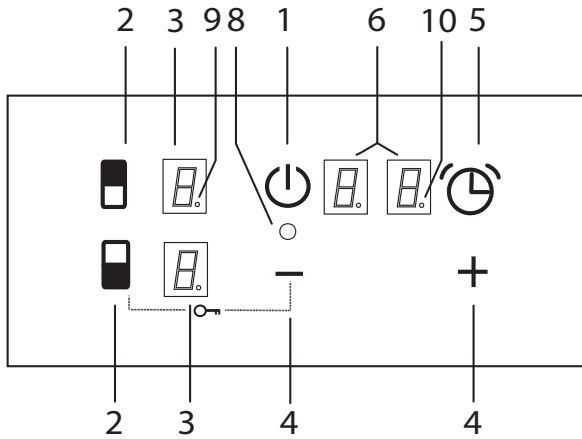
## FRSM 302 C TD BK



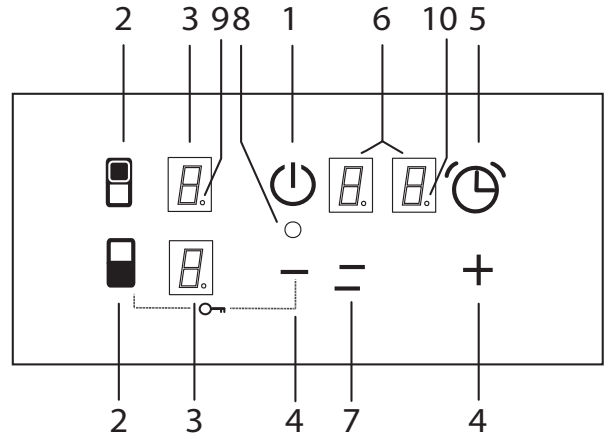


**PANEL DE CONTROL**

**FRSM 302 C T BK AUS**



**FRSM 302 C TD BK**



- 1. Encendido
- 2. Zona de cocción
- 3. Indicación de potencia
- 4. Menos/Más
- 5. Temporizador

- 6. Pantalla del temporizador
- 7. LED de doble circuito
- 8. LED de encendido
- 9. Separador decimal
- 10. Separador decimal del temporizador

**CONTROLES**

La placa de cocción se controla por medio de un microprocesador electrónico.

El software de control detecta tanto las órdenes recibidas como la presencia de cualquier condición anormal de funcionamiento, como:

- derrames de líquidos o presencia de otros objetos en el panel de control;
- presencia de condensación en la placa.

En caso de que se dé alguna de las condiciones anteriores, el sistema pasa al estado de alarma de seguridad: las placas encendidas se apagan de inmediato y aparece un código de error.

El funcionamiento estándar se reanuda una vez que se subsana la condición que provocó la alarma. Si el funcionamiento no se reanuda, puede que sea necesario desconectar el suministro eléctrico y volver a conectarlo.

**TECLAS TÁCTILES**

Todas las operaciones pueden realizarse por medio de las teclas táctiles (sensores capacitivos) situadas en la parte frontal del panel de control; cada tecla se corresponde con una indicación.

Cada actividad se confirma con una señal acústica.

**USO DIARIO**

**PANEL DE CONTROL DE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO**

CONTROL TÁCTIL	INTENSIDAD DE CALENTAMIENTO
1	baja
2-3	suave
4	a fuego lento
5-6	media
7-8	alta
9	muy alta

**ENCENDIDO DEL APARATO**

1. Pulse la tecla (1) para activar el control: los indicadores del nivel de ajuste (3) muestran «0» y un LED de activación aparece bajo la tecla 1.
2. Realice la siguiente operación antes de que transcurran 10 segundos o el aparato se desactivará automáticamente.

**AJUSTE DE LA POTENCIA Y DEL TEMPORIZADOR CON LAS TECLAS + Y -**

Utilice las teclas **+** y **-** (4) para configurar el ajuste de las placas y el tiempo necesario en el temporizador/contador de minutos (6). Los controles **+** y **-** (4) son comunes para ambas funciones. Así, para regular la potencia de la placa, seleccione primero la zona con la tecla (2) y, después, ajuste el nivel relativo de potencia con las teclas **+** y **-** (4); entonces, seleccione la función del temporizador con la tecla (5) y ajuste la duración del mismo, también con las teclas **+** o **-** (4).

## ENCENDIDO DE LA ZONA DE COCCIÓN

Una vez activado el dispositivo, encienda la zona de cocción (antes de que transcurran 10 segundos) como se indica a continuación:

1. Pulse una de las teclas (2) para seleccionar la zona de cocción deseada.
2. El panel indicador asociado se ilumina con más intensidad.
3. Utilice las teclas **+** y **-** (4) para ajustar el nivel de calentamiento (de 1 a 9). Mantener pulsadas estas teclas para aumentar o reducir el ajuste.

## APAGADO DE LA ZONA DE COCCIÓN

La zona de cocción solicitada debe estar activada; se iluminará con más intensidad.

- Vuelva a configurar el ajuste a «0» con la tecla **-** (4).

## APAGADO RÁPIDO DE LA ZONA DE COCCIÓN

- Seleccione la zona de cocción que desee apagar.
- Mantenga pulsadas las teclas **-** y **+** (4).

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL «H»

Si la temperatura de la zona de cocción sigue siendo elevada (con el consiguiente riesgo de sufrir quemaduras) una vez apagada, aparecerá la indicación «H» (calor residual) en el panel indicador (3) de la zona.

Esta indicación se apagará solamente cuando ya no haya riesgo de sufrir quemaduras (es decir, cuando la placa alcance los 60 °C aprox.).

## APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa se puede apagar en cualquier momento con el interruptor de encendido/apagado (1).

## ZONAS DE COCCIÓN DE CIRCUITO DOBLE (DUAL) (SOLO PARA FRSM 302 C TD BK)

CIRCUITO DOBLE: con disco central y corona exterior.

Es posible encender una zona o las dos (disco central + corona/media corona).

## ACTIVACIÓN DE UNA ZONA DE COCCIÓN DE CIRCUITO DOBLE (DUAL) (SOLO PARA FRSM 302 C TD BK)

Al introducir un valor igual o superior a 1, se activa la zona de doble circuito al volver a pulsar la tecla de la zona de cocción (2). Únicamente en este tipo de placas de circuito doble, se iluminan franjas horizontales para indicar el número de circuitos activados para la misma. Dos franjas horizontales indican que hay encendidas dos resistencias.

## DESACTIVACIÓN DE UNA ZONA DE COCCIÓN DE CIRCUITO DOBLE (DUAL) (SOLO PARA FRSM 302 C TD BK)

1. La zona de cocción deseada debe estar activada, es decir, iluminada con más intensidad.
2. Al volver a pulsar la tecla de selección de la zona correspondiente, se apaga un circuito cada vez. Si se sigue pulsando de forma intermitente la tecla de selección, los circuitos se encienden y se apagan según se desee (solo en el caso de las placas dobles).

## BLOQUEO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (O<sub>1</sub>)

Es posible bloquear la placa entera mediante una combinación de teclas.

Encienda la superficie de cocción y, manteniendo pulsada la tecla **-** (4), pulse la tecla de selección de la derecha (2). Aparecerán unas letras **L**. El propósito de este bloqueo es evitar las operaciones no intencionadas.

Cuando el bloqueo está activado, se desactiva el funcionamiento de las teclas, a excepción de la de apagado (1). Para desbloquear la placa, se debe realizar la misma operación: encender la placa, pulsar la tecla **-** (4) y pulsar la tecla de selección a la izquierda (2). Las letras **L** desaparecerán.

# FUNCIONES

## APAGADO DE SEGURIDAD

Si se deja encendida alguna zona de cocción de forma no intencionada, el sistema de seguridad la apagará automáticamente al cabo de un tiempo; posteriormente, aparecerá la letra «H» o «h».

NIVEL DE COCCIÓN	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

Esta función automática también suprime la necesidad de intervención humana durante todo el ciclo de cocción. Una vez transcurrido el tiempo configurado en el temporizador, la zona de cocción se desactiva automáticamente.

## ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. La zona de cocción deseada debe estar activada, es decir, iluminada con más intensidad.
2. Seleccione un nivel de potencia entre 1 y 9.
3. Pulse la tecla del temporizador (5): el indicador del temporizador muestra «00» y se enciende el separador decimal de la zona de cocción (9).
4. Seleccione el tiempo de cocción (entre 0 y 99 minutos) con las teclas **+** y **-** (4).

La función del temporizador se inicia automáticamente al cabo de unos segundos, y aparece una «t» parpadeante en la zona con el tiempo configurado más corto.

El separador decimal (9) de la zona de cocción con el ajuste del temporizador se mantiene encendido en la zona con el tiempo configurado más corto.

El temporizador se iniciará automáticamente al cabo de unos segundos. Mantenga pulsadas las teclas **+** o **-** (4) para desplazar el ajuste del tiempo. Es posible seleccionar todas las zonas de cocción para aplicarles la función del temporizador.

#### APAGADO RÁPIDO DE LA ZONA DE COCCIÓN Y DEL TEMPORIZADOR CORRESPONDIENTE

Seleccione la zona de cocción y pulse las teclas **+** y **-** (4).

Tenga en cuenta que la función del temporizador también se desactivará.

#### APAGADO DE LA FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR

Una vez transcurrido el tiempo de cocción configurado, se emitirá una señal acústica durante dos minutos. Para interrumpir la señal, basta con pulsar cualquier tecla.

Si se desea interrumpir el temporizador antes de que transcurra el período de tiempo programado: Pulse la tecla del temporizador (5).

Pulse la tecla **-** para restablecer el tiempo (4).

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes que nada, retire los restos de comida y las gotas de grasa de la superficie de cocción con la rasqueta especial (fig. 4).

A continuación, limpie las superficies de cocción de vitrocerámica con productos específicos para tal fin y un paño de papel; aclare con agua y seque con un paño limpio.

Los restos de papel de aluminio, los materiales de plástico que se hayan fundido de forma no intencionada y los restos de azúcar o de alimentos con alto contenido en azúcar deben eliminarse de inmediato de las zonas calientes de cocción con la rasqueta especial (fig. 4).

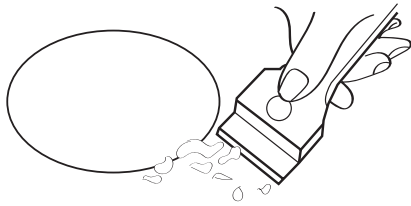


Fig. 4

Esto es imprescindible para evitar posibles daños en la superficie de la placa.

No deben utilizarse bajo ninguna circunstancia estropajos abrasivos ni detergentes químicos abrasivos, como los quitamanchas.

**NO UTILIZAR LIMPIADORES AL VAPOR.**

Al utilizar las placas de cocción, recomendamos utilizar recipientes de base plana (fig. 5) de diámetro similar o ligeramente superior al de la zona caliente.

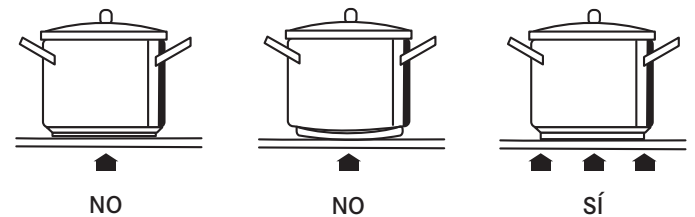


Fig. 5

- Evite derrames de líquido; si se sale un líquido hervido del recipiente, o siempre que se calienten líquidos, es recomendable reducir la intensidad del calor.
- No deje las placas de cocción encendidas sin recipientes encima, o con cazos o sartenes vacíos.

Si se detecta una grieta, por pequeña que sea, en la superficie de cocción, desconecte inmediatamente el suministro eléctrico para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
F0	Fallo electrónico	Desconecte el suministro eléctrico y vuelva a conectarlo. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Fc	Sobrecalentamiento del control electrónico	Si las zonas de cocción están apagadas, espere a que disminuya la temperatura. La placa de cocción volverá a funcionar de nuevo cuando la temperatura vuelva a un valor normal.
Ft/FE	El sensor electrónico de temperatura puede estar dañado.	Espere a que baje la temperatura. Si el error persiste una vez que la temperatura haya descendido al valor ambiente, póngase en contacto con el servicio posventa.
Fb	Sensibilidad excesiva de las teclas	Asegúrese de haber instalado correctamente la placa vitrocerámica. Llame al servicio posventa para asegurarse de que las teclas entren en contacto de forma correcta con la superficie de vidrio.
FU / FJ / FA / FC / Fd	Error del panel táctil	Este error es una comprobación automática del panel táctil. Desaparecerá cuando la comprobación automática se restablezca al valor correcto. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Fr	Error del relé	Puede que haya un problema con alguno de los relés. Desconecte el suministro eléctrico, espere un minuto y vuelva a conectarlo. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.

## DATOS TÉCNICOS

ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO	POTENCIA NOMINAL
Elemento radiante de circuito único Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
Elemento radiante de circuito único Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
Elemento radiante de circuito único Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
Elemento radiante de circuito doble Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700/1700 W

## ASISTENCIA

En caso de que surjan problemas en el funcionamiento, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico de Franke.

Nunca contrate los servicios de técnicos no autorizados.

Si contacta con el servicio de asistencia técnica, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería;
- modelo de aparato (art.);
- número de serie (S. N.).

Esta información se indica en la placa de datos. La placa de datos se encuentra en la parte inferior.

Debe contar con un comprobante de compra si todavía está dentro del período de garantía.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

---

# ÍNDICE

---

INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA.....	46
INSTALAÇÃO.....	47
LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	48
VISTA GERAL.....	48
UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	49
FUNÇÕES.....	50
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	51
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	52
DADOS TÉCNICOS.....	52
SUPORTE.....	52

Leia as instruções de operação antes de utilizar o produto pela primeira vez.


O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos que possam ocorrer devido a instalação incorreta e utilização incorreta, inadequada ou não razoável do aparelho.

Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

Contacte apenas centros de assistência autorizados.

Não modifique nenhuma funcionalidade do aparelho.


O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instrução.


 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se lhes tiver sido dada supervisão ou instrução em relação à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.


Crianças não devem brincar com o aparelho.


A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.


 Deve ser possível desligar o aparelho puxando a ficha se esta estiver acessível, ou através de um disjuntor multipolar instalado a montante da tomada de acordo com os regulamentos de ligação elétrica, e o aparelho deve estar ligado à terra em conformidade com as normas nacionais de segurança elétrica.

 Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Os componentes elétricos não devem estar acessíveis ao utilizador após a instalação. Não utilize o aparelho se estiver molhado ou descalço. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiver danificado, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver caído ou ficado de outro modo danificado.


 Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído por um idêntico pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo - risco de choque elétrico.


 AVISO: o aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento.


- Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, salvo se forem continuamente supervisionadas.


 AVISO: Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo é perigoso e pode provocar um incêndio.

- NUNCA tente extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligue o aparelho e, em seguida, cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta de incêndio.

 AVISO: Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.


 Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

 AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado e separado da fonte de alimentação antes de efetuar trabalhos de manutenção.


 Risco de choque elétrico!

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor.

Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, detergentes à base de cloro ou esfregões de aço. Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser pousados na superfície da placa uma vez que podem ficar quentes.

 **ATENÇÃO:** o aparelho não está concebido para ser operado através de um dispositivo de comutação externo como um temporizador ou um sistema separado controlado remotamente.

- Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

 **ATENÇÃO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura breve tem de ser continuamente supervisionado.

## INSTALAÇÃO

Todas as operações relativas à instalação (ligação elétrica) devem ser efetuadas por pessoal qualificado, em conformidade com os regulamentos em vigor.

Não olhe diretamente para a lâmpada de halogéneo.

Estas instruções destinam-se a um técnico qualificado, como orientação para a instalação, o ajuste e a manutenção, em conformidade com a legislação e as normas em vigor. Todas estas operações devem ser efetuadas sempre com o aparelho desligado do sistema elétrico.

O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

### POSICIONAR

O aparelho pode ser montado numa zona de trabalho, conforme ilustrado na figura (Fig. 1). Aplique a junta incluída em todo o perímetro da zona de trabalho.

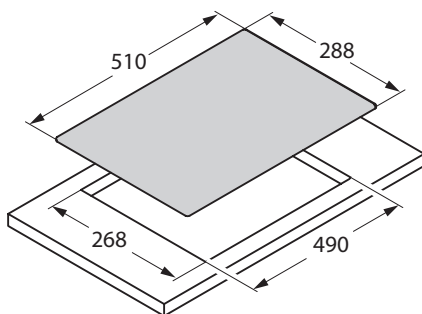



Fig. 1

### ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o respeitando os regulamentos locais em matéria de eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, a valorização e a reciclagem de equipamentos elétricos domésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o aparelho. Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao certificar-se de que este produto é eliminado corretamente está a contribuir para prevenir os impactos negativos sobre o ambiente e a saúde humana.

O símbolo  no produto, ou na documentação que o acompanha, indica que não deve ser tratado como lixo doméstico mas que deve ser encaminhado a um centro de recolho apropriado destinado à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

### ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS DE EMBALAGEM

Os diversos componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e em total conformidade com os regulamentos locais das autoridades em matéria de eliminação de resíduos.

### DICAS PARA POUPAR ENERGIA

Aproveite ao máximo o calor residual da sua zona de cozedura desligando-a uns minutos antes de finalizar a cozedura.

O fundo da sua panela ou frigideira deve cobrir por completo a zona de cozedura;

um recipiente de menor tamanho que a zona de cozedura implicará uma perda de energia.

Cubra as suas panelas e frigideiras com tampas bem ajustadas enquanto cozinha e utilize a menor quantidade de água possível. Cozinhar sem tampa aumenta substancialmente o consumo de energia.

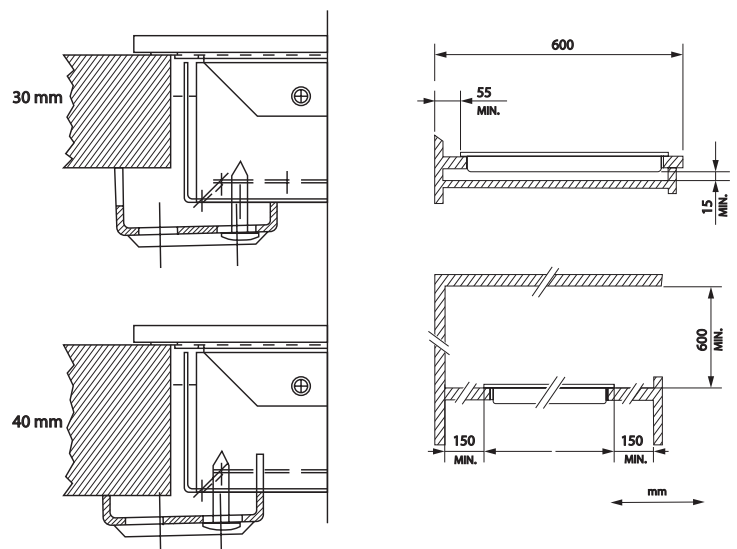


Fig. 2

# LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de efetuar as ligações elétricas, certifique-se de que:

- as características da instalação correspondem ao que está indicado na placa de características situada na parte inferior da placa;
- a instalação está equipada com uma ligação à terra adequada, em conformidade com as normas e a legislação em vigor.

A ligação à terra é obrigatória nos termos da lei. Se a placa não estiver equipada com um cabo ou uma ficha, utilize um material de absorção apropriado para a zona de trabalho, como indicado na placa de características. O cabo nunca deve aquecer mais do que 50 °C acima da temperatura ambiente.

Se a ligação for efetuada diretamente à rede elétrica, utilize um disjuntor multipolar de dimensão adequada à capacidade nominal, com uma distância de segurança que permita desligar por completo a alimentação elétrica sob condições de sobretensão da categoria III, em conformidade com os regulamentos de instalação (não se deve interromper o fio de terra amarelo/verde).

A ficha ou o disjuntor omnipolar deve ser facilmente acessível no aparelho instalado.

Os fabricantes rejeitam qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento das instruções acima descritas, bem como no caso em que não se respeitam nem se seguem as normas para prevenção de acidentes.

Nota: Certifique-se de que as características do sistema elétrico doméstico (tensão, energia máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.

O CABO DE ALIMENTAÇÃO DEVE SER SUBSTITUÍDO APENAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.

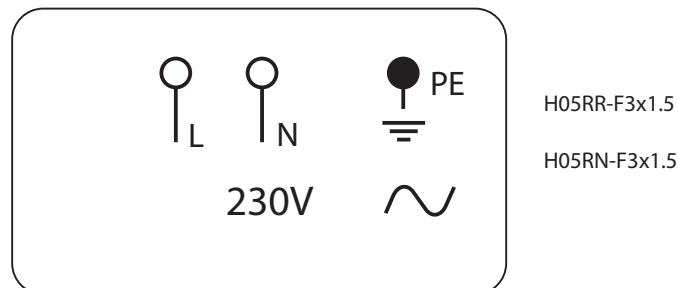
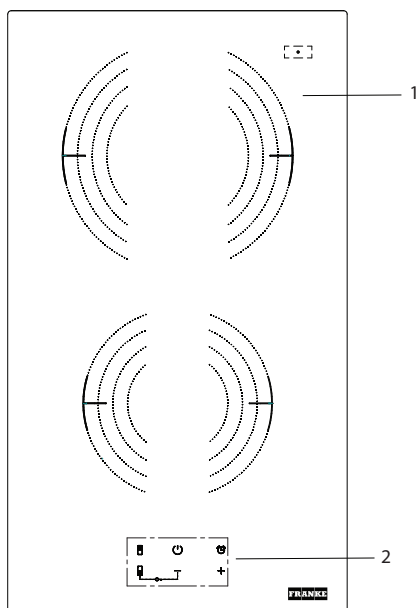


Fig. 3

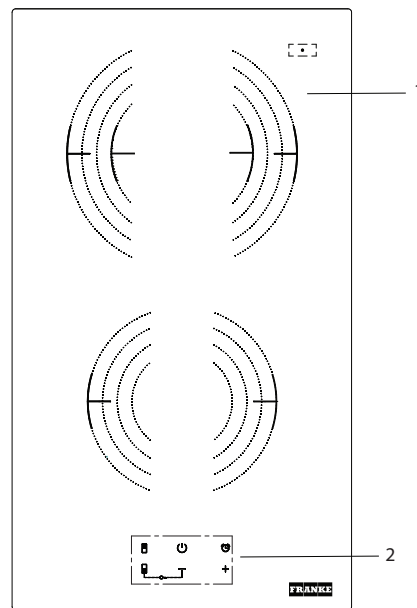
## VISTA GERAL

### FRSM 302 C T BK AUS



1. Placa
2. Painel de controlo

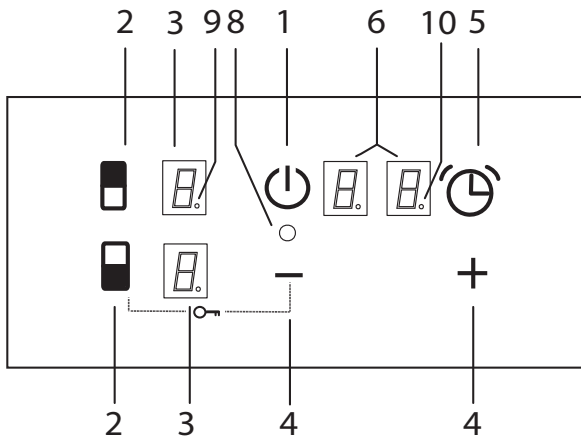
### FRSM 302 C TD BK



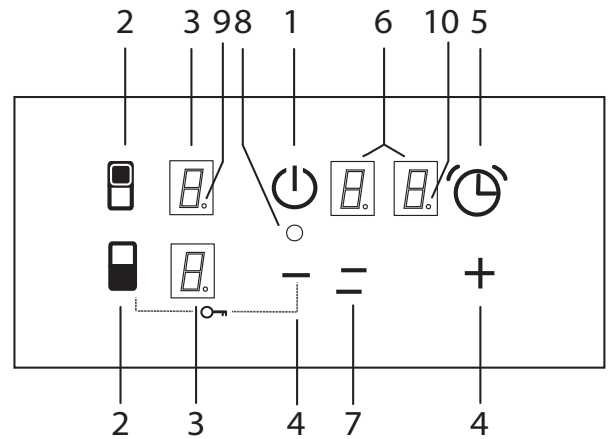


## PAINEL DE CONTROLO

### FRSM 302 C T BK AUS



### FRSM 302 C TD BK



1. Ligado
2. Zona de cozedura
3. Indicação de potência
4. Menos/Mais
5. Temporizador

6. Indicação do temporizador
7. LED de circuito duplo
8. LED de ativação
9. Separador decimal
10. Separador decimal do temporizador

## CONTROLOS

A placa é controlada por um microprocessador eletrónico.

O software de controlo deteta tanto os controlos como a presença de qualquer condição de funcionamento anómala, como:

- o derrame de líquidos ou a presença de outros objetos sobre o painel de controlo;
- a presença de condensação no interior da placa.

No caso de ocorrer alguma das condições anteriores, o sistema passa ao estado de alarme de segurança: as zonas de cozedura acesas são desligadas imediatamente, sendo exibido um código de erro.

O funcionamento normal reata-se assim que se elimina a condição que provocou o alarme. Se o funcionamento não se reatar, poderá ser necessário desligar e voltar a ligar a alimentação elétrica.

## TECLAS TÁTEIS

Todas as operações podem ser efetuadas com as teclas táteis (sensores capacitivos) situadas na parte frontal do painel de controlo; cada tecla corresponde a uma indicação.

Cada ação é confirmada por um sinal sonoro.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## LIGAR O APARELHO

1. Prima a tecla (1) para ativar o controlo: os indicadores do nível de ajuste (3) mostram "0" e um LED de ativação aparece por baixo da tecla 1.
2. Realize a próxima operação dentro de 10 segundos; caso contrário, o aparelho desligar-se-á automaticamente.

## AJUSTAR A POTÊNCIA E O TEMPORIZADOR COM AS TECLAS **+** E **-**

Utilize as teclas **+** e **-** (4, 5) para configurar os ajustes das zonas de cozedura e o tempo necessário no temporizador/contador de minutos (7). As teclas **+** e **-** (4, 5) são comuns a ambas as funções. Assim, para regular a potência da placa, selecione primeiro a zona com a tecla (2) e, depois, ajuste o nível relativo de potência utilizando as teclas **+** e **-** (4, 5); em seguida, selecione a função do temporizador com a tecla (6) e ajuste a duração do mesmo, também com a tecla **+** ou **-** (4, 5).

## LIGAR A ZONA DE COZEDURA

Uma vez ativado o dispositivo, ligue a zona de cozedura (dentro de 10 segundos) como se indica a seguir:

1. Prima uma das teclas (2) para selecionar a zona de cozedura pretendida. A indicação associada ilumina-se com mais intensidade.
2. Utilize as teclas **+** e **-** (4, 5) para ajustar o nível de aquecimento (de 1 a 9). Mantenha premidas estas teclas para aumentar ou reduzir o ajuste (Tab. 1).

CONTROLO TÁTIL	INTENSIDADE DO AQUECIMENTO
1	fraco
2-3	suave
4	lento
5-6	médio
7-8	intenso
9	muito intenso

Tab. 1

### DESLIGAR A ZONA DE COZEDURA

1. A zona de cozedura pretendida deve estar ativada e estará, portanto, iluminada com mais intensidade.
2. Reponha o ajuste a "0" com a tecla **—** (4).

### ENCERRAMENTO RÁPIDO DA ZONA DE COZEDURA

1. Selecione a zona de cozedura a desligar.
2. Mantenha premidas as teclas **+** e **—** (4, 5).

### INDICADOR DE CALOR RESIDUAL "H"

Se a temperatura da zona de cozedura continuar elevada (com o risco associado de sofrer queimaduras) depois de ser desligada, aparecerá a letra "H" (calor residual) na indicação (3) da zona.

A letra só se desligará quando já não se houver o risco de sofrer queimaduras (aproximadamente 60 °C)

## FUNÇÕES

### BLOQUEAR A SUPERFÍCIE DE COZEDURA (O↔)


A placa inteira pode ser bloqueada mediante uma combinação de teclas. Ligue a superfície de cozedura e, mantendo premida a tecla **—** (4), prima a tecla de seleção à esquerda (2). Aparecem umas letras **L**. A finalidade deste bloqueio é evitar as operações não intencionais.

Quando o bloqueio está ativado, o funcionamento das teclas está desativado, à exceção da tecla de desligar (1). Para desbloquear a placa, efetue a mesma operação: ligue a placa, prima a tecla menos **—** (4) e prima a tecla de seleção à esquerda (2). As letras **L** desaparecem.

### ENCERRAMENTO DE SEGURANÇA

No caso em que uma ou mais zonas de cozedura é deixada ligada de forma inadvertida, o sistema de segurança a apagará automaticamente ao cabo de um determinado período; em seguida, aparecerá a letra "H" ou "h". (Tab. 2)

### DESLIGAR A PLACA

A placa pode ser apagada em qualquer momento com o interruptor de ligar/desligar  (1).

### ZONA DE COZEDURA DE CIRCUITO DUPLO

Uma zona tem um segundo circuito. A zona de cozedura ovalada consiste de um disco central e uma coroa externa no eixo externo.

### LIGAR UMA ZONA DE CIRCUITO DUPLO

Depois de introduzir um valor igual ou superior a 1, a zona de circuito duplo é ativada ao voltar a premir a tecla da zona de cozedura (2). Somente no caso das placas de circuito duplo, iluminam-se traços horizontais para indicar o número de circuitos ativados para a mesma: 2 traços horizontais (8) indicam que estão ativadas 2 resistências.

### DESLIGAR UMA ZONA DE COZEDURA DE CIRCUITO DUPLO

1. A zona de cozedura deve estar ativada e, por conseguinte, mais iluminada.
2. Ao voltar a tocar na tecla de seleção da zona em questão, apaga-se um circuito de cada vez. Se continuar a premir a tecla de seleção de forma intermitente, os circuitos ligam-se e desligam-se como desejar (somente para placas duplas).

NÍVEL DE COZEDURA	TEMPO EM FUNCIONAMENTO (H)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Tab. 2

### FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

Esta função também simplifica o funcionamento, já que suprime a necessidade de supervisão humana durante o ciclo de cozedura. Uma vez decorrido o tempo ajustado no temporizador, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

## UTILIZAR A FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

1. A zona de cozedura deve estar ativada; por conseguinte, mais luminosa.
2. Selecione um nível de energia entre 1 e 9.
3. Toque na tecla do temporizador (6): o indicador do temporizador mostra "00" e o separador decimal da zona de seleção está iluminado (10).
4. Selecione o tempo de cozedura (entre 0 e 99 minutos) através das teclas **+** e **-**.

A função do temporizador inicia-se automaticamente passados alguns segundos e aparece um "t" a piscar na zona com o tempo ajustado mais curto.

O separador decimal (10) da zona de cozedura com o ajuste do temporizador mantêm-se aceso na zona com o tempo ajustado mais curto.

O temporizador iniciar-se-á automaticamente passados alguns segundos. Mantenha premida a tecla **+** ou **-** para deslocar o ajuste do tempo. A função do temporizador pode ser aplicada a todas as zonas de cozedura selecionando-as.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de mais, retire os restos de comida e as gotas de gordura da superfície de cozedura com o raspador especial (Fig. 4).

Em seguida, limpe as superfícies de cozedura com produtos específicos para vitrocerâmica e um pano de papel; depois, enxague com água e seque com um pano limpo.

Restos de folha de alumínio e material plástico que se tenham inadvertidamente fundido, bem como restos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar, devem ser eliminados de imediato com o raspador especial das zonas de cozedura quentes (Fig. 4).

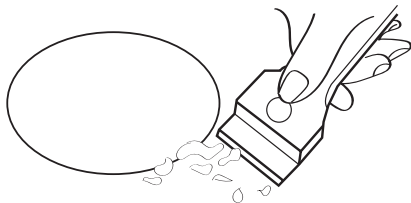


Fig. 4

Isto é imprescindível para evitar possíveis danos na superfície da placa.

Em nenhum caso devem utilizar-se esponjas abrasivas nem detergentes químicos corrosivos, como removedores de manchas.

**NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR.**

## ENCERRAMENTO RÁPIDO DA ZONA DE COZEDURA E DO TEMPORIZADOR RELATIVO

Selecione a zona de cozedura e, em seguida, prima as teclas **+** e **-**. Note que a função do temporizador também será desativada.

## DESLIGAR O TEMPORIZADOR

Uma vez decorrido o tempo ajustado, um sinal acústico será emitido durante dois minutos.

Prima qualquer tecla para silenciar o sinal.

Para interromper o temporizador, proceda como se segue:

1. Prima a tecla do temporizador (6)
2. Prima a tecla **-** (4) para repor o tempo.

Ao utilizar as zonas de cozedura, recomendamos utilizar recipientes de fundo plano (Fig. 5) de diâmetro similar ou ligeiramente superior ao da zona quente.



Fig. 5

- Evite derrames de líquidos. Assim, quando a fervura tiver ocorrido, ou sempre que se aquecem líquidos, reduza a intensidade de calor.
- Não deixe as zonas de cozedura ligadas sem recipientes em cima, ou com panelas e frigideiras vazias.

Se detetar uma racha, por pequena que seja, na superfície de cozedura, desligue imediatamente a alimentação elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHA	CAUSA	SOLUÇÃO
F0	Erro eletrónico	Desligue e ligue novamente a fonte de alimentação. Se o erro persistir, chame a assistência técnica.
Fc	Controlo eletrónico sobreaqueceu	Se as zonas de cozedura estiverem desligadas, aguarde até que a temperatura tenha baixado. A placa voltará a funcionar quando a temperatura regressar ao normal.
Ft / Fe	Sensor eletrónico da temperatura pode estar danificado	Aguarde até que a temperatura tenha baixado. Se a mensagem persistir, mesmo depois de o valor regressar à temperatura ambiente, chame a assistência técnica.
Fb	Sensibilidade excessiva das teclas	Certifique-se de que a placa vitrocerâmica foi instalada corretamente. Chame a assistência técnica para se certificar de que as teclas tocam corretamente na superfície do vidro.
Fu / Fj / Fa / Fc / Fd	Erro do painel tátil	Este erro é uma verificação automática do painel tátil. Desaparecerá quando a verificação automática se repõe para o valor correto. Se o erro persistir, contacte a assistência técnica.
Fr	Erro do relé	É possível que haja um problema com um dos relés. Desligue a alimentação elétrica, aguarde um minuto e volte a ligá-la. Se o erro persistir, chame a assistência técnica.

## DADOS TÉCNICOS

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO	POTÊNCIA NOMINAL
elemento radiante de circuito único Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
elemento radiante de circuito único Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
elemento radiante de circuito único Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
elemento radiante de circuito duplo Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 W

## SUORTE

No caso de surgirem alguns problemas de funcionamento, contacte um centro de assistência técnica da Franke.

Nunca recorra aos serviços de técnicos não autorizados.

Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:

- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art.)
- número de série (N.S.)

Esta informação é apresentada na placa de características. A placa de características está colocada na parte de baixo.

Deve também conservar o comprovativo de compra se ainda estiver dentro do período de garantia.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

---

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

---


ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ .....	54
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ .....	56
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.....	56
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ .....	57
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ .....	58
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ .....	59
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	59
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	60
ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ .....	61
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ .....	61

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να φέρει ευθύνη για πιθανή ζημιά που μπορεί να προκληθεί λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης και εσφαλμένης, ακατάλληλης ή παράλογης χρήσης της συσκευής. Για να διασφαλίσετε τη ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία αυτής της ηλεκτρικής συσκευής: Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.


Μην τροποποιείτε κανένα χαρακτηριστικό της συσκευής.


Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες.


 Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται.


Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.


 Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την τροφοδοσία μέσω αποσύνδεσης της από την πρίζα, εάν είναι προσβάσιμο το βύσμα, ή με έναν πολυπολικό διακόπτη εγκατεστημένο πριν από την πρίζα σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα για την ηλεκτρική ασφάλεια.

 Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, πολύπριζα ή προσαρμογείς. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα από τον χρήστη μετά την εγκατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή ξυπόλητοι. Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.


 Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με πανομοιότυπο καλώδιο από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.


 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και ορισμένα από τα προσβάσιμα σημεία της μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.


- Κρατήστε τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.


 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ανεπίβλεπτο μαγείρεμα σε εστία με λίπη ή λάδι μπορεί να γίνει επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα.


 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

 Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή προς αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.


 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος.

 **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**  
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση το χλώριο ή καθαριστικά ταψιών. Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών διότι μπορούν να υπερθερμανθούν.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** η συσκευή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτης ή χωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.


- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται αδιάλειπτα.

#### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη με ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε τη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στη συνοδευτική τεκμηρίωση υποδεικνύει ότι δεν θα πρέπει να αντιμετωπιστεί ως οικιακό απόβλητο, αλλά θα πρέπει να μεταφερθεί σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

#### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών οι οποίοι διέπουν τη διάθεση των απορριμμάτων.

#### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σας, απενεργοποιήστε τη λίγα λεπτά πριν τελειώσετε το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού σας πρέπει να καλύπτει πλήρως την εστία.

Αν το σκεύος είναι μικρότερο από την εστία, θα προκληθεί σπατάλη ενέργειας.

Καλύπτετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας με καπάκια που εφαρμόζουν καλά κατά το μαγείρεμα και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας.

# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Όλες οι εργασίες σε σχέση με την εγκατάσταση (ηλεκτρική σύνδεση) θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

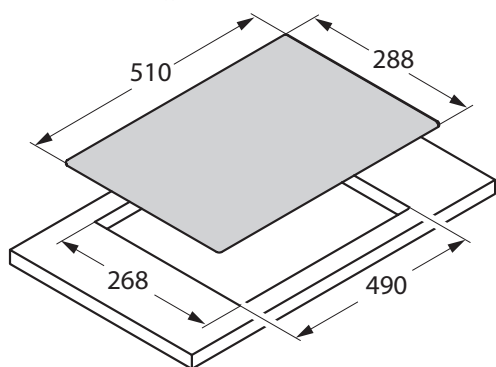
Μην κοιτάτε τη λάμπα αλογόνου.

Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται στον εξειδικευμένο τεχνικό, ως οδηγός εγκατάστασης, ρύθμισης και συντήρησης, σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και πρότυπα. Οποιαδήποτε από αυτές τις λειτουργίες πρέπει να εκτελείται πάντα όταν η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ηλεκτρικό σύστημα.

Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σε περιοχή εργασίας όπως φαίνεται στην εικόνα (Εικ. 1). Εφαρμόστε το παρεχόμενο στεγανοποιητικό σε όλη την περίμετρο της περιοχής εργασίας.



Εικ. 1

# ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

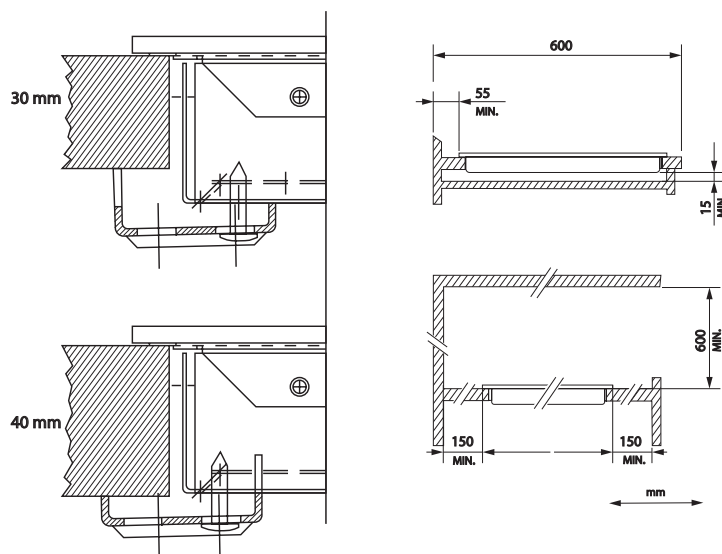
- τα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης είναι τέτοια ώστε να ακολουθούν αυτό που υποδεικνύεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος της εστίας μαγειρέματος.
- ότι η εγκατάσταση διαθέτει αποτελεσματική σύνδεση γείωσης, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και νομοθετικές διατάξεις.

Η σύνδεση γείωσης είναι υποχρεωτική σύμφωνα με τη νομοθεσία. Εάν δεν υπάρχει καλώδιο και/ή βύσμα στην εστία μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε επίσης απορροφητικό υλικό κατάλληλο για τη θερμοκρασία εργασίας, όπως υποδεικνύεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Σε καμία περίπτωση το καλώδιο δεν πρέπει να φτάσει σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 50°C από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Εάν συνδέσετε απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, τοποθετήστε έναν πολυπολικό διακόπτη κατάλληλου μεγέθους για την ονομαστική χωρητικότητα με απόσταση που να αποσυνδέει πλήρως τον αγωγό ρεύματος σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης (το κίτρινο/πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται).

Το βύσμα ή ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα στον εγκατεστημένο εξοπλισμό.

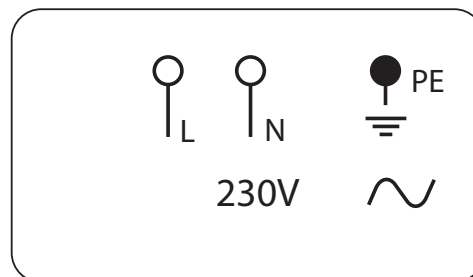
Οι κατασκευαστές αποποιούνται κάθε ευθύνη σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με όσα περιγράφονται παραπάνω και μη σεβασμού και μη τήρησης των κανόνων για την πρόληψη των ατυχημάτων.



Εικ. 2

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος (τάση, μέγιστη ισχύς και ρεύμα) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ.



H05RR-F3x1.5

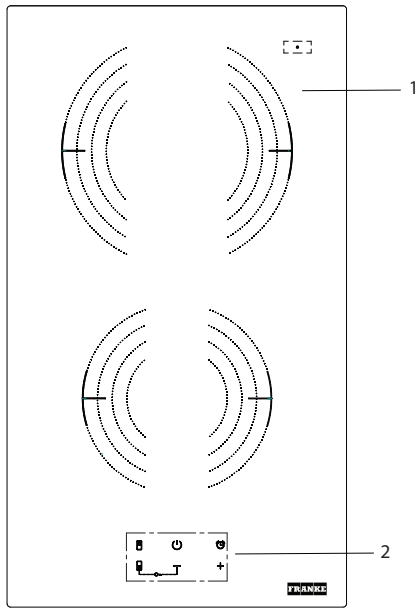
H05RN-F3x1.5

Εικ. 3



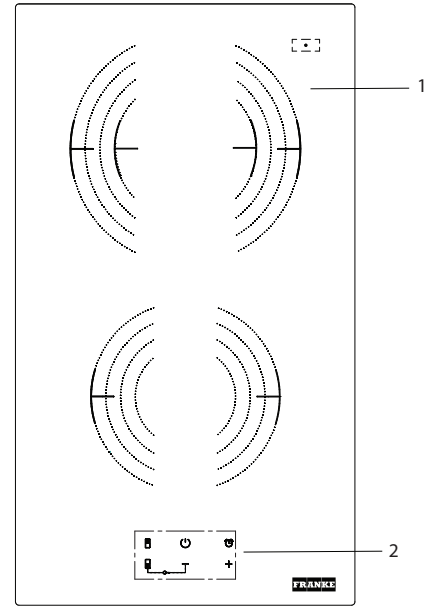
# ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

## FRSM 302 C T BK AUS



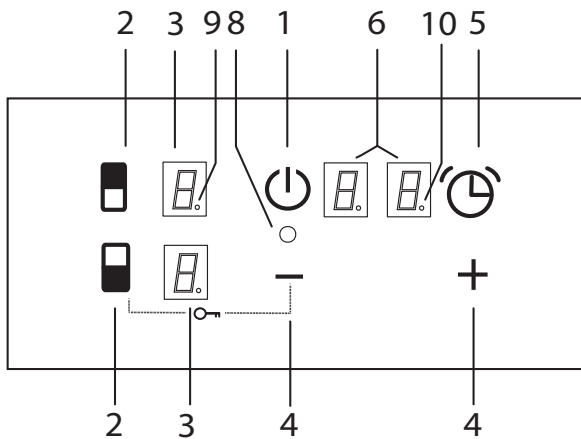
1. Πλάκα μαγειρέματος
2. Πίνακας ελέγχου

## FRSM 302 C TD BK



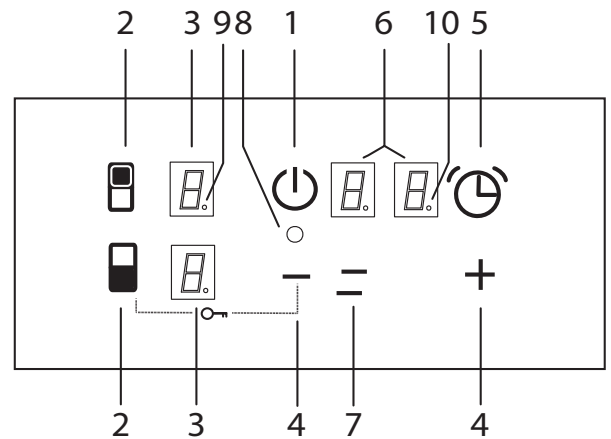
## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

### FRSM 302 C T BK AUS



1. Ενεργοποίηση
2. Περιοχή μαγειρέματος
3. Οθόνη λειτουργίας
4. Μείωση/αύξηση
5. Χρονόμετρο

### FRSM 302 C TD BK



6. Χρονόμετρο οθόνης
7. LED δεύτερου κυκλώματος
8. LED ενεργοποίησης
9. Υποδιαστολή
10. Υποδιαστολή χρονόμετρου

## ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ

- Η εστία μαγειρέματος ελέγχεται από ηλεκτρονικό μικροεπεξεργαστή. Το λογισμικό ελέγχου διενεργεί έλεγχο και ανιχνεύει την παρουσία τυχόν μη φυσιολογικών συνθηκών λειτουργίας, όπως:
- το σκόρπισμα υγρών ή η παρουσία άλλων αντικειμένων στον πίνακα ελέγχου,
  - η παρουσία συμπυκνώματος στο εσωτερικό της εστίας.

Σε περίπτωση κάποιας από τις παραπάνω συνθήκες, το σύστημα μεταβαίνει στην κατάσταση συναγερμού ασφαλείας: οι ενεργοποιημένες εστίες απενεργοποιούνται αμέσως και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος.


Η κανονική λειτουργία επανέρχεται μόλις εξαλειφθεί η αιτία της κατάστασης συναγερμού. Εάν η λειτουργία δεν αποκατασταθεί, μπορεί να χρειαστεί να αποσυνδέσετε το ρεύμα και να το επανασυνδέσετε.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ









## ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΑΦΗΣ

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΑΦΗΣ	ΕΝΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
1	Αδύναμη
2-3	Ήπια
4	Αργή
5-6	Μέση
7-8	Δυνατή
9	Πολύ δυνατή

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Πατήστε το πλήκτρο  (1) για να ενεργοποιήσετε το χειριστήριο: Οι ενδείξεις στάθμης ρύθμισης (3) δείχνουν «0» και ένα LED ενεργοποίησης εμφανίζεται κάτω από το πλήκτρο 1.
2. Εκτελέστε την επόμενη λειτουργία εντός 10 δευτερολέπτων, ειδάλλως η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΕ ΤΑ ΠΛΗΚΤΡΑ ΚΑΙ

Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  και  (4) για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση των ματιών και τον απαιτούμενο χρόνο στο χρονόμετρο/μετρητή λεπτών (6). Τα χειριστήρια  και  (4) είναι κοινά στις δύο λειτουργίες. Αντίστοιχα, για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας, επιλέξτε πρώτα τη ζώνη με το πλήκτρο (2) και στη συνέχεια ρυθμίστε τη σχετική στάθμη ισχύος με τα πλήκτρα  και  (4). Όταν γίνει αυτό, επιλέξτε τη λειτουργία χρονόμετρου με το πλήκτρο (5) και προχωρήστε στη ρύθμιση της διάρκειας, επίσης με το πλήκτρο  ή  (4).

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, ενεργοποιήστε την περιοχή μαγειρέματος (εντός 10 δευτερολέπτων) ως εξής:


1. Πατήστε ένα από τα πλήκτρα (2) για να επιλέξετε την απαιτούμενη περιοχή μαγειρέματος.
2. Η αντίστοιχη οθόνη είναι πιο φωτεινή.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  και  (4) για να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμότητας (από 1 έως 9). Πατήστε παρατεταμένα αυτά τα πλήκτρα για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη ρύθμιση.

## ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ



Όλες οι λειτουργίες μπορούν να εκτελεστούν με τα πλήκτρα αφής (χωρητικούς αισθητήρες) που βρίσκονται στην μπροστινή όψη του πίνακα ελέγχου. Κάθε πλήκτρο αντιστοιχεί σε μια οθόνη. Κάθε δραστηριότητα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο "μπιπ".

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η περιοχή μαγειρέματος που ζητήσατε πρέπει να είναι ενεργοποιημένη και κατά συνέπεια πιο φωτεινή.

- Επαναφέρετε τη ρύθμιση στο «0» με το πλήκτρο  (4).

## ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που θα απενεργοποιηθεί.
- Πατήστε παρατεταμένα τα πλήκτρα  και  (4).

## ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΣΑΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ «H»

Εάν η θερμοκρασία της περιοχής μαγειρέματος εξακολουθεί να είναι υψηλή (και υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος) μετά την απενεργοποίησή της, η οθόνη (3) της περιοχής θα εμφανίζει το γράμμα «H» (παραμένουσα θερμότητα).

Το γράμμα θα απενεργοποιηθεί μόνο όταν δεν θα υπάρχει πλέον κίνδυνος εγκαύματος (περίπου 60°C).

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή μέσω του διακόπτη ON/OFF (1).

## ΔΙΠΛΟ (ΔΕΥΤΕΡΟ) ΚΥΚΛΩΜΑ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ FRSM 302 C TD BK)

ΔΙΠΛΟ ΚΥΚΛΩΜΑ: περιλαμβάνει κεντρικό δίσκο και εξωτερική κορώνα. Μπορεί να ενεργοποιηθεί μία ζώνη δίσκου ή και τα δύο (δίσκος + κορώνα/μισή κορώνα).

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΔΙΠΛΟΥ (ΔΕΥΤΕΡΟΥ) ΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ FRSM 302 C TD BK)

Αφού εισαγάγετε μια τιμή μεγαλύτερη ή ίση με 1, η περιοχή διπλού κυκλώματος ενεργοποιείται με νέο πάτημα του πλήκτρου της ζώνης μαγειρέματος (2). Μόνο για αυτόν τον τύπο θερμαινόμενης εστίας με διπλά κυκλώματα, οι οριζόντιες παύλες ανάβουν για να υποδείξουν πόσα κυκλώματα είναι ενεργοποιημένα για αυτήν την πλάκα. 2 οριζόντιες παύλες υποδεικνύουν ότι είναι ενεργές 2 αντιστάσεις.

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΔΙΠΛΟΥ (ΔΕΥΤΕΡΟΥ) ΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ FRSM 302 C TD BK)

1. Η ζώνη πρέπει να είναι ενεργοποιημένη και, κατά συνέπεια, πιο φωτεινή.
2. Όταν αγγίξετε πάλι το πλήκτρο επιλογής της εμπλεκόμενης ζώνης, απενεργοποιείται ένα κύκλωμα κάθε φορά. Όταν συνεχίζετε να πατάτε διακεκομμένα το πλήκτρο επιλογής, ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται κατά βούληση (μόνο για διπλά μάτια).

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (Ο-π)

Ολόκληρη η εστία μπορεί να κλειδωθεί με έναν συνδυασμό πλήκτρων. Ενεργοποιήστε την επιφάνεια μαγειρέματος και μετά πατήστε το πλήκτρο **—** (4) και, κρατώντας το πατημένο, πατήστε το πλήκτρο επιλογής στα αριστερά (2). Εμφανίζονται **L**. Ο σκοπός αυτής της κλειδαριάς είναι να αποτρέψει ακούσιους χειρισμούς.

Για όση ώρα είναι ενεργοποιημένη η κλειδαριά, είναι απενεργοποιημένη όλη η λειτουργία των πλήκτρων, με εξαίρεση το πλήκτρο OFF (1). Για να ξεκλειδώσετε την εστία, εκτελέστε τον ίδιο χειρισμό: ανοίξτε την επιφάνεια, πατήστε το πλήκτρο **—** (4) και μετά πατήστε το πλήκτρο επιλογής στα αριστερά (2). Τα **L** σβήνουν.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε περίπτωση που μία ή περισσότερες περιοχές μαγειρέματος παραμείνουν κατά λάθος ενεργοποιημένες, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τις ζώνες μετά την πάροδο ορισμένου χρόνου και στη συνέχεια θα εμφανιστεί το γράμμα «H» ή «h».

ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

Αυτή η αυτόματη λειτουργία εξαλείφει επίσης την ανάγκη ανθρώπινης παρέμβασης καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Αφού παρέλθει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί στο χρονόμετρο, η περιοχή μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

1. Η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη και κατά συνέπεια πιο φωτεινή.
2. Επιλέξτε ένα επίπεδο ισχύος μεταξύ 1 και 9.

3. Αγγίξτε το πλήκτρο του χρονόμετρου (5): η οθόνη του χρονόμετρου δείχνει «00» και επισημαίνεται η υποδιαστολή της ζώνης μαγειρέματος (9).
4. Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος (μεταξύ 0 και 99 λεπτών) με τα πλήκτρα **+** και **—** (4).

Η λειτουργία χρονόμετρου θα ξεκινήσει αυτόματα μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα και ένα «t» που αναβοσβήνει θα εμφανιστεί στη ζώνη με τη συντομότερη ρύθμιση του χρονόμετρου.

Η υποδιαστολή (9) της ζώνης μαγειρέματος με ρύθμιση χρονόμετρου παραμένει επισημασμένη στη ζώνη με τη συντομότερη ρύθμιση χρονόμετρου.

Το χρονόμετρο θα ξεκινήσει αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα. Πατήστε παρατεταμένα τα πλήκτρα **+** ή **—** (4) για να κυλίσετε στη ρύθμιση ώρας. Η λειτουργία χρονόμετρου μπορεί να εφαρμοστεί σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος μέσω επιλογής τους.

## ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και στη συνέχεια πατήστε τα πλήκτρα **+** και **—** (4).

Λάβετε υπόψη ότι θα απενεργοποιηθεί και η λειτουργία χρονόμετρου.

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

Όταν παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, εκπέμπεται ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Για σίγαση του σήματος πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Εάν θέλετε να διακόψετε το χρονόμετρο πριν παρέλθει η προγραμματισμένη χρονική περίοδος.

Πατήστε το πλήκτρο χρονόμετρου (5).

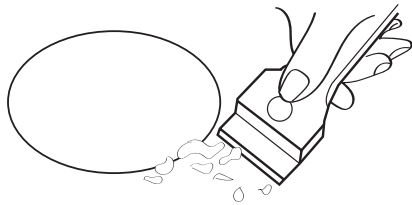
Πιέστε το πλήκτρο **—** για να επαναφέρετε τον χρόνο (4).

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πρώτα από όλα αφαιρέστε με την ειδική ξύστρα τα μεμονωμένα κομμάτια φαγητού και τις σταγόνες λίπους από την επιφάνεια μαγειρέματος (Εικ. 4).

Στη συνέχεια, καθαρίστε με χαρτοπετσέτα με ειδικά προϊόντα για υαλοκεραμικές επιφάνειες μαγειρέματος, μετά ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Κομμάτια αλουμινοχαρτου και πλαστικού υλικού που έχουν λιώσει κατά λάθος ή υπολείμματα ζάχαρης ή τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα πρέπει να αφαιρούνται αμέσως από την καυτή επιφάνεια μαγειρέματος με την ειδική ξύστρα (Εικ. 4).



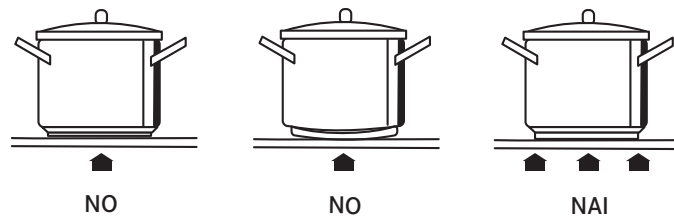
Εικ. 4

Αυτό γίνεται για την αποτροπή κάθε πιθανής ζημιάς στην άνω επιφάνεια.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά σφουγγάρια ή ερεθιστικά χημικά απορρυπαντικά, όπως καθαριστικά λεκέδων.

**ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ.**

Όταν χρησιμοποιούνται θερμαντικά στοιχεία, συνιστούμε σκεύη με επίπεδο πυθμένα (Εικ. 5) που έχουν διάμετρο ίδια ή ελαφρώς υψηλότερη από εκείνη της καυτής περιοχής.



Εικ.5- Αποφεύγετε την υπερχειλίση υγρών, επομένως, όταν παρουσιαστεί βρασμός ή σε κάθε περίπτωση όταν θερμαίνεται υγρό, μειώστε την παροχή θερμότητας.

- Μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα χωρίς σκεύη στο επάνω μέρος ή με κενές κατσαρόλες και τηγάνια.

Εάν υπάρχει έστω και μια μικρή ρωγμή στην επιφάνεια μαγειρέματος, αποσυνδέστε αμέσως την παροχή ρεύματος για να αποτρέψετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
<b>F0</b>	Ηλεκτρονικό σφάλμα	Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε την τροφοδοσία. Εάν το σφάλμα επιμένει, τηλεφωνήστε στο τμήμα υποστήριξης μετά την πώληση.
<b>Fc</b>	Υπερθέρμανση του ηλεκτρονικού ελέγχου	Αν οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, περιμένετε να μειωθεί η θερμοκρασία. Η εστία μαγειρέματος θα αρχίσει να λειτουργεί πάλι όταν η θερμοκρασία επανέλθει στην κανονική.
<b>Ft/FE</b>	Μπορεί να υποστεί ζημιά ο ηλεκτρονικός αισθητήρας θερμοκρασίας	Περιμένετε να μειωθεί η θερμοκρασία. Εάν το μήνυμα επιμένει ακόμη και μετά την επιστροφή της τιμής σε θερμοκρασία δωματίου, τηλεφωνήστε στο τμήμα υποστήριξης μετά την πώληση.
<b>Fb</b>	Υπερβολική ευαισθησία των πλήκτρων	Βεβαιωθείτε ότι η υαλοκεραμική άνω επιφάνεια εργασίας έχει τοποθετηθεί σωστά. Τηλεφωνήστε στο τμήμα υποστήριξης μετά την πώληση για να βεβαιωθείτε ότι τα πλήκτρα αγγίζουν σωστά τη γυάλινη επιφάνεια.
<b>FU / FJ / FA / FC / Fd</b>	Σφάλμα επιφάνειας αφής	Αυτό το σφάλμα είναι αυτόματος έλεγχος του πληκτρολογίου. Θα σβήσει όταν ο αυτόματος έλεγχος επαναφερθεί στη σωστή τιμή. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα υποστήριξης μετά την πώληση.
<b>Fr</b>	Σφάλμα ρελέ	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με ένα από τα ρελέ. Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος, περιμένετε ένα λεπτό και ενεργοποιήστε την πάλι. Εάν το σφάλμα επιμένει, τηλεφωνήστε το τμήμα υποστήριξης μετά την πώληση.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
μονό επαγωγικό κύκλωμα Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
μονό επαγωγικό κύκλωμα Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
μονό επαγωγικό κύκλωμα Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
διπλό επαγωγικό κύκλωμα Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 W

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση προβλημάτων λειτουργίας, επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke.

Πότε μην αποδέχεστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.

Όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- είδος σφάλματος
- μοντέλο συσκευής (Art.)
- σειριακό αριθμό (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές περιλαμβάνονται στην πινακίδα στοιχείων. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά.

Πρέπει να έχετε απόδειξη αγοράς, αν βρίσκεστε εντός της χρονικής περιόδου εγγύησης.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland



---

# OBSAH

---

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	64
MONTÁŽ.....	65
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ.....	66
PŘEHLED.....	66
DENNÍ POUŽITÍ .....	67
FUNKCE.....	68
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	69
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....	69
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	70
PODPORA .....	70


Před prvním použitím produktu si přečtěte návod k obsluze.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody, k nimž může dojít v důsledku nesprávné montáže a nesprávného, nevhodného nebo nepřiměřeného používání tohoto zařízení.

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

Kontaktujte pouze autorizovaná servisní střediska. Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.


Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud jim nebyly poskytnuty pokyny týkající se obsluhy spotřebiče.


 Tento spotřebič smějí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi pouze za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.

Děti by si neměly se spotřebičem hrát.


Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.


Děti by měly být pod dozorem, aby se zabránilo tomu, že si budou se spotřebičem hrát.

 Spotřebič musí být vždy možné odpojit od napájení vytažením, je-li zástrčka přístupná, nebo vypnutím vícepólovým spínačem instalovaným před zásuvkou v souladu s instalačními předpisy a spotřebič musí být uzemněn v souladu s vnitrostátními elektrickými bezpečnostními normami.


 Nepoužívejte prodlužovací kabely, vícenásobné zásuvky nebo adaptéry. Elektrické součásti nesmí být po instalaci přístupné uživateli. Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce nebo

nejste obuti. Tento spotřebič nepoužívejte, má-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, nefunguje správně nebo byl poškozen nebo upuštěn na zem.


 Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej výrobce, autorizovaný servis nebo kvalifikovaný servisní technik nahradit identickým typem, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem.


 **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.


- Děti mladší 8 let by měly být udržovány z dosahu spotřebiče, nejsou-li pod stálým dohledem.


 **VÝSTRAHA:** Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.

- NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a zakryjte plamen např. pokličkou nebo hasicí rouškou.

 **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varném povrchu.


 Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli případnému úrazu elektrickým proudem.

 **VÝSTRAHA:** Před zahájením údržby zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý a odpojený od napájení.

 **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**


Nikdy nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní produkty, čisticí prostředky na bázi chlóru nebo prostředky pro drhnutí pánví. Na povrch varné desky se nesmí pokládat kovové předměty, například nože, vidličky, lžice a poklice, protože by se mohly silně ohřát.

 **POZOR:** Spotřebič není určen k obsluze prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako např. časovače, nebo samostatného systému dálkového ovládání.




- Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varném povrchu.

 **POZOR:** Na průběh vaření je potřeba dohlížet. Krátkodobé vaření vyžaduje nepřetržitý dozor.

#### LIKVIDACE DOMOVNÍHO ODPADU

Tento spotřebič se vyrábí s použitím recyklovatelných nebo znovu použitelných materiálů. Likvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadů. Pro další informace o manipulaci, regeneraci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů se obraťte na místní obecní úřad, zařízení pro sběr domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištěním řádné likvidace tohoto výrobku pomáháte zabránit škodlivým důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Tento symbol  na produktu nebo v přiložené dokumentaci znamená, že se s ním nesmí zacházet jako s domovním odpadem, ale musí být dopraven do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

#### LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Různé části balení je třeba odpovědně zlikvidovat, a to v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.

#### TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

Využijte maximálně zbytkové teplo varné desky jejím vypnutím několik minut před dokončením vaření.

Základna hrnce nebo pánve by měla zakrývat celou varnou desku.

Nádoba, která je menší než varná deska, způsobuje plýtvání energií.

Hrnce a pánve při vaření zakryjte těsnými poklicemi a používejte co nejmenší množství vody. Vaření s odkrytou poklicí velmi zvyšuje spotřebu energie.

## MONTÁŽ

Všechny operace související s montáží (elektrické připojení) musí provádět školený personál v souladu s platnými předpisy.

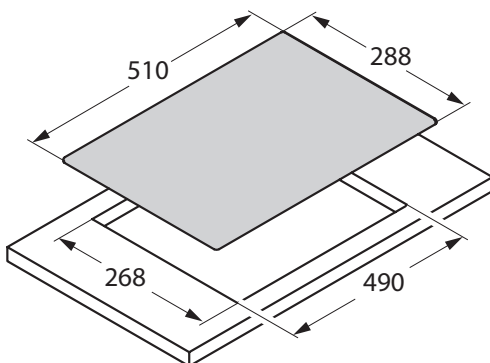
Nedívejte se na halogenové světlo.

Tento návod je určen pro kvalifikované techniky jako pokyny k montáži, seřízení a údržbě v souladu s platnými předpisy a normami. Veškeré tyto operace musí být prováděny po odpojení spotřebiče od elektrické sítě.

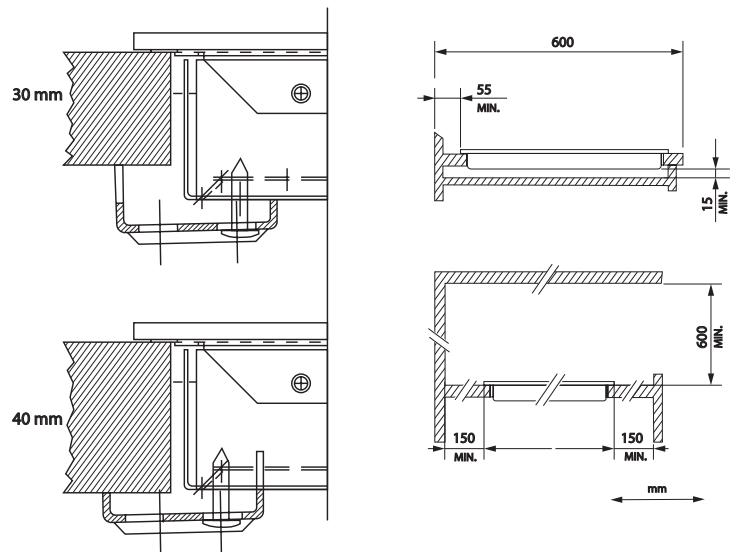
Spotřebič není určen k použití s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.

#### UMÍSTĚNÍ

Spotřebič lze namontovat do pracovní oblasti podle provedení na obrázku (obr. 1). Použijte dodané těsnění pro celý obvod pracovní plochy.



Obr. 1



Obr. 2

# ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Před provedením elektrického zapojení zajistěte následující:

- charakteristiky zařízení odpovídají údajům na výrobním štítku umístěném v dolní části pracovní plochy;
- zařízení je vybaveno účinným uzemněním podle platných norem a zákonných předpisů.

Uzemnění je povinné na základě předpisů. Nemá-li zařízení kabel a/nebo zástrčku, použijte rovněž vhodný absorpční materiál pro pracovní teplotu podle údajů na výrobním štítku. Za žádných okolností nesmí kabel dosáhnout teploty nad 50 °C prostředí.

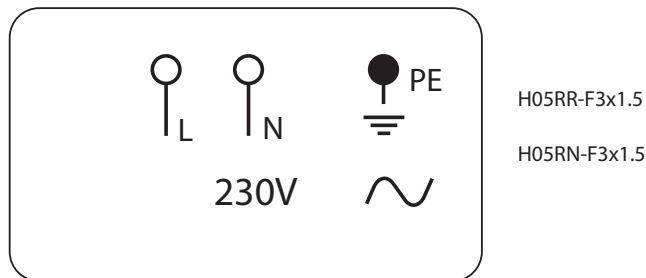
Při připojení přímo k elektrické síti použijte vícepólový spínač vhodné velikosti pro jmenovitou kapacitu se vzdáleností kontaktů, která kompletně odpojí napájecí vedení za podmínek přepětí kategorie III v souladu s montážními předpisy (žlutý/zelený zemnicí vodič nesmí být přerušen).

Zajistěte volný přístup k zástrčce nebo vícepólovému spínači na instalovaném zařízení.

Výrobci vylučují jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení a nerespektování výše uvedených pokynů a norem pro předcházení úrazům.

**POZNÁMKA:** Ujistěte se, že parametry domácího elektrického systému (napětí, maximální výkon a hodnota proudu) jsou kompatibilní s parametry spotřebiče.

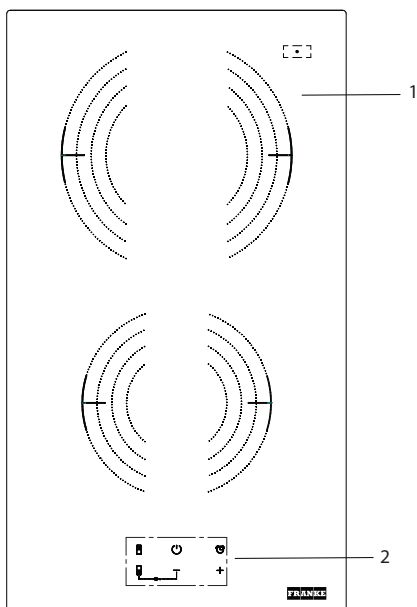
NAPÁJECÍ KABEL MUSÍ VYMĚNIT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.



Obr. 3

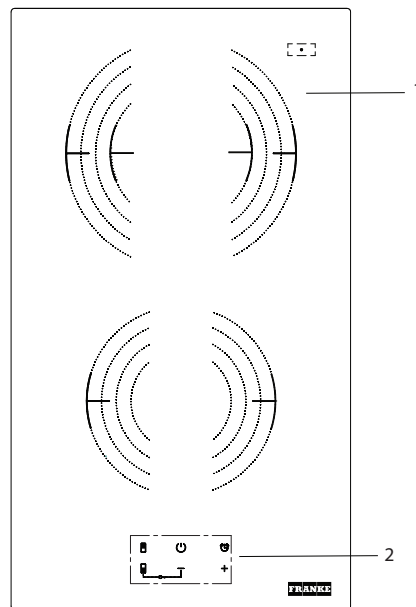
## PŘEHLED

### FRSM 302 C T BK AUS



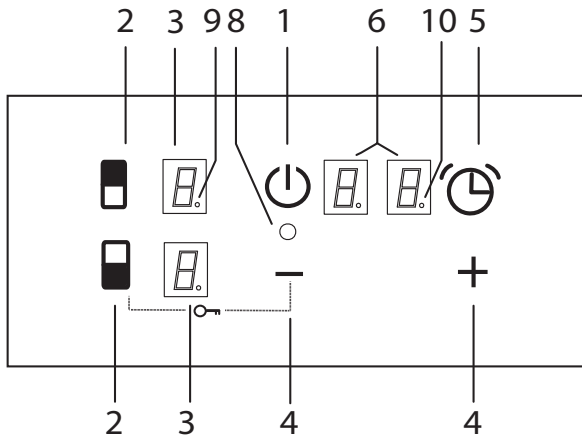
1. Varná deska
2. Ovládací panel

### FRSM 302 C TD BK

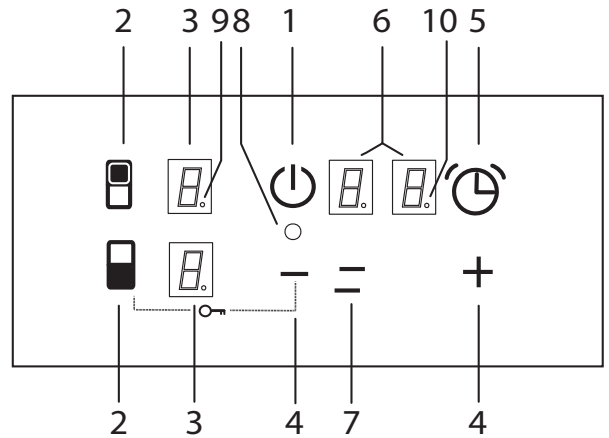


## OVLÁDACÍ PANEL

### FRSM 302 C T BK AUS



### FRSM 302 C TD BK



1. Napájení ZAP
2. Varná plocha
3. Displej napájení
4. Méně/více
5. Časovač

#### OVLÁDACÍ PRVKY

Varná deska je řízena elektronickým mikroprocesorem.

Řídicí software kontroluje a sleduje přítomnost jakýchkoli nenormálních provozních podmínek, např.:

- rozlití tekutin nebo přítomnost jiných předmětů na ovládacím panelu;
- přítomnost kondenzátu uvnitř varné desky.

V případě jakýchkoli výše uvedených podmínek systém nastaví stav bezpečnostního poplachu: napájené desky jsou okamžitě vypnuty a zobrazí se chybový kód.

Standardní provoz je obnoven po odstranění příčiny stavu poplachu. Není-li provoz obnoven, může být případně nutné odpojit a znovu připojit síťové napájení.

## DENNÍ POUŽITÍ

#### TOPNÉ ČLÁNKY DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ	INTENZITA TEPLA
1	slabá
2-3	mírná
4	pomalá
5-6	střední
7-8	silná
9	velmi silná


6. Displej časovače
7. Kontrolka dvojitého okruhu
8. Kontrolka zapnutí napájení
9. Desetinná čárka
10. Desetinná čárka časovače

#### DOTYKOVÁ TLAČÍTKA

Všechny operace lze provádět pomocí dotykových tlačítek (kapacitní snímače) umístěných na přední části ovládacího panelu; každé tlačítko odpovídá displeji.

Každá činnost je potvrzena pípnutím.

#### ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

1. Stiskem tlačítka  (1) aktivujete ovládání: ukazatele úrovně nastavení (3) ukazují „0“ a pod tlačítkem 1 se objeví kontrolka zapnutí napájení.
2. Další operaci proveďte do 10 sekund, jinak se zařízení automaticky vypne.

#### NASTAVENÍ VÝKONU A ČASOVAČE POMOCÍ TLAČÍTEK + A -

Pomocí tlačítek **+** a **-** (4) proveďte nastavení desek a požadovaného času na časovači/minutové odpočítávání (6). Tlačítka **+** a **-** (4) jsou pro obě funkce společná. Obdobně pro regulaci výkonu varné desky nejprve pomocí tlačítka (2) zvolte zónu, potom nastavte úroveň relativního výkonu pomocí tlačítek **+** a **-** (4); a následně zvolte pomocí tlačítka (5) funkci časovače a pokračujte nastavením doby trvání obdobným použitím tlačítek **+** nebo **-** (4).

## ZAPNUTÍ VARNÉ PLOCHY

Po aktivaci zařízení zapněte varnou plochu (do 10 sekund) takto:

1. Pro výběr požadované varné plochy stiskněte jedno z tlačítek (2).
2. Příslušný displej je jasnější.
3. Pomocí tlačítek **+** a **-** (4) nastavte úroveň tepla (od 1 do 9). Pro zvýšení nebo snížení nastavení podržte tato tlačítka stisknutá.

## VYPNUTÍ VARNÉ PLOCHY

Požadovaná varná plocha musí být aktivována, a bude proto jasnější.

- Pomocí tlačítka **-** (4) vraťte nastavení na hodnotu „0“.

## RYCHLÉ VYPNUTÍ VARNÉ PLOCHY

- Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
- Podržte stisknutá tlačítka **-** a **+** (4).

## UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H“

Je-li teplota varné plochy po jejím vypnutí stále vysoká (hrozí riziko popálení), je na displeji (3) pro příslušnou oblast zobrazeno písmeno „H“ (zbytkové teplo).

Písmeno se vypne pouze v případě, že již riziko popálení nehrozí (přibližně 60 °C).

## VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Varnou desku lze kdykoli vypnout spínačem ZAP/VYP (1).

## VARNÉ ZÓNY S DVOJITÝM OKRUHEM (POUZE PRO FRSM 302 C TD BK)

DVOJITÝ OKRUH: obsahuje centrální kotouč a vnější korunový okruh. Lze zapnout jednu kotoučovou zónu nebo obě (kotouč + koruna/polokoruna).

## ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY S DVOJITÝM OKRUHEM (POUZE PRO FRSM 302 C TD BK)

Po zadání hodnoty, která je větší nebo rovná 1, se aktivuje oblast s dvojitým okruhem opakovaným stisknutím tlačítka varné zóny (2). Pouze pro tento typ varné desky s dvojitými okruhy se rozsvítí vodorovné čárky, které signalizují, kolik okruhů je pro příslušnou desku zapnuto. 2 vodorovné čárky znamenají, že jsou zapnuté 2 rezistory.

## VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY S DVOJITÝM OKRUHEM (POUZE PRO FRSM 302 C TD BK)

1. Zóna musí být aktivována, a je tedy jasnější.
2. Při opakovaném stisknutí tlačítka výběru příslušné zóny se vždy vypne jeden okruh. Pokračujete-li v přerušovaném stiskávání tlačítka výběru, zóny se podle potřeby zapínají a vypínají (pouze pro dvojitě desky).

## UZAMČENÍ VARNÉ DESKY (O<sup>-</sup>)

Celou varnou desku lze uzamknout kombinací tlačítek.

Zapněte varnou desku a potom stiskněte tlačítka **-** (4) a při jeho podržení stiskněte tlačítka výběru na levé straně (2). Objeví se **L's**. Účelem tohoto zámku je zabránit neúmyslné obsluze.

Při aktivaci zámku jsou všechny funkce tlačítek deaktivovány s výjimkou tlačítka VYP (1). Pro odemčení varné desky proveďte stejný postup: zapněte plochu, stiskněte tlačítka minus (4) a následně i tlačítka výběru na levé straně (2). **L's** zmizí.

# FUNKCE

## BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ

V případě, že jsou jedna nebo více varných zón neúmyslně ponechány zapnuté, bezpečnostní systém tyto zóny po uplynutí určité doby automaticky vypne a následně se zobrazí „H“ nebo „h“.

ÚROVEŇ VAŘENÍ	PROVOZNÍ DOBA [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## FUNKCE ČASOVAČE

Automatická funkce rovněž vylučuje nutnost lidského zásahu během celé doby vaření. Po uplynutí nastaveného času na časovači se varná plocha automaticky vypne.

## AKTIVACE FUNKCE ČASOVAČE

1. Varná zóna musí být aktivována, a proto je jasnější.
2. Zvolte úroveň výkonu od 1 do 9.
3. Stiskněte tlačítka časovače (5) : displej časovače ukazuje „00“ a je zvýrazněna desetinná čárka varné zóny (9).
4. Zvolte dobu vaření (od 0 do 99 minut) pomocí tlačítek **+** a **-** (4).

Funkce časovače se za několik sekund automaticky aktivuje a na zóně se objeví blikající „t“ s nejkratším nastavením časovače.

Desetinná čárka (9) varné zóny s nastavením časovače zůstává zvýrazněná na zóně s nejkratším nastavením časovače.

Časovač se automaticky spustí za několik sekund. Pro posouvání časového nastavení podržte stisknutá tlačítka **+** nebo **-** (4). Funkci časovače lze používat pro všechny varné zóny poté, co byly vybrány.

## RYCHLÉ VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY A PŘÍSLUŠNÉHO ČASOVAČE

Zvolte varnou zónu a potom stiskněte tlačítka **+** a **-** (4).

Upozorňujeme, že funkce časovače se rovněž deaktivuje.

## VYPNUTÍ FUNKCE ČASOVAČE

Po uplynutí nastaveného času zní po dobu dvou minut akustický signál. Pro jeho přerušování stiskněte jakékoli tlačítka.

Chcete-li přerušit časovač před uplynutím naprogramované doby.

Stiskněte tlačítka časovače (5).

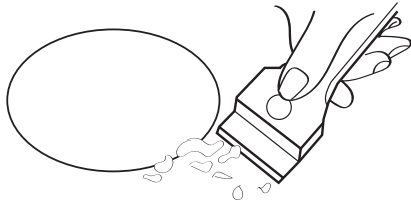
Pro resetování času stiskněte tlačítka **-** (4).

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nejprve speciální škrabkou (obr. 4) odstraňte z varné plochy připečené zbytky pokrmů a kapky tuku.

Potom vyčistěte speciálními přípravky pro sklokeramické varné plochy papírovým ubrouskem, opláchněte vodou a osušte čistým hadrem.

Kousky hliníkové fólie a plastových materiálů, které se nedopatřením roztavily, či zbytky cukru nebo pokrmů s vysokým obsahem cukru je třeba z horké varné plochy odstranit okamžitě speciální škrabkou (obr. 4).



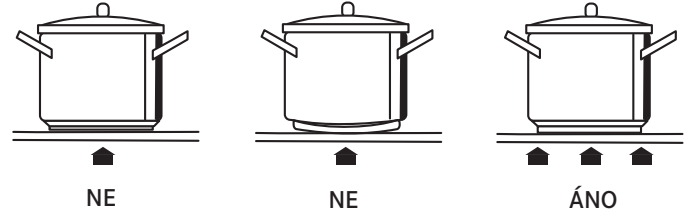
Obr. 4

Zabráníte tak možnému poškození plochy horní části.

Za žádných okolností nepoužívejte pro odstraňování skvrn abrazivní houbičky nebo narušující chemické čisticí prostředky.

**NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE.**

Používáte-li topné články, doporučujeme nádoby s plochým dnem (obr. 5), které mají stejný nebo mírně větší průměr než varná plocha.



Obr. 5

- Zabraňte přetečení tekutiny, proto při dosažení varu nebo v každém případě při zahřátí tekutiny snižte přívod tepla.
- Nenechávejte topné články na horní části zapnuté bez nádob nebo s prázdnými hrnci a pánvemi.

Objeví-li se i jen nepatrná prasklina varné plochy, okamžitě vypněte napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

KÓD CHYBY	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>F0</b>	Elektronická chyba	Odpojte a připojte napájení. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na poprodejní podporu.
<b>Fc</b>	Elektronické řízení přehřáté	Pokud jsou varné zóny vypnuté, počkejte na snížení teploty. Varná deska začne znovu fungovat, až se teplota vrátí na normální hodnotu.
<b>Ft/FE</b>	Elektronický snímač teploty může být poškozený	Počkejte na snížení teploty. Pokud zpráva přetrvává i po vrácení hodnoty na pokojovou teplotu, obraťte se na poprodejní servis.
<b>Fb</b>	Nadměrná citlivost tlačítka	Zkontrolujte, zda byla sklokeramická horní část správně nainstalována. Obraťte se na poprodejní servis, abyste se přesvědčili, že se tlačítka správně dotýkají skleněného povrchu.
<b>FU / FJ / FA / FC / Fd</b>	Chyba dotykového panelu	Tato chyba znamená automatickou kontrolu dotykového panelu. Zmizí, jakmile je automatická kontrola nastavena na správnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na poprodejní podporu.
<b>Fr</b>	Chyba relé	Může se vyskytnout problém u některého relé. Odpojte napájení, počkejte minutu a znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na poprodejní podporu.

# TECHNICKÉ ÚDAJE

TOPNÉ ČLÁNKY	JMENOVITÝ VÝKON
Jednoduchý okruh sálavý Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1 200 W
Jednoduchý okruh sálavý Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1 200 W
Jednoduchý okruh sálavý Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1 700 W
Dvojitý okruh sálavý Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1 700 W

## PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů se obraťte na servisní středisko společnosti Franke.

Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

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 upevněn na spodní straně.

Pokud se na spotřebič vztahuje stále záruční doba, musíte také předložit nákupní doklad.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

---

## SPIS TREŚCI

---

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	72
MONTAŻ.....	73
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ .....	74
PRZEGLĄD .....	75
CODZIENNE UŻYTKOWANIE .....	76
FUNKCJE.....	77
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	77
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	78
DANE TECHNICZNE .....	78
WSPARCIE TECHNICZNE.....	79

Przed pierwszym użyciem produktu 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.

W celu zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.


Nie modyfikować w żaden sposób urządzenia.

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile nie są one nadzorowane lub nie udzielono im instruktażu.


 Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im odpowiedniego instruktażu z zakresu bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.


Urządzenie nie może być używane do zabawy przez dzieci.


Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dziecko bez nadzoru opiekuna. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

 Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki, jeżeli jest ona dostępna, lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik zainstalowany przed gniazdem zgodnie z zasadami okablowania.


Urządzenie należy uziemić zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

 Nie należy używać przedłużaczy, gniazdek wielokrotnych ani adapterów. Po zakończeniu montażu podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika. Użytkownik nie powinien używać urządzenia, jeśli jest mokry lub na boso. Nie należy używać tego urządzenia, jeśli ma ono uszkodzony kabel zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.


 Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia – ryzyka porażenia prądem.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.


- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem.


 **OSTRZEŻENIE:** Pozostawianie bez nadzoru żywności gotowanej na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może prowadzić do pożaru.


- NIGDY nie próbować gasić ognia wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

 **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.




 W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.


 Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parą.

Nie używać produktów ściernych lub żrących, środków czyszczących na bazie chloru ani zmywaków do patelni. Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.

 **UWAGA:** urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak wyłącznik czasowy lub oddzielny system zdalnego sterowania.

- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

 **UWAGA:** Proces gotowania powinien odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania powinien być nadzorowany przez cały czas.

## MONTAŻ

Wszystkie czynności związane z montażem (podłączenie elektryczne) powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nie należy wpatrywać się w lampę halogenową.


Niniejsza instrukcja jest przeznaczona dla wykwalifikowanego technika, jako przewodnik do montażu, regulacji i konserwacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Każdą z tych czynności należy wykonywać zawsze po odłączeniu urządzenia od instalacji elektrycznej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

## UTYLIZACJA URZĄDZEŃ GOSPODARSTWA DOMOWEGO

To urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu lub ponownego wykorzystania. Utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych należy skontaktować się z lokalnymi władzami, przedsiębiorstwem zajmującym się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE).

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Symbol  na produkcie lub na dołączonej dokumentacji oznacza, że urządzenia tego nie należy traktować jako odpadu domowego, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

## UTYLIZACJA OPAKOWAŃ

Poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełni zgodny z przepisami władz lokalnych w zakresie utylizacji odpadów.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Wykorzystaj w pełni ciepło resztkowe pola grzejnego, wyłączając je na kilka minut przed zakończeniem gotowania.

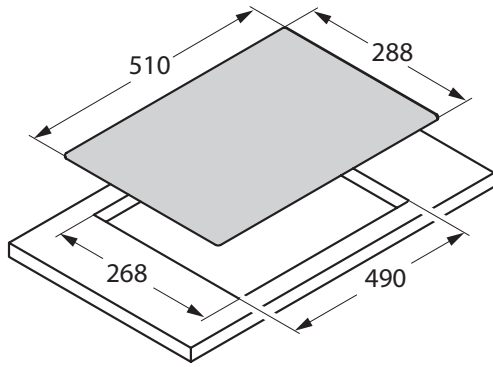
Dno garnka lub patelni powinno całkowicie przykrywać pole grzejne;

Pojemnik, który jest mniejszy niż pole grzejne spowoduje marnowanie energii.

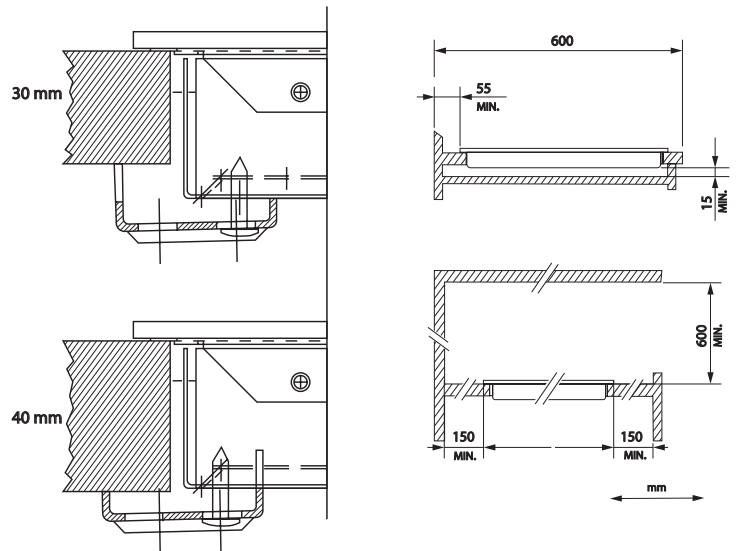
Podczas gotowania przykrywaj garnki i patelnie szczelnymi pokrywkami i należy używać jak najmniejszej ilości wody. Gotowanie ze zdjętą pokrywą znacznie zwiększa zużycie energii.

## USTAWIANIE

Urządzenie może być zamontowane w obszarze roboczym, jak pokazano na rysunku (Rys. 1). Nałożyć dostarczoną uszczelkę na całym obwodzie obszaru roboczego.



Rys. 1



Rys. 2

## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Przed wykonaniem podłączenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że:

- charakterystyka instalacji powinna być zgodna ze wskazaniami umieszczonymi na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części płyty kuchennej;
- instalacja jest wyposażona w sprawne uziemienie, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Przyłącze uziemienia jest obowiązkowe zgodnie z przepisami prawa. Jeżeli na płycie kuchennej nie ma kabla i/lub wtyczki, należy użyć odpowiedniego materiału absorpcyjnego również dla temperatury roboczej, zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej. W żadnym wypadku kabel nie może osiągnąć temperatury wyższej niż 50°C od temperatury otoczenia.

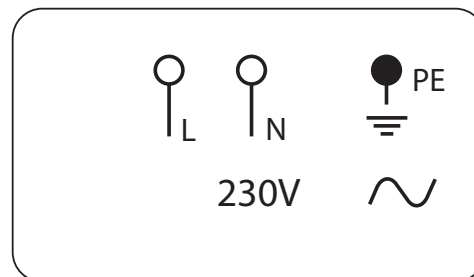
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci zasilającej należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o odpowiedniej wielkości dla mocy znamionowej z odstępem, który całkowicie odłącza linię zasilającą w warunkach przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji (nie wolno przerywać żółto-zielonego przewodu uziemiającego).

Wtyczka lub przełącznik omnipolarny muszą być łatwo dostępne na zamontowanym urządzeniu.

Producenci zrzekają się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad oraz nieprzestrzegania norm zapobiegania wypadkom.

Uwaga: Upewnić się, że specyfikacja domowej sieci elektrycznej (napięcie, maksymalna moc i natężenie prądu) jest zgodna ze specyfikacją urządzenia.

KABEL ZASILAJĄCY POWINIEN BYĆ WYMIENIANY WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO ELEKTRYKA.



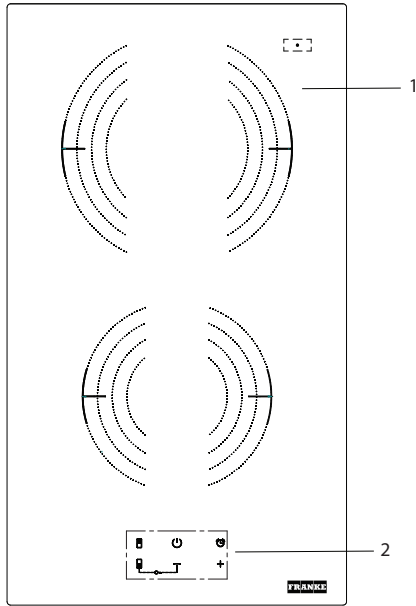
H05RR-F3x1.5

H05RN-F3x1.5

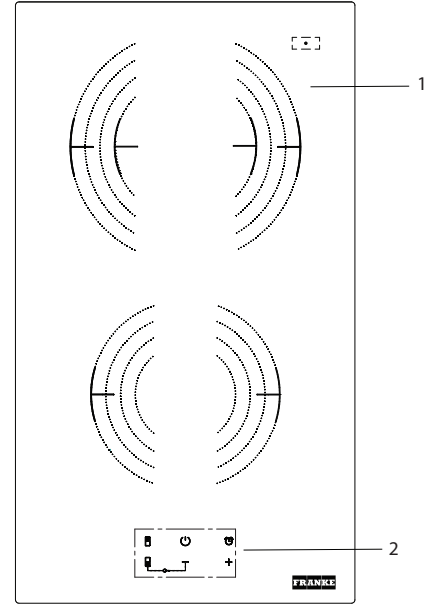
Rys. 3

# PRZEGLĄD

## FRSM 302 C T BK AUS



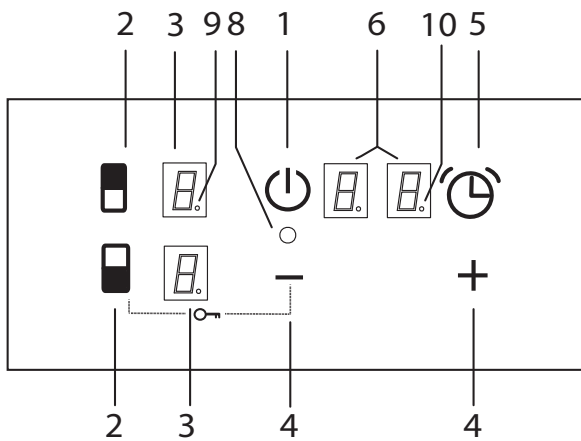
## FRSM 302 C TD BK



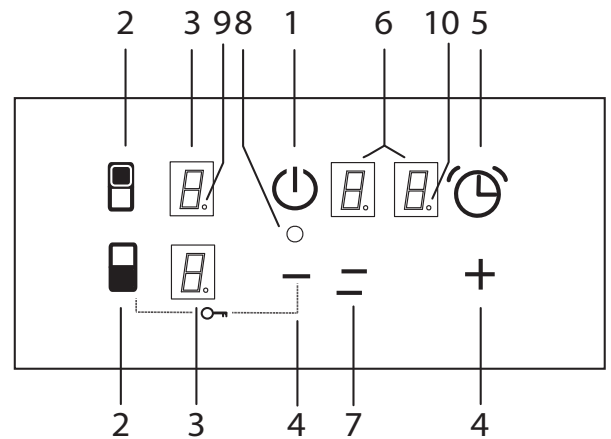
1. Płyta kuchenna
2. Panel sterowania

### PANEL STEROWANIA

#### FRSM 302 C T BK AUS



#### FRSM 302 C TD BK



1. Włączanie zasilania
2. Pole grzejne
3. Wskaźnik zasilania
4. Mniej/więcej
5. Minutnik

6. Wyświetlacz minutnika
7. Dioda LED podwójnego obwodu
8. Dioda LED włączonego zasilania
9. Punkt dziesiętny
10. Punkt dziesiętny minutnika

## ELEMENTY STEROWANIA

Płyta kuchenna jest sterowana mikroprocesorem elektronicznym.

Oprogramowanie sterujące wykrywa zarówno wartości nastawy, jak i obecność jakichkolwiek nienormalnych warunków pracy, takich jak:

- rozlanie płynów lub obecność innych przedmiotów na panelu sterowania;
- obecność kondensatu wewnątrz płyty kuchennej.


W przypadku wystąpienia którejkolwiek z powyższych sytuacji system przechodzi w stan alarmu bezpieczeństwa: włączone płyty są natychmiast wyłączone i wyświetlany jest kod błędu.

# CODZIENNE UŻYTKOWANIE









## GRZAŁKI STEROWANE DOTYKOWO

STEROWANIE DOTYKOWE	INTENSYWNOŚĆ CIEPŁA
1	słaba
2-3	delikatna
4	powolna
5-6	średnia
7-8	silna
9	bardzo silna

## WŁĄCZANIE URZĄDZENIA



1. Nacisnąć przycisk  (1), aby włączyć sterowanie: wskaźniki poziomu regulacji (3) wskazują „0”, a pod klawiszem 1 pojawia się dioda LED włączenia zasilania.
2. Wykonać następną operację w ciągu 10 sekund, w przeciwnym razie urządzenie wyłączy się automatycznie.

## REGULACJA MOCY I MINUTNIKA ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW I

Za pomocą przycisków  i  (4) można wyregulować ustawienie płyt oraz wymagany czas na liczniku minut (6). Przyciski  i  (4) są wspólne dla obu funkcji. W celu regulacji mocy płyty grzewczej należy najpierw wybrać strefę za pomocą przycisku (2), a następnie ustawić względny poziom mocy za pomocą przycisków  i  (4); po wykonaniu tych czynności należy wybrać funkcję minutnika za pomocą przycisku (5) i ustawić czas trwania, również za pomocą przycisku  lub  (4).

## WŁĄCZANIE POLA GRZEJNEGO

Po uruchomieniu urządzenia należy włączyć pole grzejne (w ciągu 10 sekund) w następujący sposób:

1. Nacisnąć jeden z przycisków (2), aby wybrać wymagane pole grzejne.
2. Powiązany wyświetlacz będzie jaśniejszy.
3. Za pomocą przycisków  i  (4) można ustawić poziom ciepła (od 1 do 9). Nacisnąć i przytrzymać te przyciski, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość ustawienia.

Normalna praca zostaje wznowiona po usunięciu przyczyny stanu alarmowego. Jeśli działanie nie zostanie przywrócone, może być konieczne odłączenie i ponowne podłączenie zasilania sieciowego.

## PRZYCISKI DOTYKOWE



Wszystkie operacje można wykonywać przy użyciu przycisków dotykowych (czujników pojemnościowych) umieszczonych na przedniej stronie panelu sterowania; każdy przycisk odpowiada wyświetlaczowi. Każda czynność zostaje potwierdzona sygnałem dźwiękowym.

## WYŁĄCZANIE POLA GRZEJNEGO

Żądane pole grzejne musi zostać aktywowane i dlatego będzie jaśniejszy.

- Przywrócić ustawienie na „0” za pomocą przycisku  (4).

## SZYBKE WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO

- Wybrać pole grzejne, które ma zostać wyłączone.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk  i  (4).

## WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „H”

Jeśli po wyłączeniu temperatura w obszarze gotowania jest nadal wysoka (i istnieje ryzyko poparzenia), na wyświetlaczu (3) dla tego obszaru pojawi się litera „H” (ciepło resztkowe).

Litera zgaśnie dopiero po ustąpieniu ryzyka oparzenia (ok. 60°C).

## WYŁĄCZANIE PŁYTY

Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. (1).

## JEDNO Z PÓŁ GRZEJNYCH POSIADA PODWÓJNY OBWÓD (WYŁĄCZNIE W PRZYPADKU FRSM 302 C TD BK)

OBWÓD PODWÓJNY: składający się z tarczy środkowej i korony obwodowej;

Można włączyć jedną strefę tarczy lub obie (tarcza + korona lub połowa korona).

## WŁĄCZANIE POLA GRZEJNEGO O PODWÓJNYM OBWODZIE (WYŁĄCZNIE W PRZYPADKU FRSM 302 C TD BK)

Po wprowadzeniu wartości większej lub równej 1, pole dwuobwodowe zostaje odblokowane poprzez ponowne naciśnięcie przycisku pola grzejnego (2). W przypadku pola grzejnego dwuobwodowego zapalają się poziome kreski wskazujące, ile obwodów działa. Dwie poziome kreski oznaczają, że włączone są dwa oporniki.

## WYŁĄCZANIE POLA GRZEJNEGO O PODWÓJNYM OBWODZIE (WYŁĄCZNIE W PRZYPADKU FRSM 302 C TD BK)

1. Pole powinno być aktywne, a zatem jaśniejsze.
2. Po ponownym dotknięciu przycisku wyboru danego pola, wyłączany jest jeden obwód w danym czasie. Po ponownym, przerywanym naciśnięciu przycisku wyboru, obwody są dowolnie włączane i wyłączane (tylko w przypadku płyt podwójnych).

## BLOKOWANIE POWIERZCHNI GRZEJNEJ (☐)

Całą płytę grzejną można zamknąć za pomocą kombinacji przycisków. Włączyć powierzchnię grzejną, a następnie nacisnąć przycisk **—** (4) i trzymając go wciśniętego, nacisnąć przycisk wyboru po lewej stronie (2). Wyświetli się litera **L**. Blokada ta ma na celu uniemożliwienie wykonania niezamierzonych operacji.

# FUNKCJE

## WYŁĄCZENIE BEZPIECZEŃSTWA

W przypadku nieumyślnego pozostawienia włączonej jednej lub kilku stref gotowania, system bezpieczeństwa wyłączy je automatycznie po upływie określonego czasu, po czym na wyświetlaczu pojawi się litera „H” lub „h”.

POZIOM GRZANIA	CZAS DZIAŁANIA [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## MINUTNIK

Ta automatyczna funkcja eliminuje również potrzebę interwencji człowieka podczas całego cyklu gotowania. Po upływie czasu ustawionego na minutniku pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

Gdy blokada jest włączona, wszystkie operacje na klawiszach są wyłączone, z wyjątkiem przycisku OFF (1). Aby odblokować płytę grzejną, należy wykonać tę samą czynność: włączyć powierzchnię, nacisnąć przycisk **—** (4) i nacisnąć przycisk wyboru w lewo (2). Zniknie litera **L**.

## AKTYWACJA FUNKCJI MINUTNIKA

1. Pole grzejne powinno być aktywne, a więc jaśniejsze.
2. Wybrać poziom mocy w zakresie od 1 do 9.
3. Nacisnąć przycisk minutnika (5): na wyświetlaczu minutnika pojawi się 00, a punkt dziesiętny pola grzejnego zostanie podświetlony (9).
4. Korzystając z przycisków **+** i **—** (4), wybrać czas gotowania (od 0 do 99 minut).

Funkcja minutnika uruchomi się automatycznie w ciągu kilku sekund, a na strefie z najkrótszym ustawieniem timera pojawi się migająca litera „t”.

Punkt dziesiętny (9) pola grzejnego z ustawieniem minutnika pozostaje podświetlony na polu z najkrótszym ustawieniem minutnika.

Minutnik uruchomi się automatycznie w ciągu kilku sekund. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **+** lub **—** (4), aby przewijać ustawienia czasu. Funkcja minutnika może być zastosowana do wszystkich pól grzejnych poprzez ich wybranie.

## SZYBKE WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO I ODPOWIEDNIEGO MINUTNIKA

Wybrać pole grzejne, a następnie nacisnąć przycisk **+** i **—** (4). Należy pamiętać, że funkcja minutnika również zostanie wyłączona.

## WYŁĄCZANIE MINUTNIKA

Po upływie ustawionego czasu gotowania przez 2 minuty emitowany będzie sygnał dźwiękowy. Aby przerwać sygnał należy po prostu nacisnąć dowolny przycisk.

Aby przerwać działanie minutnika przed upływem zaprogramowanego czasu, naciśnij przycisk minutnika (5).

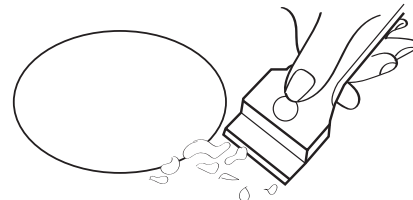
Naciśnij przycisk **—**, aby zresetować czas (4).

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W pierwszej kolejności należy usunąć resztki jedzenia i krople tłuszczu z powierzchni gotowania za pomocą specjalnego skrobaka (rys. 4).

Następnie czyścić specjalnymi produktami do szkłano-ceramicznych powierzchni kuchennych za pomocą papierowego ręcznika, następnie spłukać wodą i osuszyć czystą ściereczką.

Kawałki folii aluminiowej i tworzywa sztucznego, które przypadkowo uległy stopieniu, resztki cukru lub wysoko scukrzzone potrawy należy natychmiast usunąć z gorącego obszaru gotowania za pomocą specjalnego skrobaka (rys. 4).



Rys. 4

Ma to na celu uniknięcie ewentualnych uszkodzeń powierzchni blatu.

W żadnym wypadku nie należy używać gąbek ściernych ani drażniących detergentów chemicznych, takich jak środki do usuwania plam.

**NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PARĄ.**

W przypadku stosowania elementów grzejnych zalecane są naczynia z płaskim dnem (rys. 5) o średnicy takiej samej lub nieco większej niż średnica pola grzejnego.



Rys. 5

- Unikać przelewania się cieczy, dlatego w przypadku wrzenia lub w każdym przypadku, gdy ciecz jest podgrzewana, zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzewczych bez pojemników na górze lub z pustymi garnkami i patelniami.

Jeśli na powierzchni grzejnej pojawi się nawet niewielkie pęknięcie, należy natychmiast odłączyć zasilanie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KOD BŁĘDU	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<b>F0</b>	Błąd elektroniczny	Odłączyć i ponownie podłączyć zasilanie. Jeśli błąd nadal występuje, należy zadzwonić do działu obsługi technicznej.
<b>Fc</b>	Sterowanie elektroniczne przegrzane	Jeśli pola grzejne są wyłączone, należy zaczekać, aż temperatura spadnie. Płyta grzejna zacznie ponownie pracować, gdy temperatura powróci do normalnego poziomu.
<b>Ft/FE</b>	Elektroniczny czujnik temperatury może być uszkodzony	Zaczekać, aż temperatura spadnie. Jeśli komunikat nie ustąpi nawet po przywróceniu wartości do temperatury pokojowej, należy skontaktować się z działem obsługi technicznej.
<b>Fb</b>	Nadmierna czułość przycisków	Sprawdzić, czy szklano-ceramiczny blat roboczy został prawidłowo zamontowany. Zadzwonić do działu obsługi technicznej, aby upewnić się, że przyciski prawidłowo stykają się ze szklaną powierzchnią.
<b>FU / FJ / FA / FC / Fd</b>	Błąd klawiatury dotykowej	Ten błąd to automatyczna kontrola klawiatury. Zniknie, gdy automatyczna kontrola zostanie zresetowana do prawidłowej wartości. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z działem obsługi technicznej.
<b>Fr</b>	Błąd przełącznika	Może wystąpić problem z jednym z przełączników. Odłączyć zasilanie, odczekać jedną minutę i ponownie włączyć. Jeśli błąd nadal występuje, należy zadzwonić do działu obsługi technicznej.

## DANE TECHNICZNE

GRZAŁKI	MOC NOMINALNA
promiennik jednoobiegowy Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
promiennik jednoobiegowy Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
promiennik jednoobiegowy Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
promiennik dwuobiegowy Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700/1700 W

## WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku jakichkolwiek problemów z działaniem urządzenia należy skontaktować się z Centrum Obsługi Technicznej Franke.

Nigdy nie należy korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

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

Ta informacja znajduje się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na boku produktu.

Na potrzeby gwarancji należy zachować dowód zakupu.







# CUPRINS

---

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA .....	82
INSTALAREA.....	83
RACORDAREA ELECTRICĂ .....	84
PREZENTARE GENERALĂ.....	85
UTILIZAREA ZILNICĂ .....	86
FUNCȚIILE .....	87
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA .....	87
DEPANAREA .....	88
ASISTENȚA .....	89

Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza pentru prima dată produsul.


Producătorul nu este răspunzător pentru posibilele defecțiuni cauzate de instalarea incorectă și de utilizarea incorectă, necorespunzător sau nerezonabilă a aparatului.

Pentru a asigura operarea eficientă și în siguranță a acestui aparat electric:

Contactați numai centrele de service autorizate.

Nu modificați niciuna dintre dotările acestui aparat.


Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu au experiență sau cunoștințele necesare decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite.


 Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe cu condiția asigurării supravegherii sau instruirii acestora referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.


Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.


Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii dacă aceștia nu sunt supravegheați.

Copiii trebuie supravegheați pentru a exista siguranța că aceștia nu se joacă cu aparatul.


 Trebuie să existe posibilitatea de deconectare a aparatului de la sursa de alimentare electrică prin scoaterea ștecherului din priză dacă acesta este accesibil sau prin intermediul unui comutator multipolar instalat în amonte de priză conform regulilor de cablare, iar aparatul trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale de siguranță electrică.

 Nu utilizați cabluri prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După instalare, componentele electrice nu trebuie să fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă sunteți ud sau desculț. Nu utilizați acest aparat dacă cablul de alimentare electrică sau ștecherul acestuia este deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau scăpat pe jos.


 În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, tehnicianul de service al acestuia sau de persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident - există riscul de electrocutare.


 AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării acestuia. Aveți grijă să evitați atingerea rezistențelor.

- Nu permiteți accesul la aparat copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani, cu excepția cazului în care aceștia sunt supravegheați în mod constant.

 AVERTISMENT: Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor care conțin grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca izbucnirea unui incendiu.

- În cazul izbucnirii unui incendiu, NU încercați NICIODATĂ să-l stingeți cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

 AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați alimente pe suprafețele de gătit.

 Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

**AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de efectuarea oricărei lucrări de întreținere.

**Pericol de electrocutare!**

Nu curățați niciodată plita utilizând aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați pe plită produse abrazive sau corozive, agenți de curățare pe bază de clor sau bureți abrazivi pentru curățarea vaselor. Nu așezați pe suprafața plitei obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot înfierbânta.

**ATENȚIE:** Aparatul nu este destinat acționării prin intermediul unui dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator sau un sistem de comandă de la distanță separat.

- Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

**ATENȚIE:** Procesul de preparare termică trebuie supravegheat. Un proces scurt de preparare termică trebuie supravegheat în permanență.

## INSTALAREA

Toate operațiunile de instalare (racordul electric) trebuie să fie efectuate de personal calificat în conformitate cu regulamentele aflate în vigoare. Nu priviți direct spre lampa cu halogen.


Aceste instrucțiuni sunt destinate tehnicienilor calificați, ca ghid de instalare, reglare și întreținere, în conformitate cu legile și standardele aflate în vigoare. Toate aceste operațiuni trebuie să fie efectuate întotdeauna cu aparatul deconectat de la sistemul electric.

Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă de la distanță separat.

### ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat a fost fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați aparatul în conformitate cu regulamentele locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare privind tratarea, recuperarea și reciclarea aparatelor electrocasnice electrice, contactați autoritatea locală responsabilă, serviciul de colectare a echipamentelor electrocasnice sau magazinul de la care ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Prin asigurarea eliminării corecte a acestui produs, veți contribui la prevenția consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Simbolul  existent pe produs sau în documentația însoțitoare indică faptul că acesta nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci că trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

### ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

Diversele componente ale ambalajului trebuie eliminate în mod ecologic și în delință conformitate cu regulamentele autorităților locale privind aliminarea deșeurilor.

### RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Utilizați la maximum de căltura reziduală a plitei oprind-o cu câteva minute înainte de finalizarea procesului de preparare.

Baza oalei sau cratiței trebuie să acopere complet zona de gătit; un vas cu baza mai mică decât suprafața plitei poate cauza pierderi de energie.

În timpul gătitului, acoperiți oalele și cratițele cu capace cu închidere etanșă și utilizați cantități de apă cât mai mici posibil. Prepararea într-un vas fără capac crește semnificativ consumul energetic.

### POZIȚIONAREA

Aparatul poate fi montat într-o zonă de lucru, conform ilustrației din figură (Fig. 1). Aplicați garnitura de etanșare furnizată peste întregul perimetru al zonei de lucru.

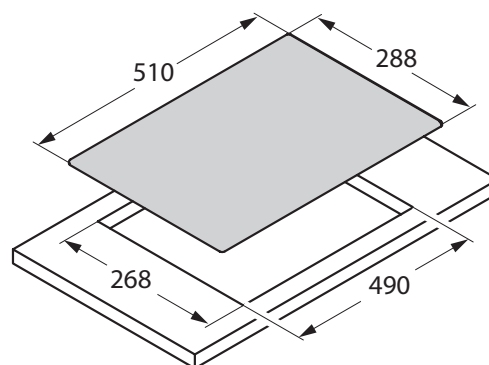


Fig. 1

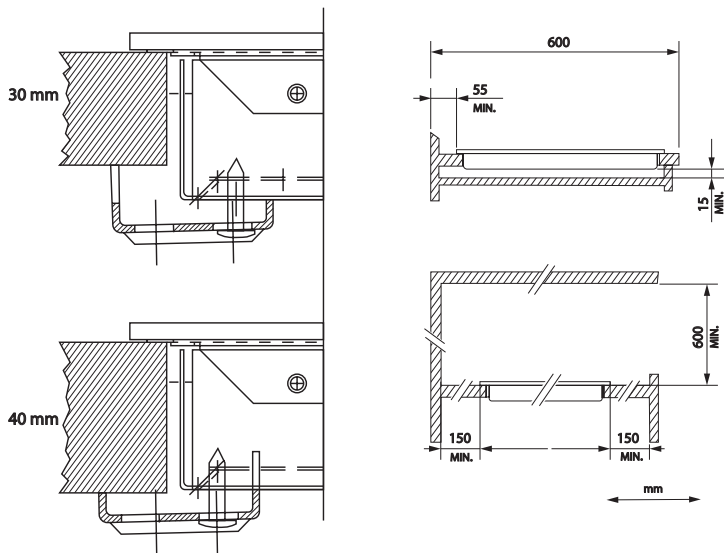


Fig. 2

## RACORDAREA ELECTRICĂ

Înainte de efectuarea racordării electrice, asigurați-vă că:

- caracteristicile instalației coincid cu cele menționate pe plăcuța cu date tehnice din partea inferioară a zonei de lucru;
- instalația este montată cu o conexiune de împământare eficientă, conform standardelor și prevederilor legale aflate în vigoare.

Conexiunea de împământare este obligatorie prin lege. Dacă echipamentul nu este prevăzut cu un cablu și/sau ștecher, utilizați și un material de absorbție adecvat pentru temperatura de lucru, conform indicațiilor de pe plăcuța cu date tehnice. Cablul nu trebuie în niciun caz să atingă o temperatură cu 50 °C mai mare decât temperatura ambiantă.

În cazul conectării directe la o priză de alimentare cu energie electrică, montați un comutator multipolar cu o dimensiune corespunzătoare pentru capacitatea nominală, cu o distanță care să deconecteze complet linia electrică aflată sub tensiune în condiții din categoria III, conform regulilor de instalare (conductorul galben/verde de împământare nu trebuie să fie întrerupt).

Ștecherul sau comutatorul omnipolar trebuie să fie ușor accesibil la echipamentul instalat.

Producătorii nu își asumă nicio răspundere în cazul nerespectării specificațiilor de mai sus și a normelor de prevenție a accidentelor.

Notă: Asigurați-vă că caracteristicile sistemului electric al locuinței (tensiunea, nivelul maxim pentru curent și putere) sunt compatibile cu cele ale aparatului.

CABLUL DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ TREBUIE ÎNLOCUIT NUMAI DE UN ELECTRICIAN CALIFICAT.

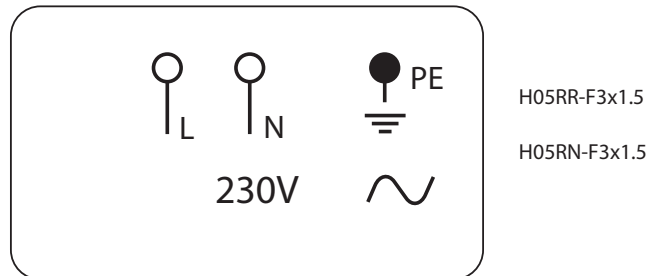
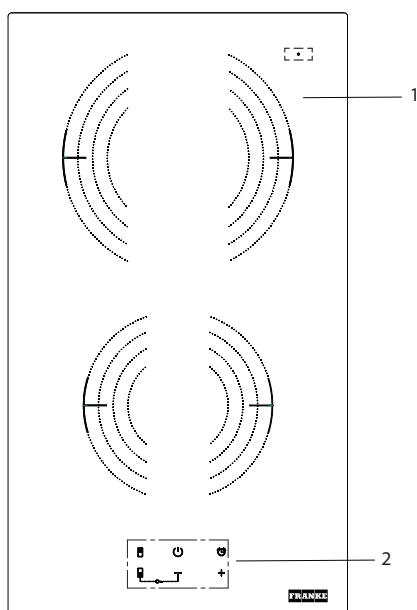


Fig. 3

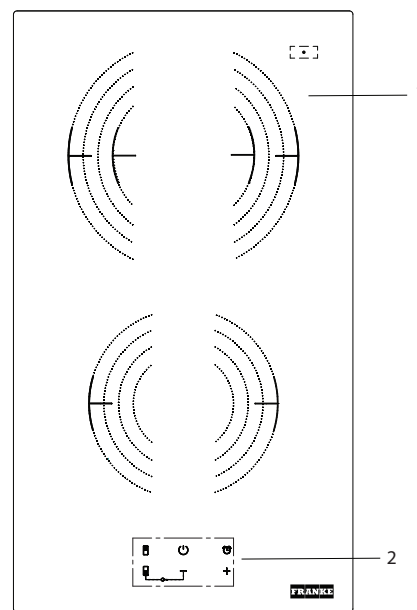
# PREZENTARE GENERALĂ

## FRSM 302 CT BK AUS



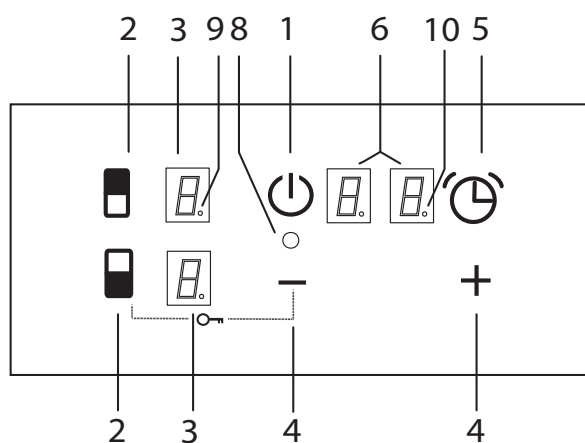
1. Plită
2. Panou de comandă

## FRSM 302 C TD BK



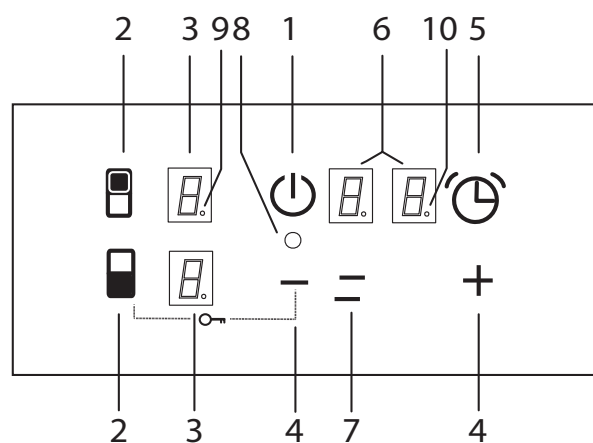
## PANOU DE COMANDĂ

### FRSM 302 CT BK AUS



1. Pornire
2. Zonă de gătit
3. Afişaj electric
4. Mai puțin/Mai mult
5. Temporizator

### FRSM 302 C TD BK



6. Afişajul temporizatorului
7. LED al circuitului dublu
8. LED privind starea pornită
9. Punct zecimal
10. Punct zecimal temporizator

## ELEMENTE DE COMANDĂ

Plita este controlată de un microprocesor electronic.

Software-ul de comandă detectează atât comanda efectuată, cât și prezența oricăror condiții anormale de funcționare, precum:

- vărsarea de lichide sau prezența altor obiecte pe panoul de comandă;
- prezența condensului în interiorul plitei.

În cazul oricăror condiții de mai sus, sistemul setează starea alarmei privind siguranța: plitele pornite sunt oprite imediat și este afișat un cod de eroare.


# UTILIZAREA ZILNICĂ

## REZISTENȚE CU COMANDĂ TACTILĂ









COMANDĂ TACTILĂ	INTENSITATE CĂLDURĂ
1	slab
2-3	delicat
4	lent
5-6	mediu
7-8	puternic
9	foarte puternic

Tabelul 1

## PORNIREA APARATULUI



1. Apăsăți tasta  (1) pentru a activa panoul de comandă: indicatoarele (3) privind nivelul de reglare indică "0", iar LED-ul privind puterea activată se aprinde sub tasta 1.
2. Efectuați următoarea operațiune în decurs de 10 secunde, în caz contrar, aparatul se va opri automat.

## REGLAREA PUTERII ȘI TEMPORIZATORULUI CU AJUTORUL TASTELOR ȘI


Utilizați tastele  și  (4, 5) pentru a regla setarea zonelor de gătit și durata necesară pentru temporizator/contorul minutelor (7). Tastele  și  (4, 5) sunt comune pentru ambele funcții. De aceea, pentru a regla puterea plitei, mai întâi selectați zona cu ajutorul tastei (2), iar apoi reglați nivelul de putere corespunzător utilizând tastele  și  (4, 5); apoi selectați funcția temporizatorului cu ajutorul tastei (6) și setați durata cu ajutorul tastei  sau  (4, 5).

## ACTIVAREA ZONEI DE GĂTIT

Odată ce aparatul a fost pornit, activați zona de gătit (în decurs de 10 secunde) după cum urmează:

1. Apăsăți una dintre tastele (2) pentru a selecta zona de gătit dorită. Afișajul aferent acesteia este mai luminos.
2. Utilizați tastele  și  (4, 5) pentru a regla nivelul de încălzire (de la 1 până la 9). Apăsăți și mențineți apăsată aceste taste pentru a crește sau reduce valoarea setărilor (tabelul 1).

## DEZACTIVAREA ZONEI DE GĂTIT

1. Zona de gătit solicitată trebuie să fie activată și, prin urmare, este mai luminoasă.
2. Reveniți la setarea "0" apăsând tasta  (4).



Funcționarea standard este reluată odată ce cauza stării de alarmă este eliminată. Dacă funcționarea nu este restabilită, ar putea fi necesar să deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică, iar apoi să-l reconectați.

## TASTELE TACTILE

Toate operațiunile pot fi efectuate cu ajutorul tastelor tactile (senzorilor capacitivi) de pe partea frontală a panoului de comandă; fiecare tastă corespunde unui afișaj.

Fiecare activitate este confirmată prin emiterea unui semnal sonor.

## DEZACTIVAREA RAPIDĂ A ZONEI DE GĂTIT

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o dezactivați.
2. Apăsăți și mențineți apăsată tastele  și  (4, 5).

## INDICATORUL DE TEMPERATURĂ REZIDUALĂ "H"

Dacă temperatura zonei de gătit este în continuare înaltă (și există în continuare riscul de arsuri) după ce aceasta a fost dezactivată, pe afișajul (3) aferent zonei de gătit respective va fi afișată litera "H" (căldură reziduală).

Litera nu va mai fi afișată atunci când riscul de arsuri dispare (când temperatura atinge o valoare de aproximativ 60 °C).

## OPRIREA PLITEI

Plita poate fi oprită în orice moment prin intermediul comutatorului de PORNIRE/OPRIRE (1).

## ZONELE DE GĂTIT CU CIRCUIT DUBLU (NUMAI PENTRU FRSM 302 C TD BK)

CIRCUIT DUBLU: cuprinde un disc central și o coroană externă.

Poate fi activată o zonă cu disc sau pot fi pornite ambele (disc + coroană/semicoroană).

## ACTIVAREA UNEI ZONE DE GĂTIT CU CIRCUIT DUBLU (NUMAI PENTRU FRSM 302 C TD BK)


După introducerea unei valori care este mai mare decât sau egală cu 1, zona de gătit cu circuit dublu este activată prin apăsarea din nou a tastei (2) aferente zonei de gătit. Numai pentru acest tip de zonă de gătit cu circuit dublu, se aprind o serie de linii horizontale pentru a indica numărul de circuite care sunt activate pentru zona de gătit respectivă. 2 linii orizontale indică faptul că 2 sunt activate rezistențe.

## DEZACTIVAREA ZONEI DE GĂTIT CU CIRCUIT DUBLU (NUMAI PENTRU FRSM 302 C TD BK)

1. Zona trebuie să fie activată, și, prin urmare, trebuie să fie mai luminoasă.
2. Dacă atingeți din nou tasta de selectare a zonei de gătit respective, circuitele sunt dezactivate pe rând. Dacă apăsăți în continuare intermitent tasta de selectare, circuitele vor fi activate și dezactivate pe rând (numai pentru zonele de gătit cu circuit dublu).

## BLOCAREA SUPRAFEȚEI DE GĂTIT

Întreaga suprafață a plitei poate fi blocată prin apăsarea unei combinații de taste.

Porniți plita, iar apoi apăsăți tasta  (4) și, în timp ce o mențineți apăsată, apăsăți tasta de selectare din partea stângă (2). Sunt afișate literele L. Scopul acestei funcții de blocare este acela de a preveni acțiunea accidentală a plitei.

În timp ce funcția de blocare este activată, toate tastele sunt dezactivate, cu excepția tastei de OPRIRE (1). Pentru a debloca plita, efectuați aceeași

operațiune: activați suprafața de gătit apăsând tasta **-** (4), iar apoi apăsând tasta de selectare din partea stângă (2). Literalele **L** dispar.

## FUNȚIILE

### BLOCAREA SUPRAFEȚEI DE GĂTITI (O→)

Întreaga suprafață a plitei poate fi blocată prin apăsarea unei combinații de taste. Porniți plita, iar apoi apăsați tasta **-** (4) și, în timp ce o mențineți apăsată, apăsați tasta de selectare din partea stângă (2). Sunt afișate literele **L**. Scopul acestei funcții de blocare este acela de a preveni acționarea accidentală a plitei.

În timp ce funcția de blocare este activată, toate tastele sunt dezactivate, cu excepția tastei de OPRIRE (1). Pentru a debloca plita, efectuați aceeași operațiune: activați suprafața de gătit apăsând tasta minus (4), iar apoi apăsând tasta de selectare din partea stângă (2). Literalele **L** dispar.

### OPRIREA ÎN SIGURANȚĂ

În cazul în care una sau mai multe zone de gătit sunt lăsate activate în mod accidental, sistemul de siguranță dezactivează automat zonele de gătit după un anumit interval de timp, iar apoi va fi afișată litera "**H**" sau "**h**".

NIVEL PUTERE DE PREPARARE	DURATĂ DE FUNCȚIONARE [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Tabelul 2

### FUNȚIA TEMPORIZATORULUI

Această funcție automată elimină, de asemenea, necesitatea intervenției factorului uman pe parcursul întregului ciclu de gătit. Odată ce durata setată la temporizator expiră, zona de gătit este dezactivată automat.

### ACTIVAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATORULUI

1. Zona de gătit trebuie să fie activată, prin urmare, trebuie să fie mai luminoasă.
2. Selectați un nivel de putere de la 1 până la 9.
3. Atingeți tasta temporizatorului (5); pe afișajul temporizatorului apare 00 și este evidențiat punctul zecimal al zonei de gătit (9).
4. Selectați durata de preparare (între 0 și 99 de minute) cu ajutorul tastelor **+** și **-**.

Funcția temporizatorului este activată automat în decurs de câteva secunde, iar litera „t” se aprinde intermitent în zona cu cea mai mică setare a temporizatorului.

Punctul zecimal (9) al zonei de gătit cu temporizatorul setat rămâne evidențiat pe zona care are cea mai mică setare a temporizatorului.

Temporizatorul va începe automat, în câteva secunde, derularea timpului. Apăsați și mențineți apăsată tasta **+** sau **-** (4) pentru a derula setarea timpului. Funcția temporizatorului poate fi aplicată pentru toate zonele de gătit prin selectarea acestora.

### DEZACTIVAREA RAPIDĂ A ZONEI DE GĂTIT ȘI A TEMPORIZATORULUI AFERENT

Selectați zona de gătit, iar apoi apăsați tastele **+** și **-** (4).

Rețineți faptul că funcția temporizatorului va fi de asemenea dezactivată.

### DEZACTIVAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATORULUI

Când timpul setat expiră, este emis un semnal acustic timp de 2 minute. Pentru a întrerupe semnalul acustic, doar apăsați una dintre taste.

Dacă doriți să întrerupeți temporizatorul înainte de expirarea duratei de timp programate.

Apăsați tasta temporizatorului (5).

Apăsați tasta **-** pentru a reseta durata (4).

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Mai întâi, îndepărtați resturile alimentare și stropii de grăsime de pe suprafața plitei utilizând racleta specială (Fig. 4).

Apoi curățați cu produse speciale pentru plitie vitroceramice și cu un prosop de hârtie, apoi clătiți cu apă și uscați cu o lavetă uscată.

Bucățile de folie de aluminiu și materialele plastice care s-au topit accidental, reziduurile de zahăr sau alimentele foarte zaharose trebuie îndepărtate imediat de pe zona de gătit fierbinte cu ajutorul racletei speciale (Fig. 4).

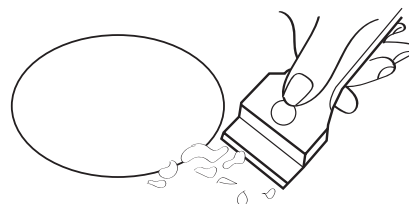


Fig. 4

Astfel se evită posibila deteriorare a suprafeței superioare.

Nu utilizați niciodată bureți abrazivi sau detergenți chimici agresivi pentru a îndepărta petele.

**NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚARE CU ABURI.**

Dacă doriți să utilizați rezistențe, este recomandat să utilizați vase cu baza plată (Fig. 5) care au același diametru sau un diametru puțin mai mare decât cel al zonei de gătit.

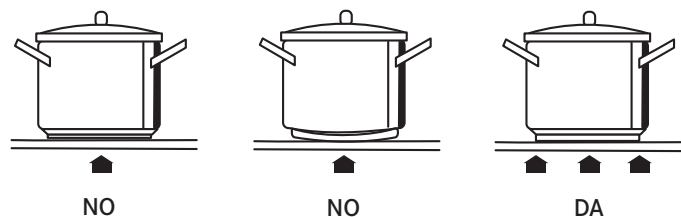


Fig. 5

- Evitați revărsarea de lichid; în acest scop, în cazul fierberii sau încălzirii de orice fel a lichidelor, reduceți intensitatea căldurii.

- Nu lăsați rezistențele activate fără vase așezate pe acestea sau cu oale și cratițe goale așezate deasupra.

Dacă suprafața plitei prezintă chiar și o crăpătură minoră, deconectați imediat alimentarea electrică pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

## DEPANAREA

DEFECȚIUNE	CAUZĂ	SOLUȚIE
<b>F0</b>	Eroare electronică	Deconectați și reconectați alimentarea electrică. Dacă eroarea persistă, apălați unitatea de asistență tehnică.
<b>Fc</b>	Sistem electronic de comandă supraîncălzit	Dacă zonele de gătit sunt dezactivate, așteptați până când temperatura scade. Plita va reintra în funcțiune atunci când temperatura revine la o valoare normală.
<b>Ft / Fe</b>	Este posibil ca senzorul electronic de temperatură să fie deteriorat	Așteptați până când temperatura scade. Dacă mesajul persistă chiar și după ce valoarea revine la cea a temperaturii camerei, apălați unitatea de asistență tehnică.
<b>Fb</b>	Sensibilitate excesivă a tastelor	Verificați ca plita vitroceramică să fie instalată corespunzător. Contactați unitatea de asistență tehnică pentru a vă asigura că tastele ating corect suprafața din sticlă.
<b>Fu / Fj / Fa / Fc / Fd</b>	Eroare la suportul tactil	Această eroare reprezintă o verificare automată a suportului tactil. Aceasta va dispărea după ce verificarea automată este resetată la valoarea corectă. Dacă eroarea persistă, contactați unitatea de asistență tehnică.
<b>Fr</b>	Eroare la releu	Este posibil să existe o problemă la unul dintre relee. Deconectați alimentarea electrică, așteptați un minut, iar apoi reconectați-o. Dacă eroarea persistă, apălați unitatea de asistență tehnică.

## DATE TEHNICE

REZISTENȚE	PUTERE NOMINALĂ
rezistență radiantă, cu circuit simplu și diametrul de 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
rezistență radiantă, cu circuit simplu și diametrul de 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
rezistență radiantă, cu circuit simplu și diametrul de 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
rezistență radiantă, cu circuit dublu și diametrul de 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700/1700 W



## ASISTENȚĂ

În cazul oricăror altor probleme de funcționare, contactați centrul de service Franke.

Nu apelați niciodată la serviciile unor tehnicieni neautorizați.

Atunci când contactați serviciul de asistență pentru clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:

- tipul de defecțiune
- modelul aparatului (Art.)
- numărul de serie (N.S.)

Aceste informații sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu date tehnice se află pe partea inferioară a aparatului.

De asemenea, trebuie să dețineți dovada cumpărării dacă aparatul se află în perioada de garanție.



---

# OBSAH

---

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE .....	92
INŠTALÁCIA .....	93
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.....	94
PREHĽAD .....	94
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	95
FUNKCIE.....	96
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	97
RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	97
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	98
PODPORA .....	98

Pred prvým použitím produktu si prečítajte prevádzkové pokyny.


Výrobca nemôže byť braný na zodpovednosť za prípadné škody ku ktorým dôjde v dôsledku nesprávnej inštalácie a nesprávneho, nevhodného alebo neprimeraného použitia zariadenia.

Zabezpečenie efektívnej a bezpečnej prevádzky tohto elektrického zariadenia:

Kontaktujte iba autorizované strediská zákazníckeho servisu.

Neupravujte žiadne funkcie zariadenia.


Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučené.


 Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami alebo vedomosťami môžu toto zariadenie používať pod dozorom alebo ak sa im poskytnú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám.


Deti sa nesmú hrať so zariadením.


Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

V rámci dohľadu nad deťmi treba zabezpečiť, aby sa so spotrebičom nehrali.


 Spotrebič sa musí dať odpojiť od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky, ak je zástrčka prístupná, alebo viacpólovým vypínačom nainštalovaným pred zásuvkou v súlade s pravidlami elektroinštalácie a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s vnútroštátnymi normami elektrickej bezpečnosti.

 Nepoužívajte predlžovačky ani viacnásobné zásuvky či adaptéry. Elektrické komponenty nesmú byť po inštalácii prístupné používateľovi. Nepoužívajte zariadenie, keď ste mokří alebo stojíte naboso. Tento spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne alebo ak bol poškodený alebo spadol.


 Aby sa predišlo rizikám, musí poškodený napájací kábel za rovnaký vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnými kvalifikáciami - nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.


 POZOR: Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa pri používaní môžu zahriať na veľmi vysokú teplotu. Treba dávať pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov.


- Deti do 8 rokov treba držať ďalej, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

 POZOR: Varenie s olejom alebo tukom na varnej ploche bez dohľadu môže byť nebezpečné a mať za následok požiar.

- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plameň zakryte napr. poklopom alebo protipožiarnou prikrývkou.

 POZOR: Nebezpečenstvo požiaru: na varných plochách neskladujte predmety.

 Ak je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby nemohlo dôjsť k zásahu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek zo sklokeramiky alebo podobného materiálu, ktoré chránia časti pod napätím.

 POZOR: Pred vykonaním akejkoľvek údržby sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete.

**!** Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenie.

Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čistiace prostriedky na báze chlóru ani prostriedky na čistenie panvíc. Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky sa nesmú klásať na varnú plochu, pretože by sa mohli veľmi zahriať.

**!** POZOR: spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, alebo samostatného diaľkovo ovládaného systému.

- Nebezpečenstvo požiaru: na varných plochách neskladujte predmety.

**!** POZOR: Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Na krátky proces varenia treba dohliadať bez prerušenia.

## INŠTALÁCIA

Všetky činnosti súvisiace s inštaláciou (elektrické pripojenie) by mal vykonávať kvalifikovaný personál v súlade s platnými predpismi.

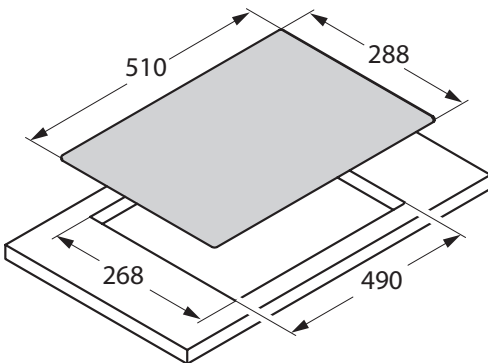
Nepozerajte sa na halógenovú lampu.

Tento návod je určený pre kvalifikovaných technikov ako návod na inštaláciu, nastavenie a údržbu v súlade s platnými zákonmi a normami. Všetky tieto operácie sa musia vykonávať vždy po odpojení spotrebiča od elektrickej siete.

Spotrebič nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

### UMIESTNENIE

Spotrebič je možné namontovať do pracovného priestoru, ako je znázornené na obrázku (obr. 1). Dodané tesnenie naneste po celom obvode pracovnej plochy.




Obr. 1

### LIKVIDÁCIA SPOTREBIČOV V DOMÁCNOSTI

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo opätovne použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu. Ďalšie informácie o spracovaní, zhodnocovaní a recyklácii domácich elektrospotrebičov získate na miestnom úrade, v službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Správnou likvidáciou tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii označuje, že by sa s ním nemalo zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí sa odovzdať do príslušného zberného strediska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

### LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Jednotlivé časti obalu musia byť zlikvidované zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov upravujúcimi likvidáciu odpadu.

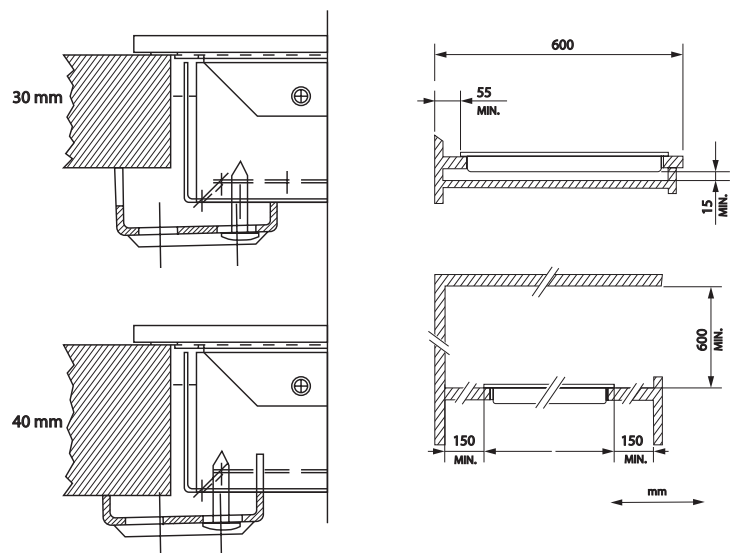
### TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Využite zvyškové teplo varnej dosky tak, že ju vypnete niekoľko minút pred ukončením varenia.

Dno hrnce alebo panvice by malo úplne zakrývať horúcu platňu;

Nádoba, ktorá je menšia ako horúca platňa, spôsobuje plytvanie energiou.

Počas varenia zakryte hrnce a panvice tesne priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie s odklopeným vekom výrazne zvyšuje spotrebu energie.



Obr. 2

# ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Pred vykonaním elektrického pripojenia sa uistite, že:

- vlastnosti zariadenia sú také, aby zodpovedali tomu, čo je uvedené na technickom údajovom štítku umiestnenom na dspodku pracovnej plochy;
- aby bolo zariadenie vybavené účinným uzemnením v súlade s platnými normami a právnymi predpismi.

Zemniace spojenie je v zmysle zákona povinné. Ak na zariadení nie je kábel a/alebo zástrčka, použite vhodný absorpčný materiál aj pre pracovnú teplotu, ako je uvedené na technickom údajovom štítku. Kábel nesmie za žiadnych okolností dosiahnuť teplotu vyššiu o viac ako 50 °C od teploty okolia.

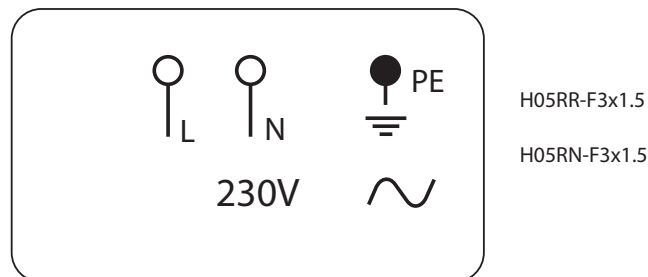
V prípade priameho pripojenia k elektrickej sieti namontujte viacpólový spínač vhodnej veľkosti pre menovitý výkon s voľnou vzdialenosťou, ktorý úplne odpojí elektrické vedenie v podmienkach kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami inštalácie (žltý/zelený uzemňovací vodič nesmie byť prerušený).

Zástrčka alebo viacpólový spínač musia byť inštalované v ľahko prístupnom zariadení ľahko prístupné.

Výrobcovia odmietajú akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania vyššie uvedeného a nerešpektovania a nedodržovania noriem prevencie nehôd.

Poznámka: Presvedčte sa, či sú vlastnosti elektrickej siete v domácnosti (napätie, maximálny výkon a prúd) kompatibilné s vlastnosťami spotrebiča.

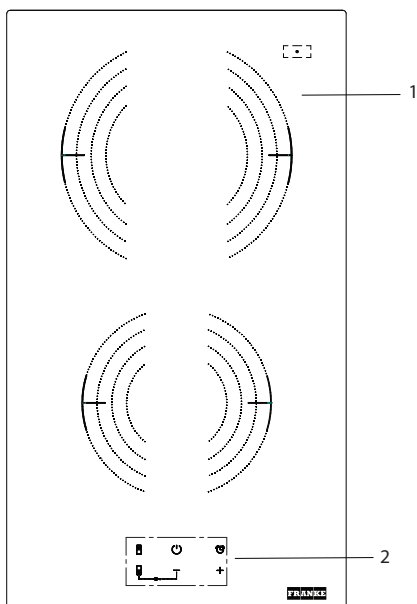
NAPÁJACÍ KÁBEL MUSÍ VYMEŇIŤ IBA KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR.



Obr. 3

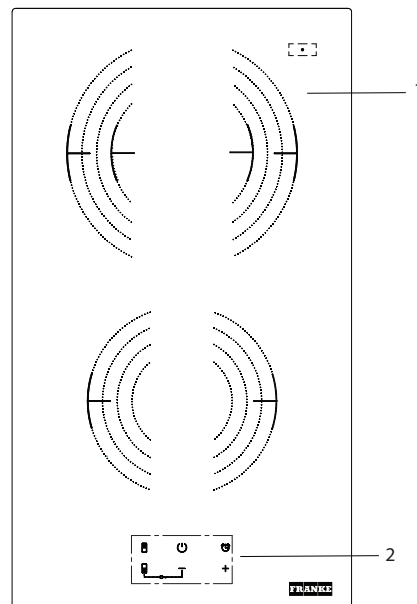
## PREHĽAD

### FRSM 302 C T BK AUS



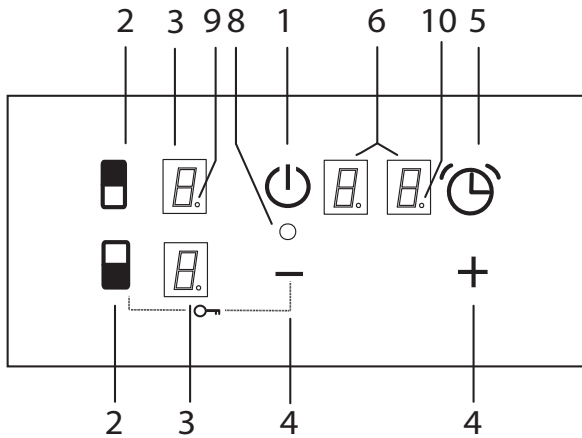
1. Varná doska
2. Ovládací panel

### FRSM 302 C TD BK



## OVLÁDACÍ PANEL

### FRSM 302 C T BK AUS



1. Zapnuté napájanie
2. Varná zóna
3. Zobrazenie výkonu
4. Viac/menej
5. Časovač

### OVLÁDANIE

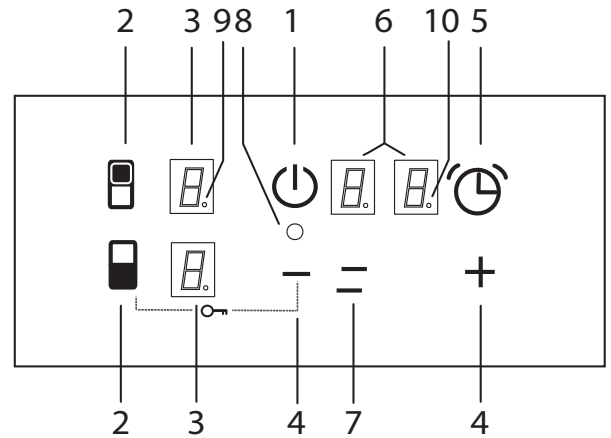
Varnú dosku riadi elektronický mikroprocesor.

Riadiaci softvér zisťuje ovládanie aj prítomnosť akýchkoľvek abnormálnych prevádzkových podmienok, ako napr.:

- vyliatie tekutín alebo iných predmetov na ovládací panel;
- prítomnosť kondenzátu vo vnútri varnej dosky.

V prípade ktoréhokoľvek z uvedených stavov sa systém nastaví do stavu bezpečnostného alarmu: zapnuté dosky sa okamžite vypnú a zobrazí sa kód chyby.

### FRSM 302 C TD BK



6. Zobrazenie časovača
7. Dvojokruhová kontrolka
8. Kontrolka zapnutého napájania
9. Desatinná bodka
10. Desatinná bodka časovača

Po odstránení príčiny alarmového stavu sa obnoví štandardná prevádzka. Ak sa prevádzka neobnoví, môže byť potrebné odpojiť sieťové napájanie a znovu ho pripojiť.

### DOTYKOVÉ TLAČIDLÁ

Všetky operácie možno vykonávať pomocou dotykových tlačidiel (kapacitné snímače) umiestnených na prednej strane karty; každé tlačidlo zodpovedá displeju.


Každá činnosť sa potvrdí pípnutím.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### DOTYKOVÁ KONTROLA VYHRIEVACÍCH PRVKOV

DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	INTENZITA TEPLA
1	veľmi slabá
2-3	slabá
4	mierna
5-6	stredná
7-8	silná
9	veľmi silná

### ZAPNUTIE ZARIADENIA

1. Stlačte tlačidlo  (1) aktivujete ovládací prvok: Indikátory úrovne nastavenia (3) ukazujú „0“ a pod tlačidlom 1 sa objaví kontrolka zapnutého napájania.
2. Ďalšiu operáciu vykonajte do 10 sekúnd, inak sa zariadenie automaticky vypne.

### NASTAVENIE VÝKONU A ČASOVAČA POMOCOU TLAČIDIEL **+** A **-**

Použite tlačidlá **+** a **-** (4) a upravte nastavenie platní a požadovaný čas na časovači/minútovom počítadle (6). Tlačidlá **+** a **-** (4) sú spoločné pre obe funkcie. Ak chcete regulovať výkon varnej dosky, najprv vyberte zónu pomocou tlačidla (2) a potom nastavte relatívnu úroveň výkonu pomocou tlačidla **+** a **-** (4); potom vyberte funkciu časovača pomocou tlačidla (5) a pokračujte v nastavovaní trvania, rovnako pomocou tlačidla **+** alebo **-** (4).

### ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY

Po aktivácii zariadenia zapnite varný priestor (do 10 sekúnd) nasledujúcim spôsobom:

1. Stlačením jedného z tlačidiel (2) vyberte požadovanú varnú plochu.
2. Príslušný displej je jasnejší.
3. Tlačidlami **+** a **-** (4) nastavte úroveň tepla (od 1 do 9). Stlačením a podržaním týchto tlačidiel zvýšite alebo znížite nastavenie.

## VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

Požadovaná varná zóna musí byť aktivovaná, a preto bude jasnejšia.

- Pomocou tlačidla **—** (4) vráťte nastavenie na „0“.

## RÝCHLE VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

- Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
- Stlačte a chvíľu podržte **—** a **+** (4).

## INDIKÁTOR ZVYŠKOVÉHO TEPLA „H“

Ak je teplota varného priestoru po vypnutí stále vysoká (a stále hrozí nebezpečenstvo popálenia), na displeji (3) sa pre daný priestor zobrazí písmeno „H“ (zvyškové teplo).

Písmeno sa vypne až vtedy, keď už nehrozí riziko popálenia (približne 60 °C).

## VYPNUTIE VARNEJ PLOCHY

Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť pomocou vypínača ON/OFF (1).

## DUÁLNY (DVOJITÝ) OBVOD VARNEJ ZÓNY (LEN PRE MODEL FRSM 302 TD BK)

DUÁLNY OBVOD: pozostáva z centrálného disku a vonkajšej korunky.

Zapnúť možno jednu diskovú zónu alebo obe (disk + korunka/ polokorunka).

# FUNKCIE

## BEZPEČNOSTNÉ VYPNUTIE

V prípade, že jedna alebo viacero varných zón zostane neúmyselne zapnutých, bezpečnostný systém po uplynutí určitého času tieto zóny automaticky vypne, po čom sa na displeji zobrazí písmeno „H“ alebo „h“.

INTENZITA VARENIA	PREVÁDZKOVÝ ČAS [H]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## FUNKCIA ČASOVAČA

Vďaka tejto automatickej funkcii nie je potrebný ľudský zásah počas celého cyklu varenia. Po uplynutí nastaveného času na časovači sa varná plocha automaticky vypne.

## ZAPNITE DUÁLNY (DVOJITÝ) OBVOD VARNEJ ZÓNY (LEN PRE MODEL FRSM 302 TD BK)

Po zadaní hodnoty, ktorá je väčšia alebo rovná 1, sa oblasť dvojitého okruhu aktivuje opätovným stlačením tlačidla varnej zóny (2). Len pre tento typ vyhrievacej platne s dvojitými obvody sa rozsvietia vodorovné čiarky, ktoré indikujú, koľko obvodov je pre danú platňu zapnutých. 2 vodorovné čiarky znamenajú, že sú zapnuté 2 rezistory.

## VYPNUTIE DUÁLNEHO (DVOJITÉHO) OBVODU VARNEJ ZÓNY (LEN PRE MODEL FRSM 302 TD BK)

1. Zóna musí byť aktivovaná a preto jasnejšia.
2. Po opätovnom dotyku tlačidla výberu zapojenej zóny sa vypne vždy jeden okruh. Keď pokračujete v prerušovanom stláčaní tlačidla výberu, zapínajú a vypínajú sa podľa ľubovôle (platí len pre dvojité platne).

## UZAMKNUTIE VARNEJ PLOCHY (O)

Celú varnú dosku možno uzamknúť kombináciou tlačidiel.

Zapnite varnú plochu a potom stlačte tlačidlo **—** (4) a podržte ho stlačené, stlačte tlačidlo výberu na ľavej strane (2). Objavia sa **L**-ká. Účelom tohto zámku je zabrániť neúmyselným operáciám.

Keď je zámok zapnutý, všetky tlačidlá sú vypnuté, s výnimkou tlačidla OFF (1). Ak chcete varnú dosku odomknúť, vykonajte rovnakú operáciu: zapnite plochu, stlačte tlačidlo **—** (4) a stlačte tlačidlo výberu doľava (2). **L**-ká zmiznú.

## AKTIVOVANIE FUNKCIE ČASOVAČA

1. Zóna musí byť aktivovaná a preto jasnejšia.
2. Zvoľte hladinu výkonu medzi 1 a 9.
3. Stlačte tlačidlo časovača (5): displej časovača zobrazí „00“ a rozsvieti sa zóna s desatinnou bodkou (9).
4. Pomocou tlačidiel **+** a **—** (4) vyberte čas varenia (od 0 do 99 minút).

Funkcia časovača sa automaticky spustí v priebehu niekoľkých sekúnd a na zóne s najkratším nastavením časovača sa zobrazí blikajúce „t“.

Desatinná bodka (9) varnej zóny s nastavením časovača zostane zvýraznená na zóne s najkratším nastavením časovača.

Časovač sa spustí automaticky za pár sekúnd. Stlačením a podržaním tlačidiel **+** alebo **—** (4) zvýšite alebo znížite nastavenie času. Funkcia časovača sa môže použiť na všetky varné zóny po ich výbere.

## RÝCHLE VVYPNUTIE VARNEJ ZÓNY A PRÍSLUŠNÉHO ČASOVAČA

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte tlačidlo **+** a **—** (4).

Vezmite na vedomie, že sa deaktivuje aj funkcia časovača.

## VYPNUTIE FUNKCIE ČASOVAČA

Po uplynutí nastaveného času varenia zaznie na 2 minúty akustický signál. Signál prerušíte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Ak chcete časovač prerušiť pred uplynutím naprogramovaného časového úseku.

Stlačte tlačidlo časovača (5).

Stlačte tlačidlo (4) **—** na reset času.

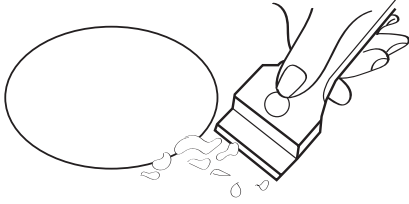


## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Najskôr odstráňte z varnej plochy rozptýlené kúsky jedla a kvapky tuku pomocou špeciálnej škrabky (obr. 4).

Potom vyčistíte pomocou špecifických prípravkov na sklokeramické varné plochy papierovou utierkou, potom opláchnite vodou a osušte čistou handričkou.

Kúsky hliníkovej fólie a plastového materiálu, ktoré sa neúmyselne roztavili, alebo zvyšky cukru či potravín s vysokým obsahom cukru sa musia okamžite odstrániť z horúceho varného priestoru pomocou špeciálnej škrabky (obr. 4).



Obr. 4

Je to preto, aby sa predišlo prípadnému poškodeniu povrchu dosky.

V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne špongie ani dráždivé chemické čistiace prostriedky, napríklad odstraňovače škvŕn.

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE.

Pri použití vykurovacích telies odporúčame nádoby s plochým dnom (obr. 5) s rovnakým alebo mierne vyšším priemerom ako je priemer horúcej plochy.



Obr. 5

- Zabráňte pretečeniu kvapaliny, preto v prípade varu alebo v každom prípade, keď sa kvapalina zahrieva, znížte prívod tepla.
- Nenechávajte zapnuté vykurovacie telesá bez nádob na vrchu alebo s prázdnyimi hrncami a panvicami.

Ak sa na varnej ploche objaví čo i len malá prasklina, okamžite odpojte napájanie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

KÓD PORUCHY	PRÍČINA	RIEŠENIE
F0	Elektronická porucha	Vypnite a opäť zapojte napájanie. Ak porucha pretrváva, zavolajte popredajný servis.
Fc	Elektronické ovládanie sa prehrialo	Varné zóny sú vypnuté. Počkajte, kým sa teplota zníži. Varná doska začne opäť pracovať, keď sa teplota vráti na normálnu úroveň.
Ft / FE	Môže byť poškodený elektronický snímač teploty	Počkajte, kým sa teplota zníži. Ak hlásenie pretrváva aj po návrate hodnoty na izbovú teplotu, zavolajte popredajný servis.
Fb	Tlačidlá sú nadmerne citlivé	Skontrolujte, či je sklokeramická varná doska správne nainštalovaná. Zavolajte na popredajný servis, aby ste sa uistili, že sa tlačidlá správne dotýkajú skleneného povrchu.
Fu / Fj / Fa / Fc / Fd	Chyba dotykového panela	Táto chyba je automatickou kontrolou klávesnice. Zmizne po obnovení automatickej kontroly na správnu hodnotu. Ak porucha pretrváva, spojte sa s popredajným servisom.
Fr	Porucha relé	Môže byť problém s jedným z relé. Odpojte napájanie, počkajte jednu minútu a znova ho zapnite. Ak porucha pretrváva, zavolajte popredajný servis.

# TECHNICKÉ ÚDAJE

VYHRIEVACIE PRVKY	MENOVITÝ PRÍKON
jednookruhový žiarič Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
jednookruhový žiarič Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
jednookruhový žiarič Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
dvojokruhový žiarič Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700/1700 W

## PODPORA

V prípade akýchkoľvek prevádzkových problémov sa obráťte na technické servisné stredisko spoločnosti Franke.

Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

Pri oslovení zákazníckeho servisu poskytnite nasledujúce informácie:

- typ poruchy
- model spotrebiča (Art. - Výr.)
- sériové číslo (S.N.)

Tieto informácie sú uvedené na údajovom štítku. Údajový štítok je pripevnený na dolnej strane.

Ak ste ešte v záručnej dobe, musíte mať aj doklad o kúpe.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

---

## СОДЕРЖАНИЕ

---

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	100
УСТАНОВКА.....	102
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	102
ОБЗОР .....	103
ПОВСЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	104
ФУНКЦИИ .....	105
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	106
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	106
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	107
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА .....	107

Перед первым использованием изделия ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, которые могут 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 изменяйте функции прибора.

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.



Использование прибора лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, детьми до 8 лет, а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта для эксплуатации прибора, допускается исключительно под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора при условии, что они осознают все связанные с этим опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Детям можно выполнять очистку и обслуживание прибора только под присмотром!

Не разрешайте маленьким детям играть с прибором.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети путем вынимания вилки из розетки, если она

расположена в доступном месте, или с помощью многополюсного выключателя, установленного перед розеткой в соответствии с правилами электромонтажа, при этом прибор должен быть заземлен в соответствии с требованиями стандартов электробезопасности.



Запрещается использовать удлинители, комбинированные розетки или адаптеры. После установки прибора электрические компоненты не должны оставаться в зоне доступа пользователя. Запрещается пользоваться прибором, касаясь его мокрыми руками или стоя босиком. Запрещается использовать этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, если прибор не работает должным образом, если он был поврежден или ронялся.



Во избежание рисков, замену кабеля питания на аналогичный в случае его повреждения должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или иной квалифицированный специалист.




**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы прибор и его доступные детали сильно нагреваются. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами.


- Дети в возрасте младше 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии, если они не находятся под постоянным присмотром.





**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Крайне опасно оставлять на варочной поверхности без присмотра готовящиеся блюда, содержащие жир или масло. Это может привести к пожару!

- НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным одеялом.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.


 Если поверхность имеет трещины, выключите прибор, чтобы избежать удара током.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед выполнением любых действий по техническому обслуживанию убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от электросети.


 **Опасность поражения электрическим током!**

Запрещается использовать оборудование для очистки паром.

Не применяйте абразивные или коррозионные средства, чистящие средства на основе хлора или чистящие средства для сковородок. Не кладите на варочную поверхность такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут сильно нагреваться.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** прибор не предназначен для управления с помощью внешнего устройства выключения, например, таймера, или отдельной системы дистанционного управления.


- Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Обязательно следите за процессом готовки. Если приготовление блюда не занимает много времени, непрерывно следите за процессом готовки.

## УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Этот прибор изготовлен из материалов, подлежащих переработке или повторному использованию. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке бытовых электроприборов обратитесь в местные органы власти, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели электроприбор. Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на изделии или сопроводительной документации указывает на то, что изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами, а необходимо сдать его в соответствующий центр сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Различные части упаковки следует утилизировать ответственно и в полном соответствии с местными нормативными актами, регулирующими утилизацию отходов.

## СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Для того чтобы максимально использовать остаточное тепло плиты, выключайте ее за несколько минут до окончания приготовления пищи.

Дно вашей кастрюли или сковороды должно полностью покрывать поверхность конфорки;

Использование емкости меньшего размера, чем площадь конфорки, приведет к потере энергии.

Во время приготовления пищи накрывайте кастрюли и сковороды плотно прилегающими крышками и используйте как можно меньше воды. Приготовление пищи со снятой крышкой значительно увеличивает расход энергии.

# УСТАНОВКА

Все операции по установке (электрическому подключению) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

Не смотрите на галогенную лампу.

Данная инструкция предназначена для квалифицированного технического персонала в качестве руководства по установке, настройке и техническому обслуживанию в соответствии с действующими законами и стандартами. Любая из этих операций всегда должна выполняться при отключенном от электросети приборе.

Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор может быть установлен в рабочей зоне, как показано на рисунке (рис. 1). Нанесите герметик из комплекта поставки по всему периметру рабочей зоны.

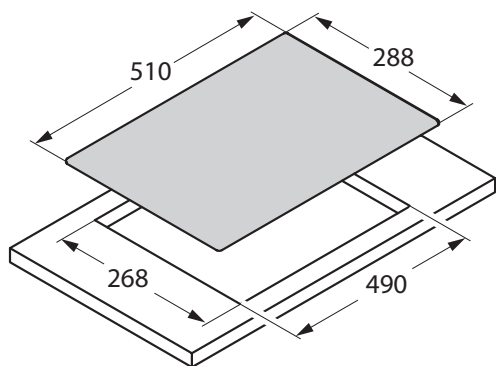


Рис. 1

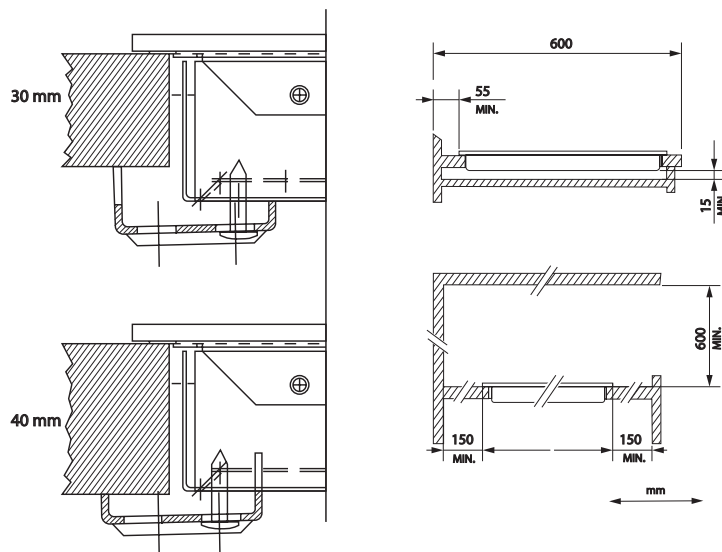


Рис. 2

# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Перед выполнением электрического подключения следует убедиться, что:

- настройки прибора соответствуют указанным на матричной табличке, размещенной в нижней части рабочей зоны;
- что прибор оснащен эффективным заземлением в соответствии с действующими стандартами и законами.

Заземление является обязательным в соответствии с законодательством. Если на приборе нет кабеля и/или штекера, используйте подходящий для рабочей температуры поглощающий материал, указанный на матричной табличке. Ни при каких обстоятельствах температура кабеля не должна превышать 50°C от температуры окружающей среды.

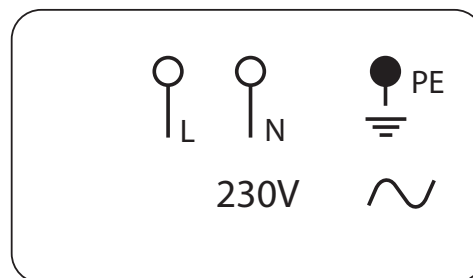
При подключении непосредственно к электросети установите многополюсный выключатель подходящего размера для номинальной мощности с расстоянием между контактами, которое полностью отключает линию электропитания в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами монтажа (желтый/зеленый провод заземления не должен разрываться).

Штекер или многополюсный переключатель должен быть легко доступен на установленном оборудовании.

Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения описанных выше правил и несоблюдения норм по предотвращению несчастных случаев.

Примечание. Убедитесь, что характеристики бытовой электросети (напряжение, максимальная мощность и ток) соответствуют характеристикам прибора.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРИКОМ.



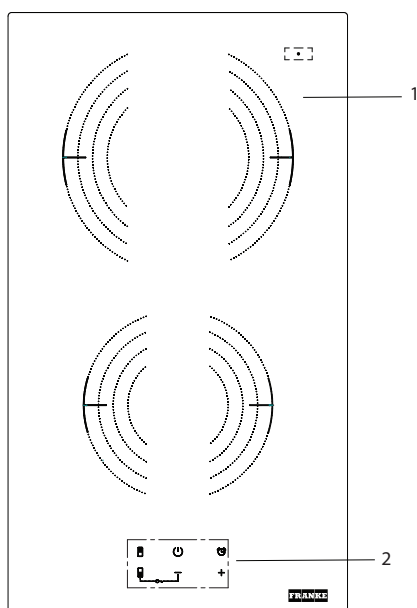
H05RR-F3x1.5

H05RN-F3x1.5

Рис.3

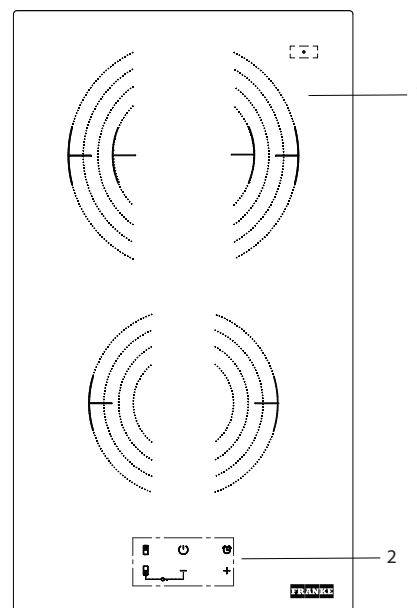
## ОБЗОР

## FRSM 302 CT BK AUS



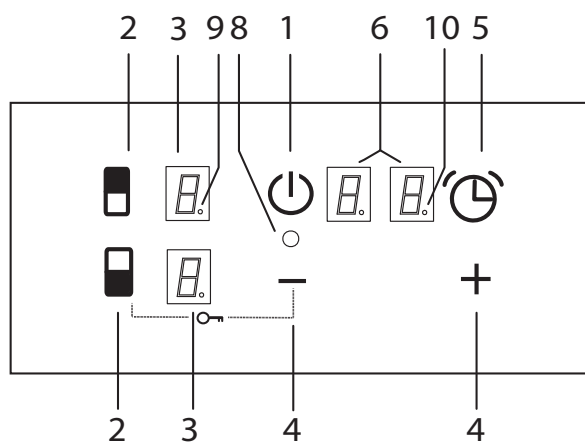
1. Варочная панель
2. Панель управления

## FRSM 302 C TD BK



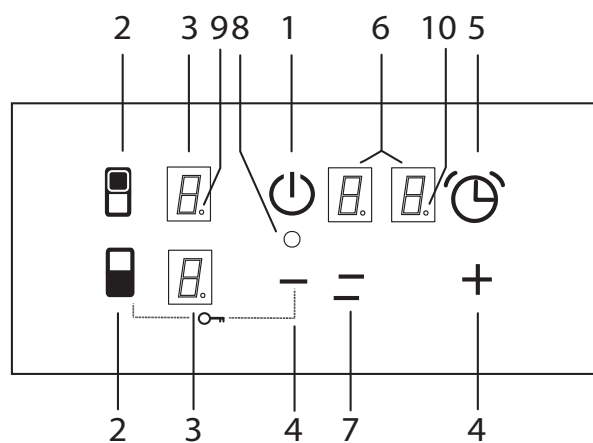
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## FRSM 302 CT BK AUS



1. Включение питания
2. Область приготовления
3. Дисплей мощности
4. Больше/меньше
5. Таймер

## FRSM 302 C TD BK



6. Дисплей таймера
7. Светодиод двойного контура
8. Индикатор питания
9. Разделительная точка
10. Разделительная точка таймера

## УПРАВЛЕНИЕ

Варочная поверхность управляется электронным микропроцессором.

Программное обеспечение управления определяет как состояние системы управления, так и наличие любых нештатных условий работы, таких как:

- проливание жидкостей или попадание других предметов на панель управления;
- наличие конденсата внутри варочной поверхности.

В любом из вышеперечисленных случаев система переходит в режим аварийного отключения: включенная плита немедленно отключается, и на дисплее отображается код ошибки.

Стандартный режим работы возобновляется после устранения причины аварийного состояния. Если режим работы не

возобновляется, может потребоваться отключить и снова подключить электропитание.

## СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ

Все необходимые действия можно выполнять с помощью сенсорных кнопок (емкостных сенсоров), расположенных на лицевой стороне панели; каждая кнопка соответствует одному дисплею. Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.


# ПОВСЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ









СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	ИНТЕНСИВНОСТЬ НАГРЕВА
1	низкая
2-3	щадящая
4	слабая
5-6	средняя
7-8	высокая
9	очень высокая

Таб. 1

## ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Нажмите кнопку  (1), чтобы активировать управление: индикации уровня мощности (3) отображают «0», а под кнопкой 1 активируется индикатор питания.
2. Выполните следующее действие в течение 10 секунд, иначе устройство выключится автоматически.

## РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ И ТАЙМЕРА С ПОМОЩЬЮ КНОПОК И

Используйте кнопки  и  (4) для настройки параметров блюд и необходимого времени на индикации таймера/минутного счетчика (6). Элементы управления  и  (4) являются общими для этих обеих функций. Таким образом, чтобы регулировать мощность варочной поверхности, сначала выберите зону с помощью кнопки (2), затем установите соответствующий уровень мощности с помощью кнопок  и  (4); после этого выберите функцию таймера кнопкой (5) и установите продолжительность, также используя кнопку  или  (4).


## ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После активации устройства включите зону приготовления (в течение 10 секунд) следующим образом:



1. Нажмите одну из кнопок (2), чтобы выбрать необходимую зону приготовления.
2. Соответствующий дисплей становится ярче.
3. Используйте кнопки  и  (4) для регулировки уровня нагрева (от 1 до 9). Нажмите и удерживайте эти кнопки, чтобы увеличить или уменьшить значение параметра.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Требуемую зону приготовления необходимо активировать, таким образом она начнет светиться ярче.

- Установите значение «0» с помощью кнопки  (4).

## БЫСТРОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите зону приготовления, которую нужно выключить.
- Нажмите и удерживайте  и  (4).

## ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА «Н»

Если после выключения температура зоны приготовления остается высокой (и сохраняется опасность ожога), на дисплее (3) для этой зоны появится символ «Н» (остаточное тепло).

Символ погаснет только тогда, когда опасность ожога минует (приблизительно 60°C).

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Варочную поверхность можно в любой момент выключить с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (1).

## ДВУХКОНТУРНЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ FRSM 302 С TD ВК)

ДВУХКОНТУРНЫЕ: состоит из центрального диска и внешней короны.

Можно включить одну дисковую зону или обе (диск + корона/полукорона).

## ВКЛЮЧЕНИЕ ДВУХКОНТОРНОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ FRSM 302 С TD ВК)

После ввода значения, которое больше или равно 1, двухконтурная зона активируется повторным нажатием кнопки варочной поверхности (2). Только для этого типа плит с двухконтурными зонами загораются горизонтальные черточки, указывающие, сколько контуров активировано. 2 горизонтальные черточки означают, что включены 2 резистора.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДВУХКОНТОРНОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ FRSM 302 С TD ВК)

1. Зона при этом должна быть активирована и, следовательно, светиться ярче.



2. При повторном нажатии кнопки выбора соответствующей зоны происходит выключение по одному контуру. Если вы продолжаете периодически нажимать кнопку выбора, контуры включаются и выключаются независимо друг от друга (только для двухконфорочных плит).

### БЛОКИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ (🔒)

Вся варочная поверхность может быть заблокирована с помощью комбинации кнопок.

Включите варочную поверхность, а затем нажмите кнопку **—** (4) и, удерживая ее нажатой, нажмите кнопку выбора слева (2).

## ФУНКЦИИ

### ЗАЩИТНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

В случае, если одна или несколько варочных поверхностей по неосторожности останутся включенными, система безопасности автоматически отключит эти поверхности по истечении определенного времени, после чего на дисплее появится символ «Н» или «h».

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ (Ч)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Таб. 2

### ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта автоматическая функция используется также для устранения необходимости вмешательства человека в течение всего цикла приготовления. По истечении установленного на таймере времени варочная поверхность автоматически отключается.

#### АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

1. Варочная поверхность должна быть активирована, а следовательно, светиться ярче.
2. Выберите уровень мощности в диапазоне от 1 до 9.
3. Коснитесь кнопки таймера (5): на дисплее таймера отображается «00» и подсвечивается разделительная точка варочной поверхности (9).
4. Выберите время приготовления (от 0 до 99 минут) с помощью кнопок **+** и **—** (4).

Отображается символ «L». Назначение этой блокировки - предотвращение непреднамеренных манипуляций.

Пока блокировка включена, все кнопки не функционируют, за исключением кнопки ВЫКЛ (1). Чтобы разблокировать варочную поверхность, выполните следующую процедуру: включите поверхность, нажмите кнопку **—** (4) и нажмите кнопку выбора влево (2). Символ «L» исчезает.

Функция таймера автоматически включится через несколько секунд, и появится индикация символа «t» в поле с наименьшей установкой времени.

Разделительная точка (9) варочной поверхности с установкой таймера остается подсвеченной в зоне конфорки установки таймера с самым коротким интервалом времени.

Таймер включится автоматически через несколько секунд. Нажмите и удерживайте кнопку **+** или **—** (4), чтобы изменить настройки времени. Функция таймера может распространяться на все варочные поверхности при их выборе.

### БЫСТРОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И ОТНОСИТЕЛЬНОГО ТАЙМЕРА

Выберите варочную поверхность, а затем нажмите кнопку **+** и **—** (4).

Обратите внимание, что функция таймера также будет деактивирована.

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА

По истечении установленного времени приготовления в течение 2 минут воспроизводится акустический сигнал. Чтобы прервать сигнал, просто нажмите любую кнопку.

Если необходимо прервать таймер до истечения запрограммированного периода времени.

Нажмите кнопку таймера (5).

Нажмите кнопку **—** (4), чтобы сбросить время.

# ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сначала удалите с варочной поверхности остатки пищи и следы жира с помощью специального скребка (рис. 4).

Затем очистите специальными средствами для стеклокерамических варочных поверхностей и бумажным полотенцем, затем ополосните водой и вытрите насухо чистой тканью.

Пригоревшие кусочки алюминиевой фольги и пластика, а также остатки сахара или высокосахаристых продуктов необходимо немедленно удалить с горячей варочной поверхности специальным скребком (рис. 4).

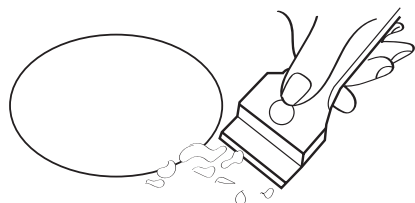


Рис. 4

Это необходимо для того, чтобы избежать возможного повреждения покрытия.

Ни в коем случае не используйте абразивные губки или агрессивные химические моющие средства, например, пятновыводители.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ.

При использовании нагревательных элементов рекомендуется использовать емкости с плоским дном (рис. 5), диаметр которых равен или немного больше диаметра нагревательной зоны.



Рис. 5

- Избегайте перелива жидкости, поэтому при закипании или при нагревании жидкости уменьшите подачу тепла.
- Не оставляйте нагревательные элементы включенными без емкостей на них или с пустыми кастрюлями и сковородками.

Если на варочной поверхности есть даже небольшая трещина, немедленно отключите электропитание, чтобы избежать возможности удара электрическим током.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
F0	Ошибка электроники	Отключите и снова подключите источник питания. Если ошибка не устраняется, обратитесь в службу послепродажной поддержки.
FC	Перегрев электронного блока управления	Если варочные поверхности отключены, дождитесь понижения температуры. Варочная поверхность возобновит работу, как только температура снизится до комнатной.
Ft / FE	Возможно, поврежден электронный датчик температуры	Подождите, пока температура не снизится. Если сообщение сохраняется даже после того, как температура вернулась к комнатной, позвоните в службу послепродажной поддержки.
Fb	Повышенная чувствительность кнопок	Проверьте правильность установки стеклокерамической поверхности. Позвоните в службу послепродажной поддержки, чтобы проверить, что кнопки касаются поверхности стекла правильно.
Fu / Fj / Fa / Fc / Fd	Ошибка сенсорной панели	Эта ошибка является результатом автоматической проверки клавиатуры. Она удалится, когда автоматическая проверка будет сброшена на корректное значение. Если ошибка не устраняется, обратитесь в службу послепродажной поддержки.
Fr	Ошибка реле	Возможно, возникла проблема с одним из реле. Отключите питание, подождите одну минуту и включите снова. Если ошибка не устраняется, обратитесь в службу послепродажной поддержки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ
Одноконтурная конфорка Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 Вт
одноконтурная конфорка Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 Вт
одноконтурная конфорка Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 Вт
двухконтурная конфорка Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700/1700 Вт

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

При возникновении проблем при эксплуатации устройства обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Никогда не пользуйтесь услугами неавторизованных технических специалистов.

Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:

- тип неполадки;
- модель прибора (артикул — Art.);
- серийный номер (S.N.).

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.





---

## ЗМІСТ

---

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	110
УСТАНОВЛЕННЯ .....	112
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.....	112
ОГЛЯД .....	113
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ .....	114
ФУНКЦІЇ .....	115
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	116
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	116
ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	117
ПІДТРИМКА .....	117

Перед першим використанням виробу обов'язково ознайомтеся з цим посібником з експлуатації.


Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що можуть статися внаслідок неправильного встановлення та неправильного, неналежного чи нерозсудливого користування приладом.

Для безпечної та ефективної експлуатації цього електричного приладу дотримуйтеся таких правил:

Звертайтеся лише до вповноважених сервісних центрів.

Не змінюйте функції та характеристики приладу.


Заборонено використовувати прилад особам (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони не мають нагляду або не пройшли інструктаж.

 Використання цього приладу дітьми у віці від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, що не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, допускається виключно під наглядом або у випадку надання вказівок з експлуатації приладу з дотриманням заходів безпеки. Водночас слід переконатися, що зазначені особи усвідомлюють небезпеку, пов'язану з неправильним використанням приладу.


Дітям гратися з приладом заборонено!


Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.


Доглядайте за дітьми, не дозволяючи їм гратися з приладом.

 Обов'язково слід передбачити можливість від'єднати прилад від джерела живлення, від'єднавши його за допомогою наявного


штепселя, або за допомогою багатополюсного вимикача, встановленого перед розеткою відповідно до правил електропроводки; прилад повинен бути заземлений відповідно до вимог національних стандартів з електробезпеки.

 Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Електричні компоненти не повинні бути доступні для користувача після встановлення. Не користуйтеся приладом босоніж або мокрими руками. Не використовуйте цей прилад, якщо у нього пошкоджений кабель живлення або штекер, якщо він не працює належним чином, або якщо він був пошкоджений чи впав.


 Якщо шнур живлення пошкоджено, виробник, сервісний агент або кваліфіковані особи мають замінити його на ідентичний, щоб уникнути небезпеки – ризику ураження електричним струмом.


 ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів.


- Діти у віці менше 8 років можуть перебувати поруч із приладом лише під постійним наглядом.


 ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду може бути небезпечним. Це може призвести до пожежі!


- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, замість цього вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека пожеги!  
Не зберігайте жодні предмети на варильній поверхні.


 Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перед виконанням будь-яких операцій з технічного обслуговування переконайтеся, що прилад вимкнено та відключено від джерела живлення.

 **Ризик ураження електричним струмом!**  
За жодних обставин не використовуйте обладнання для очищення парюю.  
Не використовуйте абразивні або корозійні засоби, засоби для чищення на основі хлору або металеві мочалки для чищення посуду. Не кладіть на варильну поверхню такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть сильно нагріватися.

 **УВАГА!** Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього перемикаючого пристрою, наприклад, таймера або окремої системи дистанційного керування.


- Небезпека пожеги! Не зберігайте жодні предмети на варильній поверхні.

 **УВАГА!** Обов'язково слідкуйте за процесом приготування їжі. Якщо приготування страви не займає багато часу, неперервно слідкуйте за процесом готування.

#### УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ

Цей прилад виробляється з матеріалів, придатних для повторної переробки чи використання. Утилізуйте його відповідно з діючими нормативними вимогами до утилізації відходів. Щоб отримати додаткову інформацію про обробку, відновлення та повторну переробку побутових електричних приладів, зверніться до місцевих органів влади, служби збирання побутових відходів або крамниці, де було придбано цей прилад. Цей приклад має маркування згідно з Європейською Директивою 2012/19/EU про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE).

Належна утилізація цього виробу допоможе запобігти негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Символ  на виробі або в документації до нього означає, що прилад не підлягає утилізації разом із побутовим сміттям, а має бути доставлений до відповідного центру утилізації відходів електричного та електронного обладнання.

#### УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та в повній відповідності з правилами місцевих органів влади, що регулюють утилізацію відходів.

#### ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Макимально використовуйте залишкове тепло конфорки, вимкнувши її за кілька хвилин до закінчення приготування.

Основа вашої каструлі або пательні повинна повністю закривати конфорку.

Використання посуду, діаметр якого менше діаметра конфорки, призведе до втрат енергії.

Під час готування накривайте каструлі та сковорідки щільно прилягаючими кришками і використовуйте якомога менше води. Готування зі знятою кришкою значно збільшить споживання енергії.

# УСТАНОВЛЕННЯ

Усі операції, пов'язані з установленням (електричним підключенням), повинні виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинних правил.

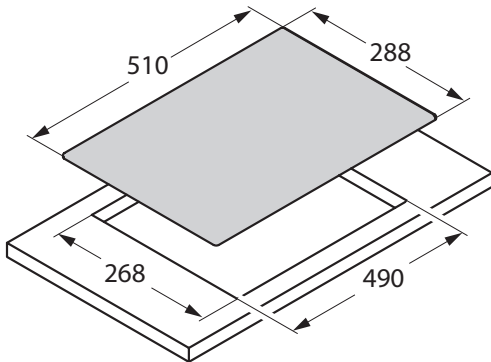
Не дивіться на галогенну лампу.

Ці Інструкції призначені для кваліфікованого технічного спеціаліста, як керівництво з встановлення, регулювання та обслуговування відповідно до чинних законів і стандартів. Будь-яка з цих операцій повинна виконуватися завжди, коли прилад відключений від електричної системи.

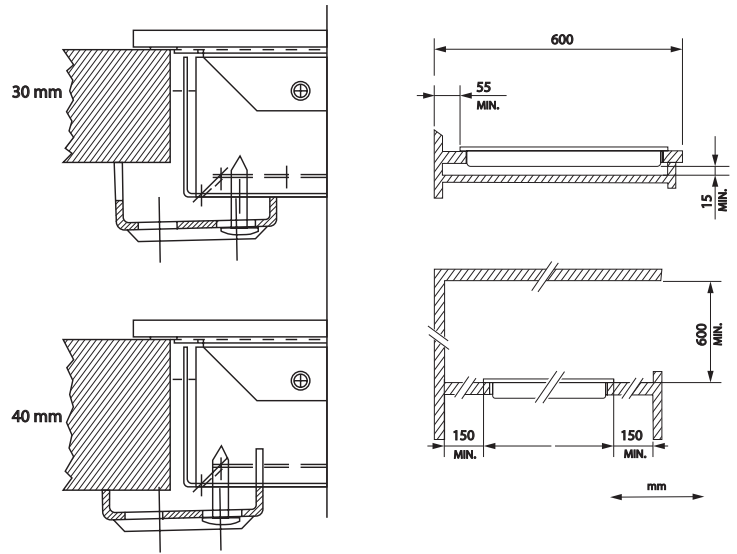
Прилад не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

## РОЗМІЩЕННЯ

Прилад можна встановити в робочій зоні, як показано на малюнку (мал. 1). Нанесіть ущільнювач, що постачається, по всьому периметру робочої зони.



Мал. 1



Мал. 2

# ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перед виконанням електричного підключення переконайтеся, що: характеристики установки відповідають тому, що вказано на пластині з експлуатаційними характеристиками, розташованій у нижній частині робочої зони;

установка обладнана ефективним заземленням відповідно до чинних стандартів і положень законодавства.

Підключення заземлення є обов'язковим згідно законодавства. Якщо на обладнанні немає кабелю та/або штепсельної вилки, використовуйте відповідний абсорбуючий матеріал для робочої температури, як зазначено на пластині з експлуатаційними характеристиками. За жодних обставин кабель не повинен досягати температури, яка перевищує температуру навколишнього середовища на 50 °C.

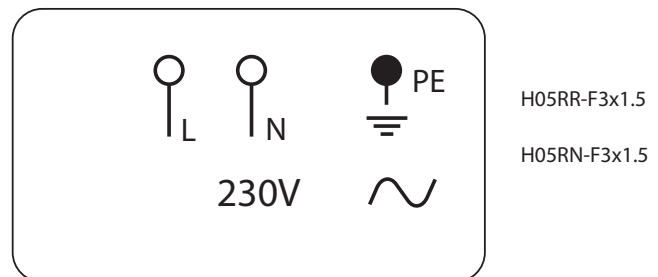
У разі підключення безпосередньо до електромережі встановіть багатополюсний вимикач відповідного розміру для номінальної потужності з відстанню, яка повністю від'єднує лінію електромережі в умовах перенапруги III, відповідно до правил встановлення (жовто-зелений провід заземлення не повинен перериватися).

Штепсель або багатополюсний перемикач повинні бути легко доступні на встановленому обладнанні.

Виробники не несуть жодної відповідальності у разі недотримання описаних вище норм, а також недотримання та порушення норм запобігання нещасним випадкам.

Примітка. Переконайтеся, що характеристики побутової електричної системи (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.

КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ ПОВИНЕН ЗАМІНЯТИ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНИЙ ЕЛЕКТРИК.

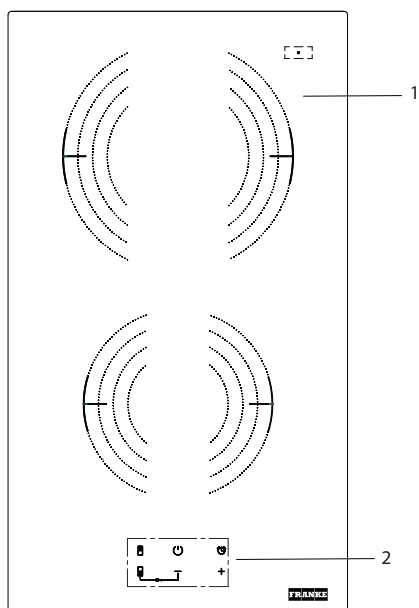


Мал. 3.



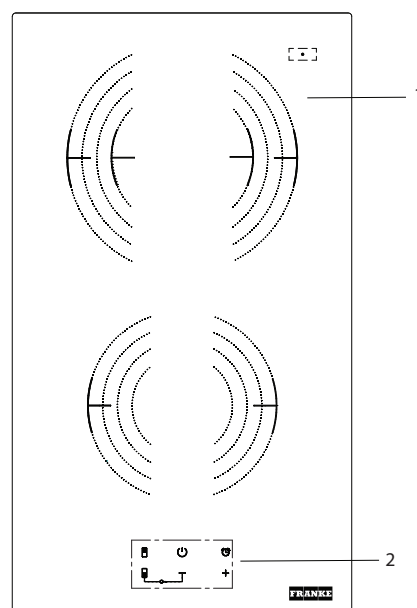
## ОГЛЯД

## FRSM 302 C T BK AUS



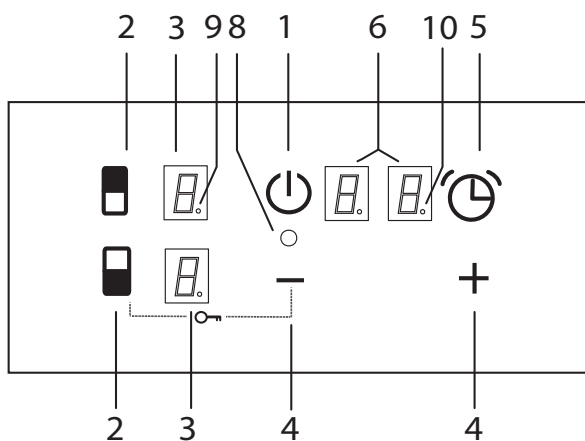
1. Варильна панель
2. Панель керування

## FRSM 302 C TD BK



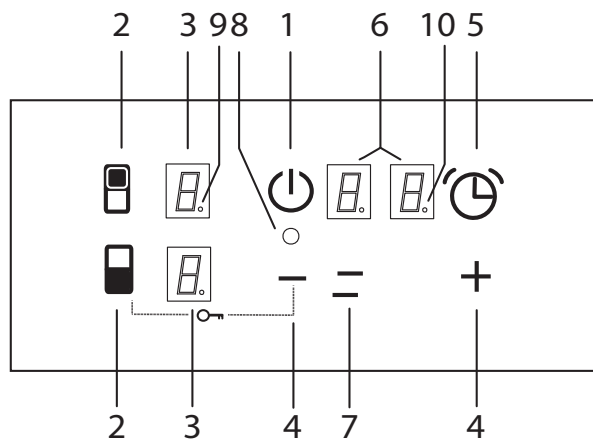
## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

## FRSM 302 C T BK AUS



1. Увімкнення живлення
2. Зона готування
3. Відображення живлення
4. Менше/більше
5. Таймер

## FRSM 302 C TD BK



6. Дисплей таймера
7. Світлодіод подвійного контуру
8. Світлодіод увімкнення живлення
9. Десяткова кома
10. Десяткова кома таймера

## ОРГАНИ КЕРУВАННЯ

Варильною поверхнею керує електронний мікропроцесор.

Керівне програмне забезпечення виявляє як сигнали керування, так і наявність будь-яких нетипових умов роботи, таких як:

- розливання рідини або наявність інших предметів на панелі керування;
- наявність конденсату всередині варильної панелі.

У разі будь-якої з перерахованих вище умов система переходить у стан безпечної тривоги: увімкнені конфорки негайно вимикаються та відображається код помилки.


Стандартна робота відновлюється, як тільки причина аварійного стану буде усунена. Якщо роботу не відновлено, може знадобитися відключити прилад від мережі та підключити його знову.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ









## СЕНСОРНЕ КЕРУВАННЯ НАГРІВАЛЬНИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ

СЕНСОРНЕ КЕРУВАННЯ	ІНТЕНСИВНІСТЬ НАГРІВУ
1	слабка
2-3	помірна
4	невисока
5-6	середня
7-8	висока
9	дуже висока

## УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ



1. Натисніть клавішу  (1), щоб активувати керування: індикатори рівня регулювання (3) показують «0», а під клавішею 1 з'являється світлодіод увімкнення.
2. Виконайте наступну операцію протягом 10 секунд, інакше пристрій вимкнеться автоматично.

## РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ ТА ТАЙМЕРА ЗА ДОПОМОГОЮ КЛАВІШ І

Використовуйте клавіші  та  (4) для регулювання налаштування конфорок і необхідного часу на таймері / лічильнику хвилин (6). Клавіші  та  (4) є спільними для обох функцій. Відповідно, щоб регулювати потужність варильної панелі, спочатку виберіть зону за допомогою кнопки (2), а потім відрегулюйте відносний рівень потужності за допомогою клавіш  та  (4); коли це зроблено, виберіть функцію таймера за допомогою кнопки (5) і перейдіть до встановлення тривалості, так само за допомогою клавіш  або  (4).

## УВІМКНЕННЯ ЗОНИ ВАРІННЯ

Після активації пристрою увімкніть зону варіння (протягом 10 секунд) таким чином:

1. Натисніть одну з клавіш (2), щоб вибрати необхідну зону варіння.
2. Світиться відповідний дисплей.
3. Використовуйте клавіші  та  (4), щоб відрегулювати рівень нагріву (від 1 до 9). Натисніть та утримуйте ці клавіші, щоб збільшити або зменшити налаштування.

## СЕНСОРНІ КЛАВІШІ

Усі операції можна виконувати за допомогою сенсорних клавіш (ємнісних датчиків), розташованих на лицьовій стороні панелі; кожна клавіша відповідає певному дисплею.



Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

## ВИМКНЕННЯ ЗОНИ ВАРІННЯ

Потрібна зона варіння має бути активована та буде, відповідно, світитися яскравіше.

- Поверніть налаштування на «0» за допомогою клавіші  (4).

## ШВИДКЕ ВИМКНЕННЯ ЗОНИ ВАРІННЯ

- Виберіть зону варіння для вимкнення.
- Натисніть та утримуйте  та  (4).

## ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА «Н»

Якщо температура зони варіння залишається високою (і все ще існує ризик опіку) після її вимкнення, на дисплеї (3) для зони з'явиться літера «Н» (залишкове тепло).

Літера вимкнеться лише тоді, коли ризику опіку більше не буде (приблизно 60 °C).

## ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Варильну панель можна в будь-який момент вимкнути за допомогою перемикача ввімкнення/вимкнення (1).

## ДВОКОНТУРНІ ЗОНИ ВАРІННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ FRSM 302 C TD BK)

ПОДВІЙНИЙ КОНТУР: складається з центрального диска та зовнішньої корони.

Можна увімкнути одну зону диска або обидві (диск + корона / напівкорона).

## УВІМКНЕННЯ ДВОКОНТУРНОЇ ЗОНИ ВАРІННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ FRSM 302 C TD BK)

Після введення значення, що більше або дорівнює 1, двоконтурна зона активується повторним натисканням клавіші зони варіння (2). Тільки для цього типу конфорки з подвійними контурами загоряються горизонтальні риски, щоб вказати, скільки конутрів увімкнено для цієї конфорки. 2 горизонтальні риски вказують, що 2 резистори активні.

## ВИМКНЕННЯ ДВОКОНТУРНОЇ ЗОНИ ВАРІННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ FRSM 302 C TD BK)

1. Зона повинна бути активовуваною і, відповідно, яскравішою.
2. Під час натискання клавіші вибору відповідної зони вимикається один контур за один раз. Якщо продовжити періодично натискати клавішу вибору, контури вмикаються та вимикаються відповідним чином (тільки для подвійних конфорок).

## ФУНКЦІЇ

### БЛОКУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ (O↵)

Усю варильну поверхню можна заблокувати за допомогою комбінації клавіш. Увімкніть варильну поверхню, а потім натисніть клавішу **—** (4) і, утримуючи її, натисніть клавішу вибору зліва (2). Відображається літера «L». Метою цього блокування є запобігання ненавмисним операціям.

Поки блокування увімкнено, усі дії клавіш вимкнені, за винятком клавіші ВИМК. (1). Щоб розблокувати варильну поверхню, виконайте ту ж операцію: увімкніть поверхню, натисніть клавішу мінус (4) і натисніть клавішу вибору ліворуч (2). Літера «L» більше не відображається.

### БЕЗПЕЧНЕ ВИМКНЕННЯ

У випадку, якщо одна або кілька зон варіння ненавмисно залишаться увімкненими, система безпеки автоматично вимкне ці зони після того, як сплине певний час, а на дисплеї з'явиться літера «H» або «h». (Табл. 2)

РІВЕНЬ ВАРІННЯ	ЧАС РОБОТИ (ГОД.)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Табл. 2

### БЛОКУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ (O↵)

Усю варильну поверхню можна заблокувати за допомогою комбінації клавіш.

Увімкніть варильну поверхню, а потім натисніть клавішу **—** (4) і, утримуючи її, натисніть клавішу вибору зліва (2). Відображається літера «L». Метою цього блокування є запобігання ненавмисним операціям.

Поки блокування увімкнено, усі дії клавіш вимкнені, за винятком клавіші ВИМК. (1). Щоб розблокувати варильну поверхню, виконайте ту ж операцію: увімкніть поверхню, натисніть клавішу **—** (4) і натисніть клавішу вибору ліворуч (2). Літера «L» більше не відображається.

### ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Ця функція також спрощує експлуатацію, оскільки не вимагає наглядю людини під час циклу готування. Після того, як час, встановлений на таймері, мине, зона варіння автоматично вимикається.

### ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

1. Зона повинна бути активовуваною і, відповідно, яскравішою.
2. Виберіть рівень потужності від 1 до 9.
3. Торкніться клавіші таймера (6): на дисплеї таймера з'явиться «00», а десяткова кома зони варіння буде виділена (10).
4. Виберіть час варіння (від 0 до 99 хвилин) за допомогою клавіш **+** та **—**.

Функція таймера автоматично запуститься протягом кількох секунд, а в зоні з найкоротшим налаштуванням таймера буде мигати літера «t».

Десяткова кома (10) зони варіння з налаштуванням таймера залишається виділеною у зоні з найкоротшим налаштуванням таймера.

Таймер запуститься автоматично через кілька секунд. Натисніть та утримуйте клавіші **+** або **—** для прокрутки налаштувань часу. Функцію таймера можна застосувати до всіх зон варіння, вибраних за їх допомогою.

### ШВИДКЕ ВИМКНЕННЯ ЗОНИ ВАРІННЯ ТА ВІДПОВІДНОГО ТАЙМЕРА

Виберіть зону варіння та потім натисніть клавішу **+** та **—**. Зверніть увагу, що функція таймера також буде деактивована.

### ВИМКНЕННЯ ТАЙМЕРА

Коли мине встановлений час, протягом двох хвилин подається звуковий сигнал.

Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку клавішу.

Щоб перервати дію таймера, виконайте такі дії:

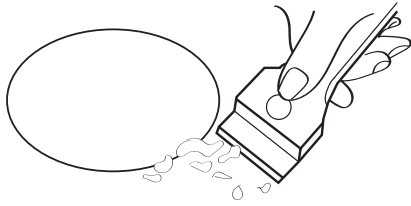
1. Натисніть клавішу таймера (6)
2. Натисніть клавішу **—** (4), щоб скинути час

# ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш за все видаліть з варильної поверхні шматочки їжі та краплі жиру за допомогою спеціального скребка (мал. 4).

Потім очистіть паперовим рушником та спеціальними засобами для склокерамічних поверхонь, а потім промийте водою і висушіть чистою тканиною.

Шматки алюмінієвої фольги та пластмаси, які випадково розплавилася, чи залишки цукру або продуктів із високим вмістом цукру, необхідно негайно видалити із зони гарячого варіння за допомогою спеціального скребка (мал. 4).



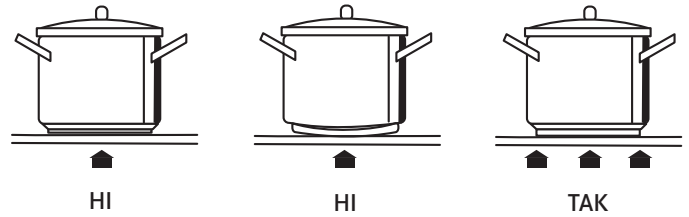
Мал. 4

Це робиться для того, щоб уникнути можливого пошкодження верхньої частини варильної поверхні.

За жодних обставин не можна використовувати абразивні губки або дратівливі хімічні мийні засоби, такі як засоби для видалення плям.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРООЧИСНИКИ.**

Під час користування нагрівальними елементами ми радимо використовувати ємності з плоским дном (мал. 5) такого ж діаметра або трохи більше, ніж у гарячій зоні.



Мал. 5.

Уникайте переливання рідини, тому, коли почалося кипіння, або в будь-якому іншому випадку, коли рідина нагрівається, зменшіть подачу тепла.

Не залишайте нагрівальні елементи увімкненими без ємностей на верхній частині або з пустими каструлями та сковородками.

Якщо на варильній поверхні є навіть невелика тріщина, негайно відключіть джерело живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом.

# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
F0	Помилка електроніки	Від'єднайте та знову приєднайте пристрій до мережі електроживлення. Якщо помилка не зникає, зателефонуйте в службу підтримки.
Fc	Перегрів системи електронного керування	Якщо зони варіння вимкнені, дочекайтеся охолодження. Варильна поверхня запрацює знову, коли встановиться нормальна температура.
Ft / Fe	Можливо, пошкоджений електронний датчик температури	Дочекайтеся зниження температури. Якщо повідомлення не зникає навіть після повернення значення до кімнатної температури, зателефонуйте в службу підтримки.
Fb	Надмірна чутливість клавіш	Перевірте, чи склокерамічна варильна поверхня встановлена належним чином. Зателефонуйте в службу підтримки, щоб переконатися, що клавіші правильно торкаються скляної поверхні.
Fu / Fj / Fa / Fc / Fd	Помилка тачпада	Ця помилка трапляється під час автоматичної перевірки тачпада. Вона перестане відображатися після скидання автоматичної перевірки на правильне значення. Якщо помилка не зникає, зверніться в службу підтримки.
Fr	Помилка реле	У роботі одного з реле виникла помилка. Від'єднайте електроживлення, зачекайте одну хвилину та увімкніть знову. Якщо помилка не зникає, зателефонуйте в службу підтримки.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

НАГРІВАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ	НОМІНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ
одноконтурне джерело випромінювання Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 Вт
одноконтурне джерело випромінювання Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 Вт
одноконтурне джерело випромінювання Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 Вт
двоконтурне джерело випромінювання Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 Вт

## ПІДТРИМКА

У разі проблем під час експлуатації пристрою зверніться до центру технічного обслуговування Franke.

Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.

Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:

- тип несправності;
- модель приладу (Art.);
- серійний номер (S. N.).

Ці відомості зазначено на паспортній табличці. Табличку прикріплено з нижнього боку.

Надайте документ, що засвідчує факт придбання, якщо ще діє гарантійний період.





# İÇİNDEKİLER

GÜVENLİK BİLGİLERİ .....	120
KURULUM .....	121
ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	122
GENEL BAKIŞ.....	122
GÜNLÜK KULLANIM.....	123
FONKSİYONLAR.....	124
TEMİZLİK VE BAKIM.....	125
SORUN GİDERME .....	125
TEKNİK VERİLER .....	126
DESTEK.....	126

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 cihazın güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için:

Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.

Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.


Bu cihaz, gözetim veya yönlendirme sağlanmadığı sürece, fiziksel, duyuşal veya zihinsel kabiliyeti kısıtlı kişiler veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.


 Bu ürün 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetkinlikleri sınırlı olan veya sınırlı deneyimi veya bilgisi olan kişiler tarafından ancak ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde ve gözetim altında veya ürünün güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin talimatların verilmesi halinde kullanılabilir.

Çocuklar ürünle oynamamalıdır.


Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.


Çocuklar cihazla oynamamaları için gözetim altında olmalıdır.

 Fişi erişilebilir durumdaysa fişi çekilerek veya kablolama kurallarına uygun olarak prizden önüne monte edilmiş çok kutuplu bir anahtarla cihazın güç kaynağıyla bağlantısının kesilmesi mümkün olmalı ve cihaz ulusal elektrik güvenliği standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.


 Uzatma kablosu, çoklu soket veya adaptör kullanmayın. Elektrikli bileşenler kurulum sonrasında kullanıcı tarafından erişilebilir durumda olmamalıdır. Ürünü ıslak veya yalın ayak

kullanmayın. Hasarlı bir güç kablosu veya fişi varsa, düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüş ya da yere düşürülmüşse bu ürünü çalıştırmayın.


 Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi - örneğin elektrik çarpması riskini - önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından bir benzeriyle değiştirilmelidir.


 UYARI: Ürün ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında sıcak hale gelebilir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.


• 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında olmamaları halinde uzak tutulmalıdır.

 UYARI: Ocakta, katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek yapılması tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir.

• KESİNLİKLE yangını suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevin üzerini örn. kapak veya yangın battaniyesi ile örtün.

 UYARI: Pişirme yüzeylerinin üstünde herhangi bir obje saklamayın.

 Ürünün yüzeyi çatlamış ise elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın.

 UYARI: Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın kapalı olduğundan ve güç kaynağıyla bağlantısının kesildiğinden emin olun.

 Elektrik çarpması riski!

Asla buharlı temizleme ekipmanı kullanmayın.

Aşındırıcı ürünler, klor bazlı temizleyiciler veya bulaşık teli kullanmayın. Çatal, bıçak, kaşık ve kapak gibi metalik nesnelere ocağın yüzeyine yerleştirilmemelidir zira çok sıcak hale gelebilirler.



**⚠ DİKKAT:** Bu cihaz, zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi gibi harici bir anahtarlama cihazı üzerinden çalıştırılmamalıdır.


- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üstünde herhangi bir obje saklamayın.

**⚠ DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında gerçekleştirilmelidir.

### EV ALETLERİNİN İMHASI

Cihaz geri dönüştürülebilir veya tekrar kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak imha edin. Elektrikli ev aletlerinin işlenmesi, geri kazanılması ve geri dönüştürülmesi hakkında daha fazla bilgi için, yetkili yerel makamınızla, evsel atık toplama servisiyle veya cihazı satın aldığınız mağazayla iletişime geçin. Bu cihaz, 2012/19/EU sayılı Avrupa Yönergesi, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak çevre ve insan sağlığı için olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaksınız.

Ürün veya beraberindeki belgeler üzerindeki sembol , evsel atık olarak imha edilmemesini, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü için uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

### AMBALAJ MALZEMELERİNİN İMHASI

Ambalajın birçok çeşitli kısımları hassas bir biçimde ve atık imhası ile ilgili yerel makamların düzenlemelerine tamamen uygun şekilde imha edilmelidir.

### ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Pişirmeyi bitirmeden birkaç dakika önce kapatarak ocakta kalan ısıdan en iyi şekilde yararlanın.

Tencerenizin veya tavanızın tabanı, ocak gözünü tamamen örtmelidir; kabın ocak gözünden daha küçük olması enerji israfına neden olur.

Pişirme sırasında tencere ve tavalarınızı uyumlu kapaklarla kapatın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak açık şekilde pişirmek enerji tüketimini önemli ölçüde artırır.

## KURULUM

Kurulumla ilgili tüm işlemler (elektrik bağlantısı) kalifiye personel tarafından yürürlükteki kurallara uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

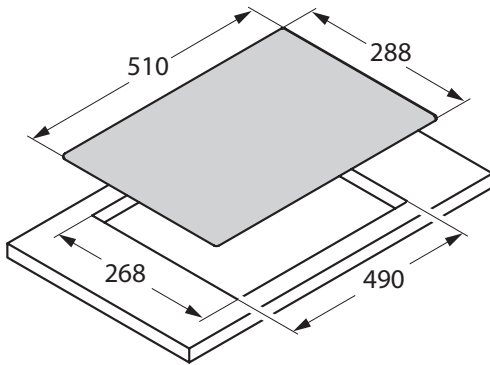
Halojen lambaya uzun süre bakmayın.

Bu talimatlar, yürürlükteki yasalara ve standartlara göre, kalifiye teknisyenler için kurulum, ayarlama ve bakımda kullanılmak üzere kılavuz niteliğindedir. Bu işlemlerden herhangi birinin gerçekleştirilmesi için her zaman cihazın elektrik sistemiyle bağlantısı kesilmiş olmalıdır.

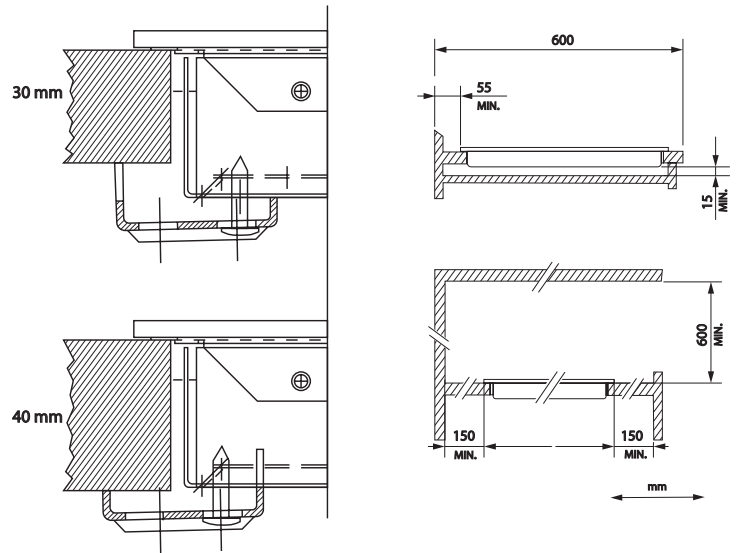
Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kullanılmamalıdır.

### KONUMLANDIRMA

Cihaz, şekilde gösterildiği gibi bir çalışma alanına yerleştirilebilir (Şek. 1). Birlikte teslim edilen contayı çalışma alanına çepeçevre uygulayın.



Şek. 1



Şek. 2

# ELEKTRİK BAĞLANTISI

Elektrik bağlantısını kurmadan önce şunlardan emin olun:

- sistemin özellikleri, ocağın altına yerleştirilen teknik veri plakasında belirtilenlere uyacak şekildedir;
- sistem standartlara ve yürürlükteki kanunlara uygun bir şekilde etkili bir topraklama bağlantısıyla donatılmıştır.

Topraklama bağlantısı yasal olarak zorunludur. Ocakta kablo ve/veya fiş yoksa, teknik veri plakasında belirtildiği gibi, çalışma sıcaklığına da uygun emici malzeme kullanın. Kablo, hiçbir koşulda 50°C'lik ortam sıcaklığının üzerine çıkmamalıdır.

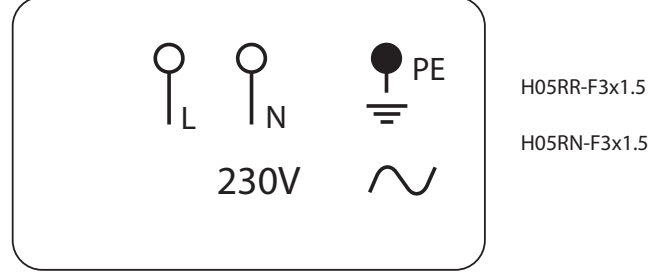
Doğrudan ana güç kaynağına bağlanıyorsa, kurulum kurallarına uygun olarak, aşırı gerilim kategorisi III koşullarında elektrik hattını tamamen kesen bir boşluk mesafesine sahip, nominal kapasite için uygun boyutta çok kutuplu bir anahtar takın (sarı/yeşil topraklama kablosu kesilmemelidir).

Fiş veya omnipolar anahtar, kurulan ekipman üzerinde kolayca erişilebilir olmalıdır.

Üreticiler, yukarıda açıklananlara ve kaza önleme normlarına uyulmaması durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.

Not: Evsel elektrik sisteminin (gerilim, maksimum güç ve akım) özelliklerinin, cihazın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.

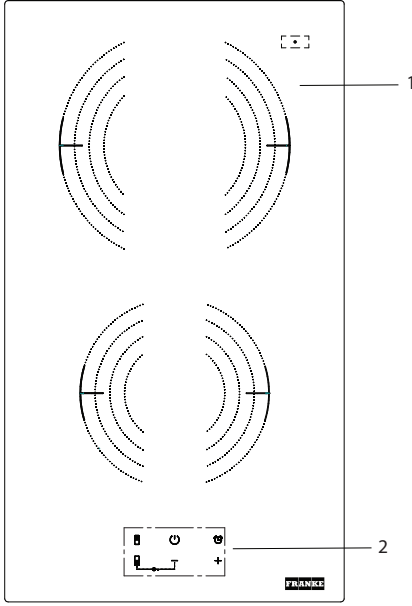
GÜÇ KABLOSU SADECE KALİFİYE BİR ELEKTRİK TEKNİSYENİ TARAFINDAN DEĞİŞTİRİLMELİDİR.



Şek. 3

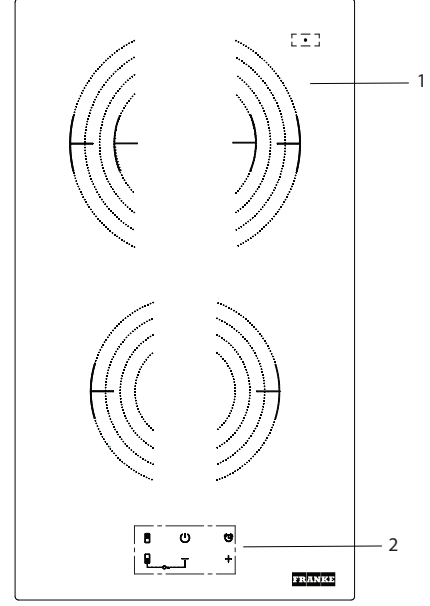
## GENEL BAKIŞ

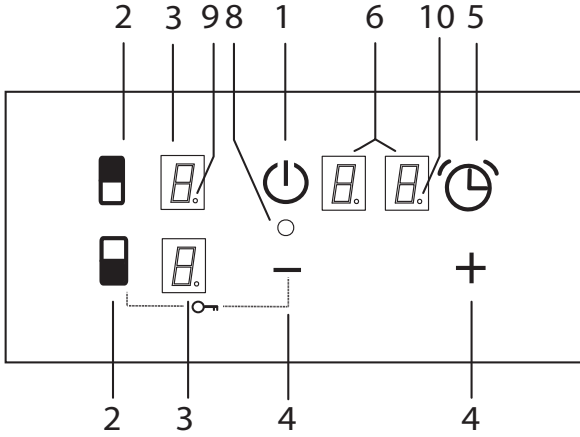
### FRSM 302 C T BK AUS



1. Ocak
2. Kontrol paneli

### FRSM 302 C TD BK



**KONTROL PANELİ****FRSM 302 C T BK AUS**

1. Güç Açık
2. Pişirme alanı
3. Güç ekranı
4. Daha az/Daha fazla
5. Zamanlayıcı

**KONTROLLER**

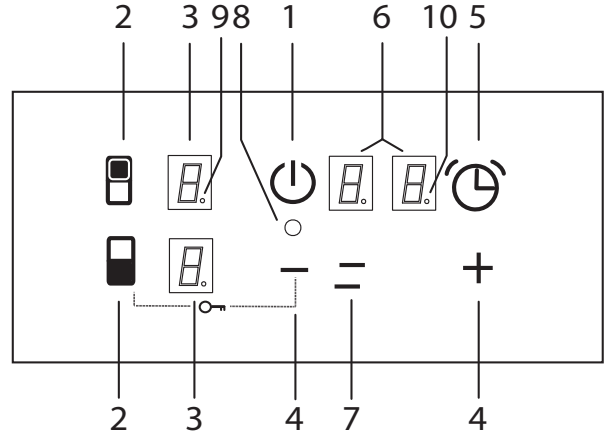
Ocak, bir elektronik mikro işlemci tarafından kontrol edilir.

Kontrol yazılımı hem kontrolü hem de herhangi bir anormal çalışma koşulunu algılar, örneğin:

- sıvıların dökülmesi veya kontrol paneli üzerinde diğer nesnelere varlığı;
- ocağın içinde yoğuşma suyunun varlığı.

Yukarıdaki durumlardan herhangi birinin meydana gelmesi halinde sistem, güvenlik alarmı durumuna geçer: Açık olan plakalar hemen kapatılır ve bir hata kodu görüntülenir.

Alarma neden olan durum ortadan kaldırıldığında standart çalışmaya devam edilir. Çalışma geri yüklenmezse, ana şalterin bağlantısını kesip yeniden kurmak gerekebilir.

**FRSM 302 C TD BK**

6. Ekran zamanlayıcı
7. İki devreli LED
8. Güç Açık LED
9. Ondalık noktası
10. Zamanlayıcı ondalık noktası

**DOKUNMATİK TUŞLAR**


Kontrol panelinin ön yüzünde yer alan dokunmatik tuşlar (kapasitif sensörler) kullanılarak tüm işlemler gerçekleştirilebilir; her tuş bir ekrana karşılık gelir.

Her işlem bir bip sesi ile onaylanır.

**GÜNLÜK KULLANIM****DOKUNMATİK KONTROLLÜ ISITMA ELEMANLARI**

DOKUNMATİK KONTROL	ISI YOĞUNLUĞU
1	zayıf
2-3	nazik
4	yavaş
5-6	orta
7-8	güçlü
9	çok güçlü

**CİHAZIN AÇILMASI**

1. Kontrolü etkinleştirmek için  (1) tuşuna basın: ayar seviyesi göstergeleri (3) "0" gösterir ve 1 tuşunun altında bir güç açık LED ışığı gösterilir.
2. Bir sonraki işlemi 10 saniye içerisinde gerçekleştirin, aksi takdirde cihaz otomatik kapanacaktır.

**+ VE - TUŞLARI İLE GÜÇ VE ZAMANLAYICININ AYARLANMASI**

Plakaların ve zamanlayıcı/dakika sayacında (6) gereken süreyi ayarlamak için **+** ve **-** tuşlarını (4) kullanın. **+** ve **-** kontrolleri (4) her iki fonksiyon için ortaktır. Buna göre, ocağın gücünü ayarlamak için, önce bölgeyi (2) tuşuyla seçin, ardından **+** ve **-** tuşlarıyla (4) tuşlarıyla ilgili güç seviyesini ayarlayın; bu işlem tamamlandığında zamanlayıcı fonksiyonunu (5) tuşuyla seçin ve süreyi de aynı şekilde **+** veya **-** tuşuyla (4) ayarlayın.

## PIŞİRME BÖLGESİNİN AÇILMASI

Cihaz etkinleştirildikten sonra, pişirme bölgesini (10 saniye içinde) aşağıdaki gibi açın:

1. Gereken pişirme bölgesini seçmek için tuşlardan birine (2) basın.
2. İlgili ekran daha parlak renktedir.
3. Isı seviyesini (1 ila 9 arası) ayarlamak için **+** ve **-** tuşlarını (4) kullanın. Ayarı yükseltmek veya düşürmek için bu tuşlara basın ve basılı tutun.

## PIŞİRME BÖLGESİNİN KAPATILMASI

İstenen pişirme bölgesi etkinleştirilmelidir ve bu daha parlak renkte olacaktır.

- İlgili **-** (4) tuşuyla "0" ayarına dönün.

## PIŞİRME BÖLGESİNİN HIZLI KAPATILMASI

- Kapatılacak pişirme bölgesini seçin.
- **-** ve **+** (4) üzerine basın ve basılı tutun.

## ARTIK ISI GÖSTERGESİ "H"

Pişirme bölgesinin sıcaklığı kapatıldıktan sonra hala yüksekse (ve yanma tehlikesi hala mevcutsa) ilgili bölgeye yönelik ekran (3) "H" harfini görüntüler (artık ısı).

Bu harf ancak yanma tehlikesi ortadan kalktığına söner (yaklaşık 60 C).

## OCAĞIN KAPATILMASI

Ocak herhangi bir zamanda Açma / Kapatma düğmesine basılarak kapatılabilir (1).

# FONKSİYONLAR

## GÜVENLİK AMAÇLI KAPATMA

Bir veya daha fazla pişirme bölgesinin yanlışlıkla açık bırakılması durumunda, güvenlik sistemi belirli bir süre geçtikten sonra bölgeleri otomatik olarak kapatır ve ardından "H" veya "h" harfi görüntülenir.

PIŞİRME SEVİYESİ	ÇALIŞMA SÜRESİ [SAAT]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## İKİLİ (ÇİFT) DEVRELİ PIŞİRME BÖLGESİ (SADECE FRSM 302 C TD BK İÇİN)

İKİLİ DEVRE: merkezi bir disk ve bir dış çatıdan meydana gelir. Bir diskli bölge veya her ikisi (disk + çatı/yarı çatı) açılabilir.

## BİR İKİLİ (ÇİFT) DEVRELİ PIŞİRME BÖLGESİNİN AÇILMASI (SADECE FRSM 302 C TD BK İÇİN)

1'e eşit veya 1'den büyük bir değer girildikten sonra, pişirme bölgesi tuşuna (2) tekrar basıldığında çift devreli bölge etkinleştirilir. Sadece bu tip çift devreli ısıtma plakası için, yatay çizgiler ilgili plakada kaç devrenin açık olduğunu göstermek için yanar. 2 yatay çizgi 2 rezistansın aktif olduğunu gösterir.

## İKİLİ (ÇİFT) DEVRELİ PIŞİRME BÖLGESİNİN KAPATILMASI (SADECE FRSM 302 C TD BK İÇİN)

1. İlgili bölge etkinleştirilmelidir ve bu nedenle daha parlaktır.
2. İlgili bölgenin seçim tuşuna tekrar dokunduğunuzda, her seferinde bir devre kapanır. Seçim tuşuna aralıklı olarak basmaya devam ettiğinizde, bunlar isteğe göre açılıp kapanırlar (sadece çift plakalar için).

## PIŞİRME YÜZEYİNİ KİLİTLEME (O)

Bir tuş kombinasyonu ocağın tamamı kilitlenebilir.

Pişirme yüzeyini açın ve ardından **-** tuşuna (4) basıp basılı tutun, soldaki seçim tuşuna (2) basın. L'ler görüntülenir. Bu kilitlemenin amacı, yanlışlıkla çalıştırmayı önlemektir.

Kilit devredeyken, OFF tuşu (1) hariç olmak üzere, tuşların tüm işlemleri devre dışı bırakılır. Ocağın kilidini açmak için aynı işlemi tekrarlayın: Yüzeyi açın, **-** tuşuna (4) basın ve soldaki seçim tuşuna (2) basın. L'ler kaybolur.

## ZAMANLAYICI FONKSİYONU

Bu otomatik fonksiyon tüm pişirme döngüsü boyunca insan müdahalesine olan ihtiyacı ortadan kaldırır. Zamanlayıcıda ayarlanan süre dolduktan sonra, pişirme bölgesi otomatik olarak kapatılır.

## ZAMANLAYICI FONKSİYONUNUN ETKİNLEŞTİRİLMESİ

1. Pişirme bölgesi etkinleştirilmelidir ve bu nedenle daha parlaktır.
2. 1 ila 9 arasında bir güç seviyesi seçin.
3. Zamanlayıcı tuşuna (5) dokununuz: Zamanlayıcıda 00 gösterilir ve pişirme bölgesinin ondalık noktası vurgulanır (9).
4. **+** ve **-** tuşlarını kullanarak (4) pişirme süresini (0 ile 99 arası) seçin.

Zamanlayıcı fonksiyonu birkaç saniye içerisinde otomatik etkinleştirilir ve bölgede en kısa zamanlayıcı ayarına sahip yanıp sönen bir **t'** gösterilecektir.

Zamanlayıcı ayarlı pişirme bölgesinin ondalık noktası (9) en kısa zamanlayıcı ayarıyla bölgede vurgulanmaya devam eder.

Zamanlayıcı birkaç saniye içinde otomatik olarak başlar. Zaman ayarında gezinmek için **+** veya **-** tuşuna (4) basılı tutun. Zamanlayıcı fonksiyonu, seçme yoluyla tüm pişirme bölgelerine uygulanabilir.

## PIŞİRME BÖLGESİNİ HIZLI KAPATMA VE İLGİLİ ZAMANLAYICI


Pişirme bölgesini seçin ve ardından **+** ile **-** tuşuna (4) basın. Zamanlayıcı fonksiyonunun da devre dışı bırakılacağını unutmayın.

## ZAMANLAYICI FONKSİYONUNUN KAPATILMASI

Ayarlanan süre dolduğunda, 2 dakika boyunca bir akustik sinyal verilir. Sinyali kesmek için herhangi bir tuşa basabilirsiniz.

Programlanan süre bitmeden önce zamanlayıcıyı kesintiye uğratmak isterseniz.

Zamanlayıcı tuşuna (5) basın.

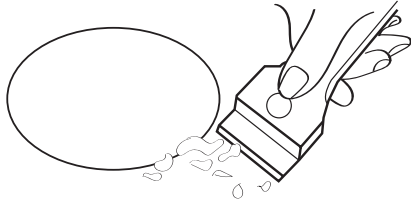
Süreyi sıfırlamak için  tuşuna basın (4).

## TEMİZLİK VE BAKIM

Öncelikle özel kazıyıcı ile pişirme yüzeyindeki yemek parçalarını ve yağ damllarını temizleyin (Şek. 4).

Ardından cam seramik pişirme yüzeylerine özel ürünler ve kağıt havluyla temizleyin, suyla durulayın ve temiz bir bezle kurulayın.

Dikkatsizlik sonucu eriyen alüminyum folyo veya plastik malzeme parçaları veya yüksek oranda şeker içeren yiyeceklerin şekerli kalıntıları, özel kazıyıcıyla derhal sıcak pişirme bölgesinden temizlenmelidir (Şek. 4).



Şek. 4

Bu işlem, yüzeyin üzerinde herhangi bir hasarı önlemek için önemlidir.

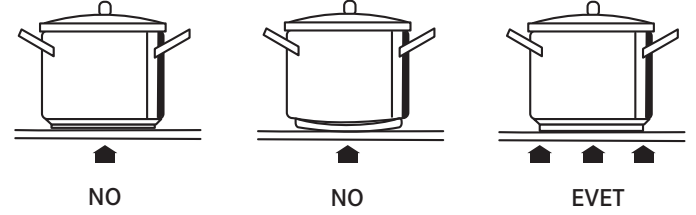
Aşındırıcı süngerler veya zarar verici kimyasal deterjanlar leke giderici olarak kesinlikle kullanılmamalıdır.

## SORUN GİDERME

HATA KODU	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
F0	Elektronik hata	Güç kaynağının bağlantısını kesin ve tekrar kurun. Hata devam ederse teknik destek servisini arayın.
Fc	Elektronik kontrol aşırı ısınmış	Pişirme bölgeleri kapatılmışsa sıcaklık düşene kadar bekleyin. Sıcaklık normale döndüğünde ocak tekrar çalışmaya başlar.
Ft/FE	Elektronik sıcaklık sensörü hasar görmüş olabilir	Sıcaklık düşene kadar bekleyin. İlgili değer oda sıcaklığına düştükten sonra bile mesaj silinmediyse teknik destek servisini arayın.
Fb	Aşırı tuş hassasiyeti	Cam seramik tezgahın doğru kurulup kurulmadığını kontrol edin. Tuşların cam yüzeye düzgün şekilde temas ettiğinden emin olmak için teknik destek servisini arayın.
FU / FJ / FA / FC / Fd	Dokunmatik yüzey hatası	Bu hata otomatik bir tuş takımı kontrolüdür. Otomatik kontrol doğru değere sıfırlandığında kaybolur. Hata devam ederse teknik destek servisiyle iletişime geçin.
Fr	Röle hatası	Rölelerden biriyle ilgili bir sorun olabilir. Güç kaynağının bağlantısını kesin, bir dakika bekleyin ve bağlantıyı tekrar kurun. Hata devam ederse teknik destek servisini arayın.

BUHARLI TEMİZLEYİCİLER KULLANMAYIN.

Isıtma elemanları kullanılacaksa, sıcak bölgeyle aynı çapta veya biraz daha yüksek bir düz zeminli kap kullanılmasını öneririz (Şek. 5).



Şek. 5

- Kaynatma durumunda veya tüm sıvı kaynatma işlemlerinde sıvıların taşmasını önlemek için ısı beslemesini azaltın.
- Isıtma elemanlarını kap olmadan üst kısma veya boş tencere ve tavalarla koymayın.

Pişirme yüzeyinde hafif bir çatlak bile olsa, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için güç kaynağının bağlantısını derhal kesin.

# TEKNİK VERİLER

ISITMA ELEMANLARI	NOMİNAL GÜÇ
tek devreli radyant Ø 140 (FRSM 302 C TD BK)	1200 W
tek devreli radyant Ø 145 (FRSM 302 C T BK AUS)	1200 W
tek devreli radyant Ø 180 (FRSM 302 C T BK AUS)	1700 W
çift devreli radyant Ø 120/180 (FRSM 302 C TD BK)	700 /1700 W

## DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınız durumunda, Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun.

Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.

Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:

- arıza türü
- ürün modeli (Art.)
- seri numarası (S.N.)

Bu bilgi veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası alt tarafa takılıdır.

Garanti süresinin devam etmesi halinde geçerli bir satınalma belgesi sunmanız gerekmektedir.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

عناصر التسخين	القدرة الاسمية
شعاع دائرة فردية بقطر (FRSM 302 C TD BK) 140	1200 واط
شعاع دائرة فردية بقطر (FRSM 302 C T BK AUS) 145	1200 واط
شعاع دائرة فردية بقطر (FRSM 302 C T BK AUS) 180	1700 واط
شعاع دائرة مزدوجة بقطر (FRSM 302 C TD BK) 120/180	1700/ 700 واط

## الدعم

يجب أيضًا أن يكون بحوزتك دليل إثبات الشراء إذا كان جهازك لا يزال في فترة الضمان.

في حال أي مشاكل بالتشغيل، اتصل بمركز الخدمة الفنية بشركة Franke.

تجنب نهائيًا الاستعانة بخدمات الفنيين غير المعتمدين.

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.

عند انقضاء وقت الطهي المضبوط، تصدر إشارة صوتية لمدة دقيقتين. لإيقاف الإشارة الصوتية، ما عليك سوى الضغط على أي مفتاح.  
عند الرغبة في إيقاف الميقاتي قبل انتهاء المدة المبرمجة.  
اضغط على مفتاح الميقاتي (5).  
اضغط على المفتاح — لإعادة ضبط الوقت (4).

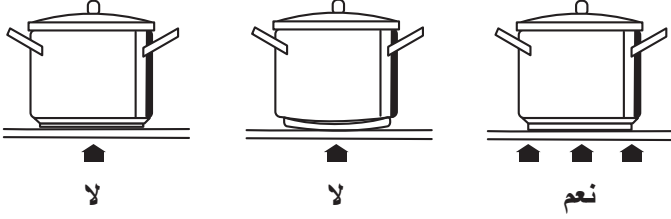
## التنظيف والصيانة

عند استخدام عناصر التسخين، ننصحك باستخدام الأواني ذات القواعد المسطحة (الشكل 5) بالفطر نفسه أو أعلى نسبيًا من نطاق التسخين.

أولاً وقبل أي شيء أزل فتات الطعام ونقاط الشحم عن سطح الطهي باستخدام كاشطة خاصة (الشكل 4).

وبعد ذلك قم بالتنظيف باستخدام منتجات خاصة لأسطح الطهي المصنوعة من السيراميك الزجاجي باستخدام مناديل ورقية، ثم اشطفها بالماء وجففها بقطعة قماش نظيفة.

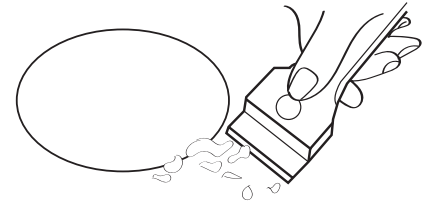
يجب على الفور إزالة رقائق الألومنيوم والمواد البلاستيكية التي انصهرت دون قصد وأيضًا بقايا السكر أو السكريات، عن نطاق سطح الطهي الساخن باستخدام كاشطة خاصة (الشكل 4).



الشكل 5 الأواني

- تجنب فيضان السوائل، لذا عند حدوث غليان أو في أي حالة تسخين زائد للسوائل، اخفض قدرة التسخين.
- تجنب ترك عناصر التسخين مشغلة دون وضع أواني على سطح الطهي وأيضًا دون وضع مقالي أو أواني فارغة.

عند حدوث كسر ولو ضئيل في سطح الطهي، افصل مصدر التيار الكهربائي على الفور لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.



الشكل 4

وهذا لتجنب أي ضرر قد يحدث لسطح الطهي العلوي.  
تجنب تحت أي ظرف استخدام قطع إسفنجية كاشطة أو منظفات كيميائية شديدة كمزيلات للبقع.  
لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار.

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

رمز الخطأ	السبب	الحل
F0	خطأ إلكتروني	افصل مصدر التيار الكهربائي وأعد توصيله. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة دعم ما بعد البيع.
Fc	ارتفاع حرارة عنصر التحكم الإلكتروني	في حالة إيقاف نطاقات الطهي. انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. سيبدأ عمل موقد الطهي مرة أخرى فور عودة درجة الحرارة إلى المستوى الطبيعي.
Ft/FE	قد يكون مستشعر درجة الحرارة الإلكتروني تالفًا	انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. إذا استمر ظهور الرسالة حتى بعد عودة درجة الحرارة إلى مستوى درجة حرارة الغرفة، اتصل بخدمة دعم ما بعد البيع.
Fb	حساسية المفاتيح زائدة	تحقق من تركيب سطح العمل الزجاجي الخزفي بطريقة صحيحة. اتصل بخدمة دعم ما بعد البيع للتأكد من أن المفاتيح تلمس السطح الزجاجي بشكل صحيح.
FU / FJ / FA / FC / Fd	خطأ بلوحة اللمس	يتعلق هذا الخطأ بالفحص الأوتوماتيكي للوحة المفاتيح. وسيختفي هذا الخطأ فور إعادة ضبط الفحص الأوتوماتيكي وفقًا للقيمة الصحيحة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة دعم ما بعد البيع.
Fr	خطأ بالمرحل	قد تكون هناك مشكلة بأحد المرحلات. افصل مصدر التيار، وانتظر دقيقة واحدة وأعد توصيله مرة أخرى. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة دعم ما بعد البيع.



## تشغيل نطاق الطهي

بمجرد تفعيل الجهاز، قم بتشغيل نطاق الطهي (خلال 10 ثوان) كالتالي:

1. اضغط على أحد المفاتيح (2) لاختيار نطاق الطهي المرغوب.
2. يضئ البيان المعني بلون أكثر سطوعًا.
3. استخدم المفاتيح **+** و **-** (4) لضبط مستوى الحرارة (من 1 إلى 9). اضغط مع الاستمرار على هذه المفاتيح لزيادة إعداد الضبط أو خفضه.

## إيقاف نطاق الطهي

يجب تفعيل نطاق الطهي المرغوب، ولهذا سيصبح أكثر سطوعًا.

- أعد وضع الضبط إلى "0" باستخدام المفتاح **-** (4).

## الإيقاف السريع لنطاق الطهي

- اختر نطاق الطهي المراد إيقافه.
- اضغط مع الاستمرار على **-** و **+** (4).

## مؤشر الحرارة المتبقية "H"

في حال استمرار ارتفاع درجة حرارة نطاق الطهي (وكان خطر الإصابة بحروق مازال قائمًا) بعد إيقافه، سيعرض البيان (3) الحرف "H" (الحرارة المتبقية).

سيختفي الحرف بمجرد انتهاء الخطر من الإصابة بحروق (60°م تقريبًا).

## إيقاف الموقد

يمكن إيقاف الموقد في أي وقت باستخدام المفتاح ON / OFF (تشغيل/إيقاف) (1).

## نطاقات الطهي مزدوجة (ثنائية) الدائرة (فقط مع الموديل FRSM 302 C TD BK)

الدائرة المزدوجة: تتألف من قرص مركزي وتاج خارجي، ويمكن تشغيل نطاق القرص أو كليهما (القرص + التاج/التاج النصف).

## تشغيل نطاق الطهي مزدوج (ثنائي) الدائرة (فقط للموديل FRSM 302 C TD BK)

بعد إدخال قيمة تزيد عن 1 أو مساوية له، يتم تشغيل نطاق الطهي بدائرة مزدوجة من خلال الضغط على مفتاح نطاق الطهي (2) مرة أخرى. بالنسبة لهذا النوع من ألواح التسخين فقط المزود بدوائر مزدوجة، تضيء الخطوط العرضية للإشارة إلى عدد الدوائر المشغلة لهذا اللوح. يشير الخطان العرضيان إلى تشغيل مقاومين.

## إيقاف نطاق الطهي مزدوج (ثنائي) الدائرة (فقط للموديل FRSM 302 C TD BK)

1. يجب تفعيل نطاق الطهي المرغوب، ولهذا سوف يصبح أكثر سطوعًا.
2. عند لمس مفتاح الاختيار للنطاق المعني مرة أخرى، يتم إيقاف دائرة واحدة في كل مرة. عند مواصلة الضغط على مفتاح الاختيار بشكل متقطع، يتم تشغيل دائرة وإيقافها حسب الرغبة (فقط بالنسبة للألواح المزدوجة).

## قفل سطح الطهي (O)

يمكن قفل الموقد بالكامل باستخدام مجموعة من المفاتيح.

قم بتشغيل سطح الطهي ثم اضغط على المفتاح **-** (4) واستمر في الضغط على مفتاح الاختيار بالجهة اليسرى (2). يظهر **s'L**. يتمثل غرض هذا القفل في منع عمليات التشغيل غير المقصودة.

بينما وظيفة القفل مُشغلة، يتم حينئذ تعطيل جميع المفاتيح، باستثناء المفتاح OFF (إيقاف) (1). لتحرير قفل الموقد، قم بإجراء العملية نفسها: قم بتشغيل السطح، اضغط على المفتاح **-** (4) ثم اضغط على مفتاح الاختيار بالجهة اليسرى (2). يظهر **s'L**.

## الوظائف

### الإيقاف للسلامة

في حالة ترك نطاق طهي أو أكثر قيد التشغيل دون قصد، يقوم نظام السلامة بإيقاف النطاقات أوتوماتيكيًا بعد انقضاء وقت محدد، وبعد ذلك سيظهر الحرف "H" أو "h".

### وظيفة الميقاتي

هذه الوظيفة الأوتوماتيكية تلغي الحاجة إلى التدخل البشري أثناء دورة الطهي بأكملها. بمجرد انقضاء الوقت المضبوط بالمقياسي، يتم إيقاف نطاق الطهي أوتوماتيكيًا.

### تفعيل وظيفة الميقاتي

1. يجب تفعيل نطاق الطهي، ولهذا يصبح أكثر سطوعًا.
2. اختر مستوى قدرة يتراوح بين 1 و 9.
3. المس مفتاح الميقاتي (5)، تعرض شاشة الميقاتي البيان 00 ويتم تمييز العلامة العشرية لنطاق الطهي (9).
4. اختر وقت الطهي (من 0 إلى 99 دقيقة) باستخدام المفاتيح **+** و **-** (4).

يتم تفعيل وظيفة الميقاتي أوتوماتيكيًا خلال بضع ثوان ويظهر البيان **t'** على النطاق مع أقل وقت لإعداد الميقاتي.

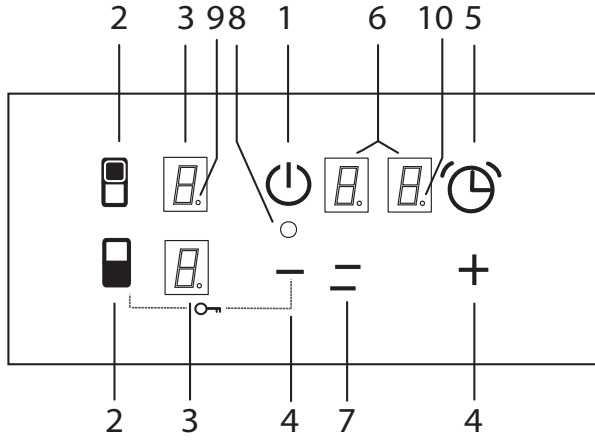
تبقى العلامة العشرية (9) لنطاق الطهي مميزة مع ضبط الميقاتي على النطاق بأقل إعداد للميقاتي. سيبدأ تشغيل الميقاتي أوتوماتيكيًا خلال بضع ثوان. اضغط مع الاستمرار على المفتاح **+** أو **-** (4) لتعديل إعداد الوقت. يمكن استخدام وظيفة الميقاتي على جميع نطاقات الطهي من خلال اختيارهم.

### الإيقاف السريع لنطاق الطهي والميقاتي المعني

اختر نطاق الطهي، ثم اضغط على المفتاح **+** و **-** (4). يراعى أنه ستتوقف فعالية وظيفة الميقاتي أيضًا.

مستوى الطهي	وقت التشغيل [ساعة]
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## FRSM 302 C TD BK

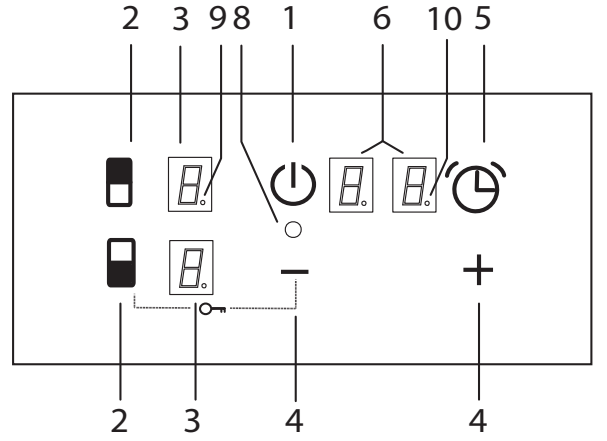


6. مقياتي شاشة العرض
7. مؤشر LED للدائرة المزدوجة
8. مؤشر LED للتشغيل
9. علامة عشرية
10. علامة عشرية للميقاتي

## مفاتيح اللمس

يمكن إجراء جميع العمليات باستخدام مفاتيح اللمس (مستشعرات سعوية) الموجودة بالواجهة الأمامية من البطاقة، يتوافق كل مفتاح مع بيان عرض. يتم تأكيد كل عملية من خلال صافرة.

## FRSM 302 C T BK AUS



1. التشغيل
2. نطاق الطهي
3. بيان عرض القدرة
4. التقليل/الزيادة
5. الميقاتي

## عناصر التحكم

يتم التحكم بسطح الطهي من خلال معالج دقيق إلكتروني.

يرصد برنامج التحكم كلاً من أوامر التحكم ووجود أي من أوضاع تشغيل غير اعتيادية، على سبيل المثال:

- انسكاب السوائل أو وجود أشياء أخرى على لوحة التحكم،
- وجود تكتيف داخل الموقد.

في حال حدوث أي من الحالات المذكورة أعلاه، يتحول النظام أي وضع إنذار السلامة: ويتم على الفور إيقاف ألواح الطهي المُشغلة ويظهر بشاشة العرض كود الخطأ.

يتم استئناف التشغيل الاعتيادي بمجرد زوال سبب الإنذار. إذا تعذر استئناف التشغيل، قد يلزم حينئذ فصل مصدر التيار الرئيسي وإعادة توصيله.

## الاستخدام اليومي

## عناصر التسخين المحكومة باللمس

التحكم باللمس	شدة حرارة التسخين
1	ضعيفة
2-3	هادئة
4	بطيئة
5-6	متوسطة
7-8	قوية
9	قوية للغاية

## تشغيل الجهاز

1. اضغط على المفتاح (1) لتشغيل التحكم: يظهر بمبيّنات مستوى الضبط (3) القيمة "0" ويضيء المؤشر LED للتشغيل أسفل المفتاح 1.
2. قم بإجراء العملية التالية خلال 10 ثوانٍ، وإلا سيتوقف الجهاز أوتوماتيكياً.

## ضبط القدرة والميقاتي باستخدام المفتاح + والمفتاح -

استخدم المفاتيح + و - (4) لضبط إعداد الألواح والوقت المرغوب على الميقاتي/عداد الدقائق (6). عناصر التحكم + و - (4) مشتركة لكلا الوظيفتين. وتبعاً لذلك، لتنظيم قدرة الموقد، اختر أولاً النطاق باستخدام المفتاح (2)، ثم اضبط مستوى القدرة المعني باستخدام المفاتيح + و - (4)، وبمجرد إجراء ذلك، اختر وظيفة الميقاتي باستخدام المفتاح (5) وانتقل لضبط المدة، باستخدام المفتاح + أو - (4) أيضاً.

# التوصيل الكهربائي

يجب تغيير كابل التيار من خلال فني كهرباء مؤهل فقط.

قبل إجراء التوصيل الكهربائي، يُرجى التأكد من:

- أن توافق خصائص المنظومة الكهربائية ما هو محدد في لوح المصنوفة الموجود أسفل موقد الطهي،

- أن الجهاز مُركب بوصلة أرضي تعمل بكفاءة، بإتباع المعايير وأحكام القانون السارية.

وصلة الأرضي إلزامية وفقاً لنصوص القانون. في حال عدم وجود كابل و/أو قابس بموقد الطهي، استخدم مواد امتصاص مناسبة لدرجة حرارة التشغيل كما هو محدد بلوح المصنوفة. يجب ألا تتجاوز نهائياً درجة حرارة الكابل 50°م من درجة الحرارة المحيطة.

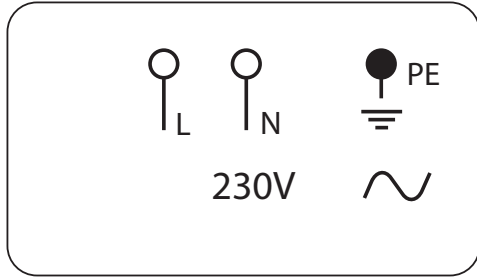
في حال التوصيل مباشرة بمصدر تيار رئيسي، قم بتركيب مفتاح متعدد الأقطاب بحجم مناسب للقدررة المقدرة مع مسافة خلوص تتيح فصل خط التيار بالكامل عند رصد ظروف فولتية زائدة من الفئة III، بالتناسق مع قوانين التركيب (يجب ألا يتم قطع سلك التأسيس الأصفر/الأخضر).

يجب سهولة الوصول للقياس أو المفتاح متعدد الأقطاب المُركب بالجهاز.

لا تتحمل الجهات الصانعة أي مسؤولية في حال عدم الالتزام بما هو موضح أعلاه وإذا لم يتم احترام معايير منع الحوادث واتباعها.

ملاحظة: تأكد من توافق خصائص النظام الكهربائي المنزلي لديك مثل (الجهود الكهربائي والطاقة القصوى والتيار الكهربائي) مع خصائص البوتاجاز.

الشكل 3.

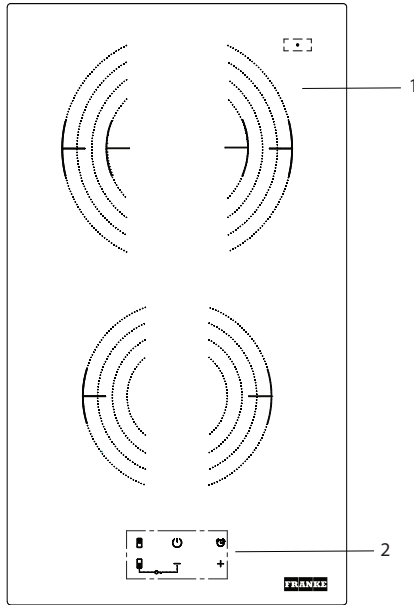


H05RR-F3x1.5

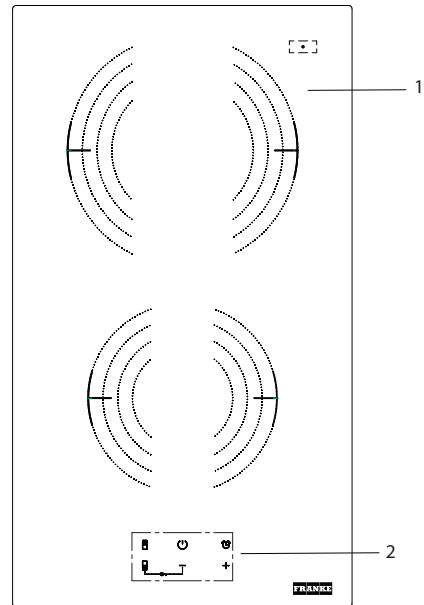
H05RN-F3x1.5

## نظرة عامة

FRSM 302 C TD BK



FRSM 302 C T BK AUS



1. سطح الطهي
2. لوحة التحكم

يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لعبوة التغليف بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تمامًا مع لوائح السلطة المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

#### إرشادات بشأن توفير الطاقة

حاول الاستفادة قدر المستطاع من الحرارة المتبقية في الأطباق الساخنة من خلال إيقاف الجهاز عدة دقائق قبل إنهاء عملية الطهي.


يجب أن تغطي قاعدة الإناء أو المقلاة لوح التسخين بالكامل،

حيث يتسبب الوعاء الأقل حجمًا من لوح التسخين في إهدار الطاقة.

قم بتغطية المقالي والأواني الخاصة بك بأغطية محكمة الغلق أثناء الطهي واستخدم أقل كمية من الماء قدر المستطاع. يتسبب الطهي دون وضع غطاء في استهلاك قدر كبير من الطاقة.

تم تصنيع هذا الجهاز من مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. التخلص من الجهاز وفقًا لتشريعات التخلص من النفايات المحلية. لمزيد من المعلومات بشأن التعامل والإصلاح وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالسلطة المحلية المختصة لديك، أو خدمة تجميع النفايات للنفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترت منه الجهاز. يتميز هذا الجهاز بالتوافق مع التوجيه الأوروبي 19/2012/الاتحاد الأوروبي، النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

بمجرد التخلص من هذا الجهاز بطريقة صحيحة، ستساهم حينئذ في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات الموردة إلى أنه لا يجب التعامل مع الجهاز على أنه ضمن النفايات المنزلية ولكن يجب نقله إلى مركز تجميع ملاءم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## التركيب

يجب تنفيذ جميع الإجراءات ذات الصلة بالتركيب (التوصيل الكهربائي) من خلال أفراد مهرة بالتوافق مع القوانين السارية.

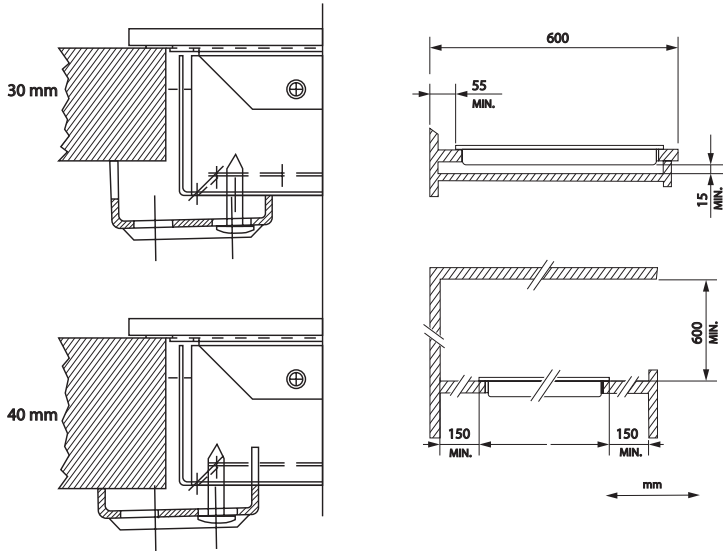
تجنب النظر مباشرة إلى لمبة الهالوجين.

تختص هذه التعليمات بالفني المؤهل كدليل لعملية التركيب والضبط والصيانة وفقًا للقوانين والمعايير السارية. يجب دائمًا تنفيذ أي من هذه العمليات بينما الجهاز مفصول من النظام الكهربائي.

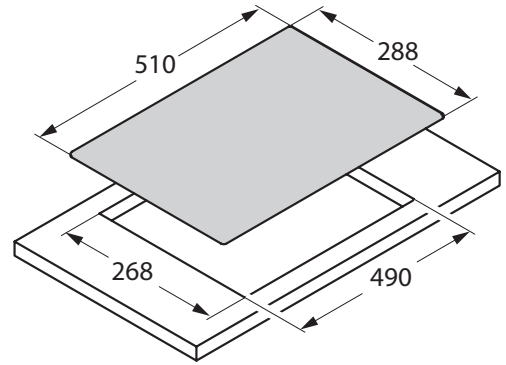
الجهاز غير مصمم للتشغيل بميقاتي خارجي أو بنظام تحكم عن بعد مستقل.

#### وضع الجهاز


يمكن تركيب الجهاز داخل منطقة عمل كما هو موضح في الشكل (الشكل 1). ضع مانع التسرب المورد على محيط حيز تركيب الجهاز بالكامل.




الشكل 2




الشكل 1


 تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب توخي الحذر لتجنب لمس الأجزاء الساخنة.


- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات مالم يتم الإشراف عليهم بصفة مستمرة.


 تحذير: عدم متابعة الموقد أثناء عملية طهي باستخدام دهون أو زيت قد تشكل خطراً وتتسبب في نشوب حريق.

- تجنب نهائياً إخماد حريق باستخدام الماء، ولكن ما عليك فعله إيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق.


 تحذير: خطر نشوب حريق: تجنب وضع أشياء على أسطح الطهي.

 إذا حدث كسر بسطح الموقد، قم بإيقاف الجهاز لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.


 تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل إجراء أي عملية صيانة.

 خطر التعرض لصدمة كهربائية!  
تجنب نهائياً استخدام أجهزة التنظيف بالبخار.

تجنب استخدام منتجات كاشطة أو مسببة للتآكل، أو منظفات تحتوي على كلور أو منظفات أواني مصنوعة من السلك. ينبغي عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.


 تنبيه: الجهاز غير مصمم للتشغيل من خلال أجهزة تشغيل خارجية مثل ميقاتي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.

- خطر نشوب حريق: تجنب وضع أشياء على أسطح الطهي.


 تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي التي تستغرق مدة قصيرة باستمرار.


اقرأ تعليمات التشغيل قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى. لا تتحمل الجهة الصانعة المسؤولية عن الأضرار المحتملة التي قد تحدث بسبب التركيب غير الصحيح، والاستخدام غير الصحيح أو غير المناسب أو غير المعقول للجهاز. لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بشكل فعال وآمن: اتصل بمراكز الخدمة المعتمدة فقط. تجنب تعديل أي من خصائص الجهاز.


يحظر استخدام هذا الجهاز من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يعانون من نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم وتوجيههم.

 يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال منذ عمر 8 سنوات فأكثر، والأفراد الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يعانون من نقص الخبرة والمعرفة بشرط أن يتم الإشراف عليهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك.

يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف وإجراءات الصيانة المنوطة بالمستخدم دون الإشراف عليهم. ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.

 يجب تسهيل فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي من خلال إزالة القابس، في حال سهولة الوصول للقابس، أو من خلال تركيب مفتاح متعدد الأقطاب في اتجاه المقبس وفقاً لقواعد التوصيل ويجب تأريض الجهاز بالتوافق مع معايير السلامة الكهربائية القومية.

 تجنب استخدام وصلات التمديد أو مقابس متعددة أو مهاينات. يجب ألا يسهل وصول المستخدم للمكونات الكهربائية بعد تركيب الجهاز. تجنب استخدام الجهاز وأنت مبلل أو حافي القدمين. تجنب استخدام هذا الجهاز في حال تلف كابل التيار أو القابس، أو إذا كان يعمل بشكل غير صحيح، أو إذا لحق الضرر به أو سقط.

 في حال تلف سلك التيار، يجب استبداله بأخر مطابق له من قبل الجهة الصانعة، أو وكيل الصيانة أو من خلال أشخاص آخرين لديهم خبرة مماثلة وذلك لتجنب وقوع أي مخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

٢	معلومات السلامة
٣	التركيب
٤	التوصيل الكهربائي
٤	نظرة عامة
٥	الاستخدام اليومي
٦	الوظائف
٧	التنظيف والصيانة
٧	استكشاف الأعطال وإصلاحها
٨	البيانات الفنية
٨	الدعم



Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

