

INSTRUKCJA OBSŁUGI I SERWISOWANIA PŁYT

Płyta indukcyjna FHBP 604 4I T B2 XS

Ważne ostrzeżenia	4
Płyta ceramiczna	9
Sterowanie płytą	10
Ograniczenie mocy	16
Procedura konfiguracji	17
Funkcje bezpieczeństwa i wyświetlacz błędów	18
Czyszczenie i konserwacja płyty ceramicznej	20
Montaż wbudowanej płyty ceramicznej	22
Połączenie z zasilaniem	24
Informacje techniczne	26

Z uwagi na wprowadzanie udoskonaleń technologicznych FRANKE Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w asortymencie i /lub danych technicznych.

DROGI KLIENCIE!

Wbudowana płyta ceramiczna jest przeznaczona wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych. Materiały stosowane w opakowaniach są przyjazne dla środowiska i mogą być poddane recyklingowi, usunięte lub zniszczone bez zagrożenia dla środowiska. Aby rozpoznać te cechy, wszystkie materiały opakowaniowe zostały oznaczone odpowiednim symbolem.

Po zakończeniu cyklu życia urządzenia, gdy nie zamierzają go Państwo już używać, należy uważać, aby nie zanieczyścić środowiska. Stare urządzenie należy usunąć na autoryzowane składowisko przeznaczone dla urządzeń AGD.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Instrukcje użycia zostały przygotowane dla użytkownika i opisują właściwości i sposób obsługi urządzenia. Instrukcja dotyczy różnych modeli z tej samej rodziny urządzeń, dlatego też można w niej znaleźć informacje i opisy, które mogą nie dotyczyć Państwa urządzenia.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Urządzenie należy podłączyć do zasilania zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Połączenia elektryczne” oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Połączenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel.

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami znajduje się pod urządzeniem.

OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA

Urządzenia można montować z boku obok wysokiej szafy kuchennej, której wysokość może przekraczać wysokość urządzenia. Po przeciwnej stronie wolno tylko montować szafę kuchenną o takiej samej wysokości, jak urządzenie.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Urządzenie może być wbudowane i połączony z zasilaniem tylko przez wykwalifikowanego elektryka.
- Pewne obszary powierzchni płyty (obok powierzchni grzewczych) są gorące podczas pracy. Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia i należy je ostrzec przed niebezpieczeństwem poparzenia.
- Gorący olej łatwo się zapala, dlatego należy zachować ostrożność podczas przygotowywania takiej żywności.
- Płyty grzewcze nie mogą być pozostawiane włączone bez umieszczonych na nich naczyń.
- Nie wolno stosować urządzenia do ogrzewania otoczenia.
- Nie wolno używać płyty ceramicznej jako powierzchni roboczej. Ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nie wolno umieszczać na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki itp., ponieważ mogą one się bardzo rozgrzewać.
- Przygotowywanie żywności w naczyniach z aluminium lub tworzywa jest zabronione. Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów z tworzywa lub folii aluminiowej na powierzchni.
- W przypadku, gdy inne urządzenia są podłączone do zasilania elektrycznego w pobliżu płyty, należy zapobiec przed kontaktem kabla zasilającego z gorącymi strefami gotowania.
- Nie wolno przechowywać palnych lub wrażliwych na temperaturę przedmiotów, takich jak środki czyszczące, spraye, detergenty itp. pod urządzeniem.
- Nie wolno używać pękniętych lub uszkodzonych płyt ceramicznych. W przypadku zauważenia widocznych pęknięć na powierzchni należy natychmiast odciąć zasilanie.
- W przypadku niesprawności działania należy odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z serwisem.
- Nie używać myjek parowych wysokociśnieniowych ani gorącej pary do czyszczenia.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami bezpieczeństwa. Niemniej jednak zalecamy zdecydowanie, aby osoby o upośledzonej sprawności fizycznej, motorycznej lub umysłowej lub osoby o nieodpowiednim doświadczeniu lub wiedzy nie używały tego urządzenia, jeżeli nie są one nadzorowane. To samo zalecenie dotyczy przypadku, gdy urządzenie jest używane przez osoby małoletnie.



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno traktować jak odpad domowy. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki dla recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłowe usuwanie tego produktu pomożesz wyeliminować potencjalne konsekwencje dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby w przeciwnym razie być spowodowane przez nieodpowiednie traktowanie odpadów tego produktu. W celu uzyskania dokładniejszych informacji odnośnie recyklingu tego produktu proszę skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, jednostką zajmującą się usuwaniem odpadów lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.

ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY GRZEWCZEJ

- Płyta ceramiczna jest wyposażona w trzy lub cztery pola grzewcze. Powierzchnia płyty jest całkowicie płaska i gładka, bez krawędzi, w których mógłby gromadzić się brud.
- Płyta jest wyposażona w indukcyjne elementy grzewcze o dużej mocy. Ciepło jest generowane bezpośrednio na dnie naczynia, gdzie jest najbardziej potrzebne, bez żadnych strat przez ceramiczną powierzchnię szkła. W ten sposób wymagana ilość energii jest znacznie mniejsza w porównaniu z tradycyjnymi grzałkami, które działają na zasadzie promieniowania.
- Płyta ceramiczna nie jest ogrzewana bezpośrednio, lecz tylko przez ciepło powrotne transmitowane przez garnek. To ciepło jest „ciepłem pozostałym” po wyłączeniu płyty grzewczej. Indukcyjna płyta grzewcza generuje ciepło z cewki indukcyjnej, zainstalowanej pod powierzchnią ceramiczną. Cewka wytwarza pole magnetyczne u spodu naczynia (które może zostać magnetyzowane), które z kolei powoduje wirujący przepływ prądu, który następnie ogrzewa gorącą płytę.

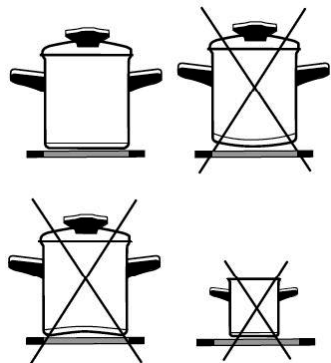
WAŻNE!

W przypadku rozsypania cukru lub innej słodzonej substancji na płytę grzewczą, należy ją natychmiast zetrzeć i usunąć resztki cukru skrobakiem, gdy strefa gotowania jest jeszcze ciepła, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia płyty grzewczej. Należy unikać czyszczenia płyty grzewczej, gdy strefy gotowania są jeszcze ciepłe, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia płyty.

Gdy jakiś przedmiot spadnie na płytę ostrą krawędzią skierowana w dół, może to spowodować pęknięcie płyty / panela ceramicznego. Konsekwencje są widoczne natychmiast lub po chwili. W przypadku pojawienia się widocznego pęknięcia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.

- W przypadku rozsypania cukru lub żywności zawierającej cukier na gorącej płycie ceramicznej należy ją natychmiast wytrzeć.

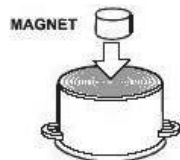
GARNKI PRZYSTOSOWANE DO PŁYT INDUKCYJNYCH



- Indukcyjna płyta grzewcza będzie działać znakomicie, gdy stosowane będą odpowiednie garnki.
- Garenek powinien znajdować się na środku płyty grzewczej podczas gotowania.
- Odpowiednim garnkiem jest taki, który umożliwia indukcję, na przykład stalowy, emaliowany lub ze stali stopowej. Garnki wykonane ze stali stopowej z miedzianym lub aluminiowym dnem lub naczynia szklane są nieodpowiednie.
- W przypadku stosowania szybkowarów („garenek ekonomiczny”) należy je cały czas nadzorować do momentu osiągnięcia prawidłowego ciśnienia. Płyta grzewcza powinna najpierw działać z maksymalną mocą, następnie należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta i stosować odpowiedni czujnik zwiększenia mocy.
- Podczas kupowania garnków należy sprawdzić, czy są oznaczone „umożliwia indukcję”.

Strefy gotowania	Min. \varnothing dna garnka	Max. \varnothing dna garnka
$\varnothing 160$ mm	$\varnothing 110$ mm	$\varnothing 160$ mm
$\varnothing 180$ mm	$\varnothing 110$ mm	$\varnothing 180$ mm

Test magnetyczny



Za pomocą małego magnesu sprawdzić, czy dno garnka jest magnetyczne. Tylko te garnki, do których dno magnes się przyczepia, nadają się do gotowania indukcyjnego.

Rozpoznawanie garnków

Jedną z ważnych zalet indukcyjnej płyty grzewczej jest rozpoznawanie garnków. Nawet jeżeli na płycie grzewczej nie ma garnków lub gdy średnica garnka jest mniejsza niż średnica pola grzewczego, nie występują straty energii termicznej. Gdy płyta grzewcza jest włączona, wskaźnik mocy wyświetla literę „U”. Po umieszczeniu garnka wybranym polu grzewczym w ciągu kolejnych 10 sekund, płyta grzewcza rozpoznaje garnek i włącza ustawioną wartość mocy.

W chwili zabrania garnka z płyty grzewczej moc jest zawieszona. W przypadku umieszczenia mniejszego garnka na płycie grzewczej i jego rozpoznaniu, płyta grzewcza użyje tylko ilości energii wymaganej do ogrzania garnka w zależności od jego wielkości.

Płyta grzewcza może zostać uszkodzona, gdy:

- zostanie włączona i pozostawiona pusta lub po umieszczeniu na niej pustego naczynia;
- użyte zostaną gliniane naczynia, które mogą zarysować powierzchnię
- dno garnka nie zostanie wytarte do sucha przed umieszczeniem garnka na płycie ceramicznej; indukcja cieplna jest utrudniona i istnieje możliwość uszkodzenia płyty grzewczej;
- gdy nie będą używane odpowiednie garnki, które mogą być magnetyzowane: garnki stalowe, emaliowane lub garnki ze stali stopowej; płyta indukcyjna nie będzie działać.

REGULACJA MOCY

Moc ogrzewania pól grzewczych można ustawić na dziewięciu różnych poziomach.

Poniższa tabela przedstawia zastosowanie każdego ustawienia mocy.

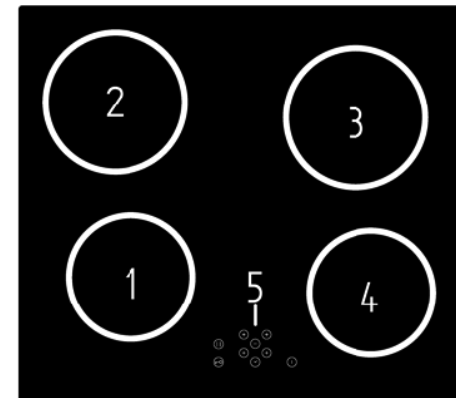
Moc	Cel
0	Wyłączona, używanie pozostałego ciepła
1-2	Utrzymywanie ciepła żywności, powolne gotowanie na małym ogniu małych ilości
3	Powolne gotowanie na małym ogniu (kontynuacja gotowania po uruchomieniu z dużą mocą)
4-5	Powolne gotowanie (kontynuacja) większych ilości, smażenie większych porcji
6	Smażenie, przyrumienianie
7-8	Smażenie
9	Początek gotowania, smażenie
A	Automatyczne ustawienia początkowe

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

- Kupując garnki należy zwracać uwagę na dobór wielkości: średnica garnka zazwyczaj dotyczy górnej krawędzi garnka, która jest często większa, niż dno garnka.
- Parowe garnki ciśnieniowe (garnki ekonomiczne), wykorzystujące ciśnienie w dobrze uszczelnionym wnętrzu, są szczególnie ekonomiczne i pozwalają zaoszczędzić czas i energię. Krótszy czas gotowania pozostawia więcej witamin w żywności.
- Należy zawsze pozostawiać odpowiednią ilość wody w garnkach ciśnieniowych, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania, co może spowodować uszkodzenie garnka i płyty grzewczej.
- Garnek należy zawsze przykrywać pokrywką o odpowiednich rozmiarach.
- Stosować garnek dostosowany wielkością do ilości przygotowywanej żywności. W przypadku stosowania garnków o nadmiernej wielkości zużywana jest znacznie większa ilość energii.

PŁYTA CERAMICZNA

1. Indukcyjne pole grzewcze lewy przód
2. Indukcyjne pole grzewcze lewy tył
3. Indukcyjne pole grzewcze prawy tył
4. Indukcyjne pole grzewcze prawy przód
5. Panel sterowania płytą



ELEMENTY STEROWANIA PŁYTĄ

(TC PANEL STERUJĄCY)

- A** Sensor włącza/wyłącza WŁ/WYŁ
- B** Wyświetlacz mocy lub pozostałego ciepła
- B1** Kropka dziesiątka na wyświetlaczu mocy:

Wł: możliwe sterowanie mocą płyty grzewczej

Wył: sterowanie mocą płyty grzewczej niemożliwe

- C** Sensor wyboru pola grzewczego i WŁ/WYŁ (+)

- D** Sensor WŁ/WYŁ blokady dziecięcej

- E** Sensor (-)

- F** Funkcja pauzy

- G** Sensor minutnika WŁ/WYŁ, (+)

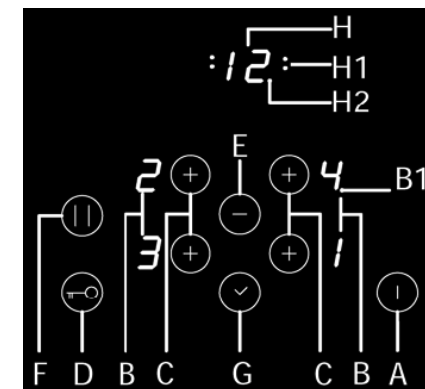
- H** Wyświetlacz minutnika

- H1** Lampka sygnalizacyjna pola sterowanego z wykorzystaniem minutnika

- H2** Kropka dziesiątka na wyświetlaczu minutnika

Wł: możliwość ustawiania czasu

Wył: ustawianie czasu niemożliwe



STEROWANIE PŁYTA

- Po włączeniu płyty ceramicznej na moment zaświecą się wszystkie wyświetlacze. Płyta jest gotowa do pracy.
- Płyta jest wyposażona w sensory które zostają włączone po dotknięciu odpowiedniego okręgu przez co najmniej jedną sekundę.
- Uaktywnienie każdego sensora jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym.
- Należy unikać umieszczania wszelkich obiektów na powierzchni czujnika (możliwa sygnalizacja błędów).
- Powierzchnia musi być zawsze czysta.

UAKTYWNIANIE PŁYTY

- Dotknąć sensor WŁ/WYŁ (A) przez co najmniej jedną sekundę
- Płyta jest teraz aktywna i wszystkie wskaźniki mocy pól grzewczych (B) wskazują »0«, kropka dziesiętna (B1) miga.

Teraz należy wybrać kolejne ustawienie w ciągu 20 sekund, w przeciwnym razie płyta ponownie się wyłączy.

WŁĄCZANIE PÓL GRZEW CZYCH

- Po włączeniu płyty za pomocą sensora WŁ/WYŁ (A) w ciągu kolejnych 20 sekund uruchamia się jedno z pól grzewczych.
- Dotknąć sensora wybranego pola grzewczego (C), jego wskaźnik mocy wskaże »0« i zaświeci się kropka dziesiętna (B1).
- Dotykając sensory »+« (C) lub »-« (E) ustawić żądaną moc gotowania od 1 do 9.

Ciągłe dotyknięcie sensorów »+« (C) lub »-« (E) powoduje automatyczne zwiększenie lub zmniejszenie poziomu mocy. Inną procedurą jest krokowa zmiana zasilania poprzez bezpośrednie dotknięcie odpowiednich sensorów.

Nastawa jest zawsze możliwa tylko dla jednego pola grzewczego na raz – tej ze świecącą kropką dziesiętną na (B1). Wyświetlacz mocy wskazuje »0« lub „H”, w zależności od aktualnej temperatury płyty (patrz rozdział Wskaźnik pozostałego ciepła).

Można również wyłączyć grzanie przed zakończeniem gotowania i wykorzystać pozostałe ciepło, oszczędzając energię.

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEW CZYCH

- Wybrane pole grzewcze musi być uaktywnione, kropka dziesiętna (B1) jest włączona.
- Dotknięcie sensora płyty grzewczej »-« (E) ustawia poziom mocy na »0«. Po 10 sekundach płyta grzewcza się wyłączy.

Szybka dezaktywacja

- Wybrane pole grzewcze musi być uaktywnione, kropka dziesiętna (B1) jest włączona.
- Dotknąć równocześnie sensory (+) i (-) (C i E), pole grzewcze natychmiast się wyłączy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

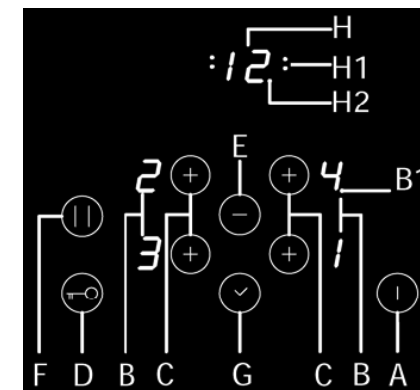
- Płytę wyłącza się dotykając sensora WŁ/WYŁ (A).

BLOKOWANIE JEDNOSTKI STEROWANIA / BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Całe urządzenie można zablokować/ odblokować za pomocą wyłącznika blokady bezpieczeństwa (D) w celu zapobiegnięcia przed niezamierzonym użyciem. Funkcja służy również jako blokada przed dziećmi. Lampka pilotowa oznacza, że funkcja blokady bezpieczeństwa została włączona.

Dopóki funkcja blokady jest włączona, przyciski nie działają.

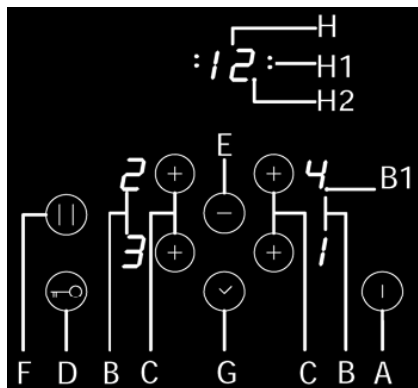
Gdy funkcja blokady bezpieczeństwa jest aktywna i przypadkowo wyłączono płytę, funkcja ta będzie cały czas włączona po ponownym włączeniu płyty.



WSKAŹNIK POZOSTAŁEGO CIEPŁA

Płyta ceramiczna posiada również wskaźnik pozostałego ciepła „H”. Płyty grzewcze nie są ogrzewane bezpośrednio, lecz poprzez ciepło powrotne promieniujące z garnka. Dopóki symbol „H” świeci po wyłączeniu płyty grzewczej, pozostałe ciepło może być wykorzystywane do ogrzewania potraw lub do topienia.

Nawet po zniknięciu sygnału ostrzeżenia „H” pole grzewcze może być gorące. Zachować ostrożność, niebezpieczeństwo oparzenia!



AUTOMATYCZNE SZYBKIE OGRZEWANIE

Cała płyta jest wyposażona w specjalny mechanizm umożliwiający działanie pól grzewczych przy pełnej mocy na początku gotowania, niezależnie od wybranych ustawień. Po pewnym czasie moc pola grzewczego powraca do pierwotnie ustawionej wartości (1 do 9).

Podczas stosowania tego mechanizmu należy jedynie wybrać odpowiedni poziom mocy dla zamierzonego przygotowania żywności, który będzie używany podczas tej określonej sesji gotowania.

Aktywacja automatycznego szybkiego ogrzewania

- wybrane pole grzewcze należy ustawić na poziom „0”.
- Dotknąć sensora „E”, a wyświetlacz przełączy się na ustawienia mocy 9.
- Dopóki kropka dziesiątka (B1) świeci się, dotknąć sensor „+” (C) odpowiedniego pola grzewczego, a na wyświetlaczu pojawi się litera „A”.
- Wybrać żądany poziom mocy. Wskaźnik mocy wyświetli naprzemiennie symbol „A” i wybraną wartość mocy. Po zakończeniu okresu szybkiego ogrzewania płyta grzewcza przełączy się na wybrane ustawienie mocy, wyświetlane w sposób ciągły na wskaźniku.

Wskazówka

- Jeżeli przycisk wyboru mocy pozostanie na poziomie 0 przez trzy sekundy po automatycznym uaktywnieniu szybkiego ogrzewania, czyli w przypadku braku wyboru nastawy mocy dla regularnego gotowania, nastąpi wyłączenie funkcji szybkiego gotowania.
- Po zdjęciu naczynia z płyty grzewczej i po ponownym jego ustawieniu na płycie grzewczej w ciągu 5 sekund, funkcja szybkiego ogrzewania ponownie zostanie włączona.

Ustaw. mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas gotowania z maksymalną mocą (min.)	0,8	2,4	3,8	5,2	6,8	2,0	2,8	3,6	0,2

Po uaktywnieniu funkcji automatycznego szybkiego ogrzewania i włączenia bardzo mocnego ogrzewania, to ostatnie ma większą wagę nad ustawieniem automatycznym.

Wyłącznik bezpieczeństwa wyłączony

Ustaw. mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Godziny do momentu wyłączenia awaryjnego	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Maksymalna ciągła praca określonej płyty grzewczej jest ograniczona, a czas trwania jest wskazany w powyższej tabeli. Gdy płyta grzewcza zostanie wyłączona przez mechanizm zabezpieczający, wskaźnik wyświetla symbole „0” lub „H” w przypadku pozostałego ciepła.

W takich przypadkach należy wyłączyć płytę grzewczą dotykając odpowiedni sensor nastawy mocy (C).

Przykład:

Ustawić płytę grzewczą na poziom mocy 5 i pozwolić jej działać przez pewien czas. Jeżeli powyższe ustawienia nie zostaną zmienione, mechanizm bezpieczeństwa wyłączy płytę po 4 godzinach.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Indukcyjna płyta grzewcza jest również wyposażona w urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem, które chroni części elektroniczne przed uszkodzeniem. Urządzenie działa na kilku poziomach.

Gdy temperatura płyty grzewczej wzrasta nadmiernie, włącza się wentylator dwustopniowy.

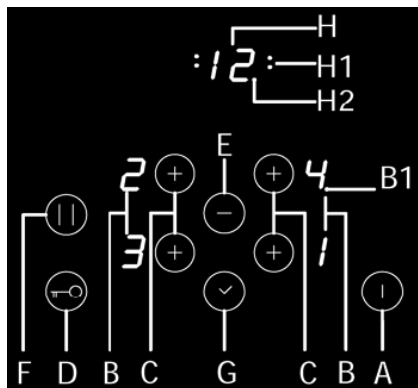
Jeżeli to nie wystarcza, następuje dezaktywacja ogrzewania z maksymalną mocą i urządzenie zabezpieczające redukuje moc cieplną niektórych pól grzewczych lub całkowicie je wyłącza. Po ochłodzeniu płyty grzewczej pełna moc płyty grzewczej jest ponownie dostępna.

MINUTNIK

Minutnik ułatwia procedurę gotowania poprzez możliwość nastawy czasu działania grzania, można go również użyć jako alarmu.

Aktywacja minutnika

- Dotknąć sensor WŁ/WYŁ (C) odpowiedniego pola grzewczego. Kropka dziesiąta (B1) jest włączona.
- Dotykając sensorów »+« (C) lub »-« (E) ustawić żądaną moc gotowania od 1 do 9.
- Dotknąć sensora WŁ/WYŁ minutnika (G) celem jego aktywacji. Wyświetlacz minutnika (H) wskazuje »00«.
- Dotykając sensorów »+« (G) lub »-« (E) ustawić żądany czas gotowania (od 01 do 99). Po kilku sekundach minutnik zacznie działać. Lampka kontrolna sterowanej minutnikiem płyty grzewczej (H1) świeci.



Można użyć minutnika do ustawienia dokładnego czasu gotowania dla pola grzewczego w tym samym czasie. Aby przyspieszyć ustawianie minutnika należy wcisnąć i przytrzymać odpowiednie sensory »+« lub »-« (G lub E)

Zmiana ustawionego czasu gotowania

- Można zmienić ustawiony czas gotowania w dowolnym momencie podczas pracy płyty grzewczej.
- Dotknąć sensora WŁ/WYŁ (C), aby wybrać pole grzewcze. Kropka dziesiąta (B1) jest włączona.
- Dotknąć sensora WŁ/WYŁ minutnika (G) celem jego aktywacji. Wyświetlacz (H1) wybranego pola grzewczego miga.
- Dotykając sensorów »+« (G) lub »-« (E) ustawić nowy żądany czas gotowania.

Pozostały czas gotowania

Można wyświetlić pozostały czas gotowania dotykając sensora WŁ/WYŁ pola grzewczego (C).

Wyłączanie minutnika

Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, który albo można wyłączyć dotykając dowolny sensor, albo pozostawiając go do automatycznego wyłączenia po 2 minutach.

Wyłączanie minutnika przed upływem ustawionego czasu:

- Dotknąć sensora WŁ/WYŁ (C), aby wybrać żądane pole grzewcze Kropka dziesiąta (B1) jest włączona.
- Dotknąć sensora WŁ/WYŁ minutnika (G).
- Dotykając sensor »-« (E) ustawić czas gotowania na »00«. Funkcja minutnika jest wyłączona, lecz płyta grzewcza działa do momentu jej manualnego wyłączenia.

Szybkie wyłączenie

- Dotknąć sensor WŁ/WYŁ (C), aby wybrać pole grzewcze. Kropka dziesiąta (B1) jest włączona.
- Równocześnie dotknąć oba sensory »+« i »-« (G i E) i wyłączyć minutnika. Wyświetlacz minutnika (H) wskazuje »00«, a wskaźnik płyty grzewczej wyświetla ustawiony poziom mocy.

FUNKCJA ALARMU

Minutnik można stosować tylko jako alarm, jeżeli nie jest używany do sterowania czasem jednego z pól grzejnych.

Ustawienia Minutnika

Przy wyłączonej płycie:

- Dotknąć sensor WŁ/WYŁ płyty (A) celem uaktywnienia płyty.
- Dotknąć sensor WŁ/WYŁ minutnika (G) celem jego aktywacji.
- Dotykając sensorów »+« (G) lub »-« (E) ustawić nowy żądany czas gotowania.

Wyłączanie alarmu

Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, który albo można wyłączyć dotykając dowolny sensor, albo pozostawiając go do automatycznego wyłączenia po 2 minutach.

Jeżeli chcemy wyłączyć minutnik przed upływem ustawionego czasu:

- Dotknąć sensor WŁ/WYŁ minutnika (G).
- Dotykając sensor »-« (E) ustawić czas gotowania na »00«. Funkcje alarmowe są wyłączone. Równocześnie dotykając oba sensory »+« i »-« (G i E) i wyłączyć minutnik.
- Gdy alarm jest uaktywniony, nie można ustawić minutnika dla pola grzewczego. (W celu włączenia funkcji ustawiania minutnika alarm musi być wyłączony).

FUNKCJA PAUZY

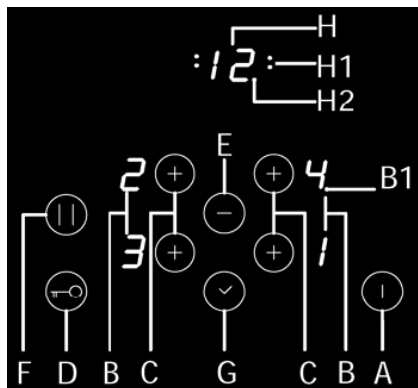
Po uaktywnieniu jednej lub kilku stref gotowania możliwe jest przerwanie procesu ogrzewania naciskając przycisk pauzy (F).

Wszystkie wyświetlacze stref gotowania wyświetlają symbol pauzy „||”.

Aktywna strefa gotowania przestanie się ogrzewać.

Aby opuścić tryb pauzy należy dotknąć ponownie sensor pauzy (F) a następnie jeden ze wskaźników wrażliwych na dotyk.

Funkcja pauzy wyłączy się automatycznie po 10 minutach.



OGRANICZENIE MOCY

W przypadkach, gdy płyta pracuje już przez pewien czas, aby zmienić limit mocy przed kontynuacją planowania, należy wyłączyć zasilanie i ponownie włączyć po kilku minutach.

Pobór mocy wynosi 2800 W, lecz można go zwiększyć do 5600 W.

Przygotowanie:

- Konfiguracja jest możliwa tylko w ciągu 10 minut po podłączeniu do zasilania.
- TC (panel sterujący) pozostaje wyłączony (wszystkie wyświetlacze są czarne).

Wejście do menu serwisowego:

- Dotknąć jednocześnie „Wł/Wył blokady (D)” i „Minus” -> przytrzymać przez 5 sekund.
- [C] i [1] wyświetlają się kolejno na „lewym tylnym” wyświetlaczu. [1] wyświetla się na „lewym przednim” wyświetlaczu.

Wejście do punktu menu serwisowego dla konfiguracji:

- Dotknąć „lewy przedni” przycisk strefy gotowania aby przełączyć pomiędzy „1” i „0”.
- Zapisać aktualny status naciskając i przytrzymując przycisk Wł/Wył.

„Lewy tylny” wyświetl.	„Lewy przedni” wyświetl.	Opis
C0	0	Konfiguracja początk.
C1	0	Brak ograniczenia mocy
	1	Ograniczenie mocy

PROCEDURA KONFIGURACJI

Przygotowanie

- Należy zdjąć ze stref gotowania wszystkie garnki i patelnie.
- Należy przygotować garnek odpowiedni do systemów indukcyjnych. Wielkość garnka powinna wynosić minimum 80% największej średnicy IHE.
- Konfiguracja jest możliwa tylko w ciągu 10 minut po podłączeniu do zasilania.
- TC pozostaje wyłączony (wszystkie wyświetlacze są czarne).

Wejście do menu serwisowego:

- Dotknąć jednocześnie „Wł/Wył (D) blokady i „Minus” -> przytrzymać przez 5 sekund.
- [C] i [1] wyświetlają się kolejno na „lewym tylnym” wyświetlaczu. [1] wyświetla się na „lewym przednim” wyświetlaczu.

Wejście punktu menu serwisowego dla konfiguracji:

- Dotknąć przycisk „lewy tylny” strefy gotowania.
- Dotknąć przycisk minus. „Lewy tylny” wyświetlacz zmieni się z „1” na „0”.
- Rozpocząć proces konfiguracji naciskając i przytrzymując przycisk Wł/Wył.

Proces konfiguracji:

- Po udanym wpisie do menu konfiguracji: Pojawi się „C” dla nieskonfigurowanych stref gotowania i „-” dla skonfigurowanych.
- W celu konfiguracji należy umieścić garnek na strefach gotowania; następnie należy nacisnąć przycisk strefy gotowania (przypisanie IHE do pozycji -> zapisanie w IHE SW).
- Już skonfigurowane strefy gotowania nie mogą zostać ponownie skonfigurowane bez wcześniejszego skasowania.

Ważne informacje:

- Podczas procesu konfiguracji nie wolno umieszczać więcej niż jednego garnka na płycie.
- W przypadku błędnej konfiguracji, przed ponownym rozpoczęciem należy usunąć wszystkie konfiguracje w systemie.
- W przypadku dwóch lub więcej IHE o takiej samej konfiguracji na płycie, TC wykryje to w większości przypadków i nastąpi wyświetlenie „E4”. Jeżeli taki problem nie został wykryty automatycznie, konfiguracja jest niemożliwa. Należy usunąć konfigurację systemu.
- Jeżeli status przerwanej konfiguracji nie zostanie zmieniony w ciągu następujących 5 sekund -> można zresetować aktywne IHE.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I WYŚWIETLACZ BŁĘDÓW

KOD BŁĘDU	OPIS BŁĘDU	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
ER03 & ciągły ton	Ciągłe użycie sensorów; Panel sterujący wyłącza urządzenie po 10 s. Powód; Woda lub naczynia na na panelu sterowania	Jeżeli problem wciąż występuje SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER21	Panel sterowania wyłącza urządzenie po skontrolowaniu ze względu na przegrzanie, aby uniknąć uszkodzenia elektroniki	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
U400	Napięcie wtórne zasilacza zbyt wysokie (pierwotnie > 300 V). JPanel sterowania wyłącza urządzenie po 1 s wyzwalając ciągły ton. Panel sterujący jest błędnie podłączony.	1) SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU 2) Zlecić elektrykowi sprawdzenie instalacji domowej
ER22	Wykrycie uszkodzonego przycisku. Jednostka sterowania wyłącza urządzenie po 3,5–7,5 s.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER36	Wartość NTC nie zawiera się w specyfikacji (wartość < 200 mV lub > 4,9 V; panel sterujący wyłącza urządzenie. Zwarcie lub wyłączenie przy NTC	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER20	Usterka Flash. Awaria mikrosterownika	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER40	Wtórne napięcie robocze jest przez min. 5 s niskie $1,8V < U < 2,9V$ usterki zasilania < 2,9 V). Pierwotny PTC za gorący.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
E4	Komunikat pojawia się, gdy strefa gotowania nie jest skonfigurowana	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER47	Błąd komunikacji pomiędzy TC i indukcją.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER31	Nieprawidłowa konfiguracja danych	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
E2	Przegrzanie cewek indukcyjnych	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU

KOD BŁĘDU	OPIS BŁĘDU	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
E5	Błąd na płycie filtrów	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
E6	Błąd na jednostce zasilania	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU
E9	Usterka czujnika temperatury cewki	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM CENTRUM POMOCY TECHNICZNEJ – PODAJĄC KOD BŁĘDU

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY CERAMICZNEJ

Płytę ceramiczną należy czyścić tylko wówczas, gdy całkowicie ostygła, zaleca się czyszczenie po każdym użyciu, w przeciwnym razie nawet najmniejsze plamy po gotowaniu mogą się przypalać do powierzchni przy każdym kolejnym użyciu.

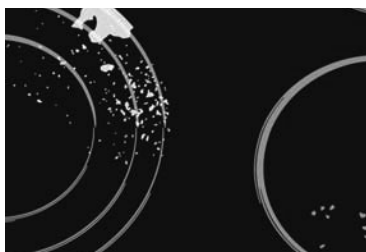
Do regularnej konserwacji płyty ceramicznej należy stosować specjalny środek czyszczący, wyprodukowany w taki sposób, aby tworzył warstwę ochronną na powierzchni.



Ilustr. 1



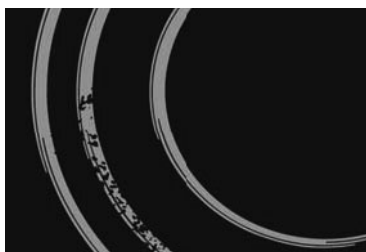
Ilustr. 2



Ilustr. 3



Ilustr. 4



Ilustr. 5

Przed każdym użytkowaniem należy zetrzeć kurz i inne cząsteczki z płyty, które mogą zarysować powierzchnię (Ilustr. 1).

Uwaga: stalowa wełna, ściernie gąbki czyszczące oraz ściernie detergenty mogą zarysować powierzchnię płyty. Powierzchnię można również uszkodzić stosując agresywne spraye i nieodpowiednie środki chemiczne w płynie (Ilustr. 1 i 2).

Kropki na płycie mogą zostać usunięte na skutek użycia agresywnych środków czyszczących lub szorstkich i uszkodzonych od spodu garnków (Ilustr. 2).

Mniejsze plamy można usunąć miękką szmatką; po tym powierzchnie należy wytrzeć do czysta (Ilustr. 3).

Plamy z wody można usunąć delikatnym roztworem octu, jednakże nie wolno wycierać nim ramy (tylko w przypadku niektórych modeli), ponieważ mogą one stracić połysk. Nie wolno stosować agresywnych sprayów lub środków do usuwania kamienia (Ilustr. 3).

Duże plamy należy usuwać specjalnymi środkami do czyszczenia ceramiki. Należy postępować dokładnie według instrukcji producenta.

Należy usuwać wszelkie resztki środka czyszczącego z powierzchni płyty, w przeciwnym razie zostaną one rozgrzane przy kolejnym użyciu i uszkodzą płytę. (Ilustr. 3).

Przywierające plamy należy usuwać specjalnymi skrobakami do czyszczenia ceramiki. Należy jednak uważać, aby nie dotknąć powierzchni płyty grzewczej rączką skrobaka (Ilustr. 4).

Skrobaka należy używać z największą ostrożnością, aby uniknąć obrażeń!

Cukier i produkty zawierające cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnie płyty ceramicznej (Ilustr. 5), w związku z tym resztki cukru i żywności zawierającej cukier należy natychmiast zeskrobać z powierzchni płyty, gdy płyty grzewcze są wciąż ciepłe (Ilustr. 4).

Odbarwienia płyty ceramicznej nie mają wpływu na jej działanie i stabilność. W większości przypadków jest to konsekwencja przypalenia resztek żywności lub w wyniku przesuwania garnków i patelni (w szczególności garnków z aluminiowym lub miedzianym dnem) po powierzchni i takie odbarwienie jest raczej trudne do usunięcia.

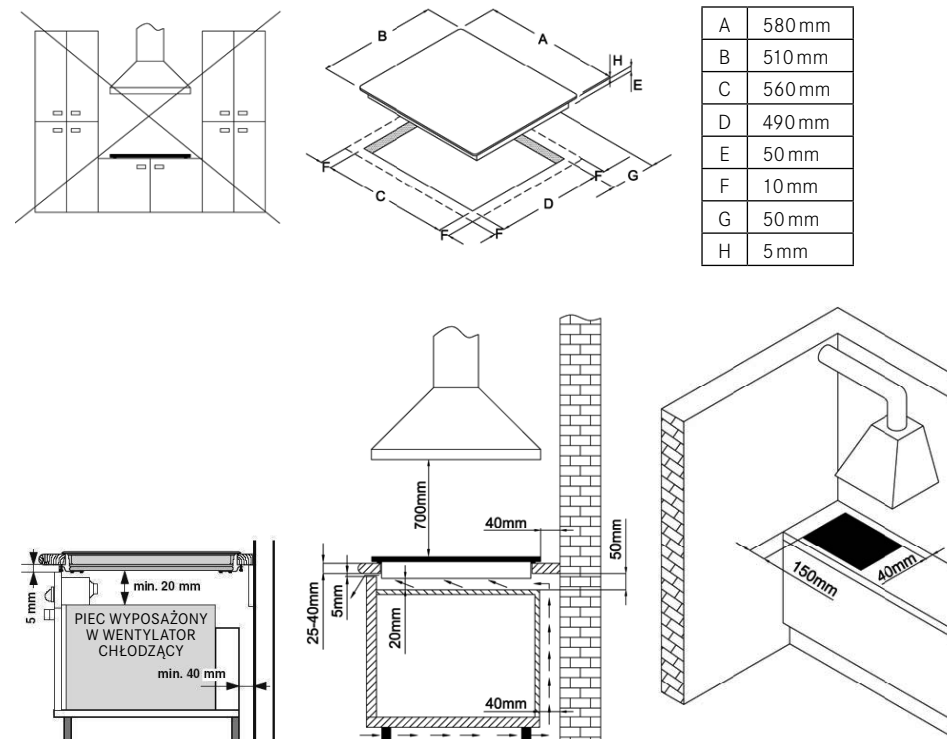
Uwaga: Wszystkie opisane usterki są w większości estetyczne i nie mają bezpośredniego wpływu na działanie urządzenia. Usuwanie takich usterek nie jest objęte gwarancją.

MONTAŻ WBUDOWANEJ PŁYTY CERAMICZNEJ

UWAGA!

- Aby uniknąć ewentualnych zagrożeń, urządzenie może być instalowane tylko przez wykwalifikowany personel.
- Panele i okładziny mebli kuchennych, w których zamontowana jest płyta, muszą być klejone klejami o odporności temperaturowej 100°C (w przeciwnym razie może nastąpić ich odbarwienie lub deformacja ze względu na nieodpowiednią odporność temperaturową).
- Płyta kuchenna jest przeznaczona do montażu w meblach kuchennych o szerokości 600 mm lub większej.
- Po zamontowaniu płyty należy się upewnić czy występuje swobodny dostęp do dwóch elementów mocujących z przodu.
- Zabudowa nad płytą musi w takiej odległości, aby zapewnić wystarczającą przestrzeń dla komfortowego procesu roboczego.
- Odległość pomiędzy blatem roboczym i okapem musi być co najmniej taka, jak określono w instrukcji instalacji okapu kuchennego, lecz w żadnym przypadku nie może być mniejsza niż 700 mm.
- Zastosowanie ramek dekoracyjnych z twardego drewna wokół blatu za urządzeniem jest dopuszczalne w przypadku, gdy minimalna odległość jest taka, jak przedstawiono na ilustracjach instalacji.
- Minimalna odległość pomiędzy wbudowaną płytą a tylną ścianką została oznaczona na ilustracji instalacji płyty do zabudowy.

ZABUDOWA PŁYTY INDUKCYJNEJ



- Płytę indukcyjną można zamontować w blatach o grubości 25 do 40mm.
- Dolne elementy zabudowy kuchni nie mogą być wyposażone w szuflady. Zabudowa musi uwzględniać poziomą płytę umiejscowioną 20mm od dolnej powierzchni blatu. Przestrzeń pomiędzy tą płytą a płytą kuchenną musi być pusta i nie można tam wkładać żadnych przedmiotów.

Odległość blatu roboczego od zabudowy poniżej blatu minimum 50mm wzdłuż całej szerokości płyty, a w przedniej części blatu należy zachować szczelinę nie mniejszą, niż 5mm.

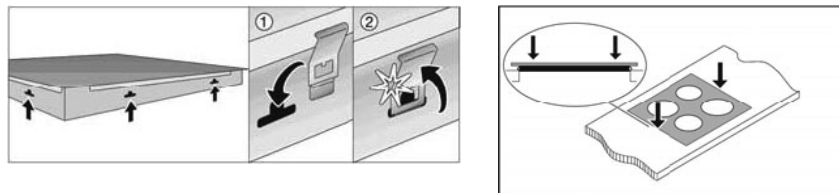
- Montaż piekarnika pod płytą indukcyjną jest możliwy w przypadku piekarników wyposażonych w wentylator chłodzący.

Przed włożeniem piekarnika należy usunąć tylną zabudowę w obszarze otworu piekarnika.

Tak samo, przednia część zabudowy musi posiadać szczelinę nie mniejszą niż 5mm.

PROCEDURA INSTALACJI

- Blat musi być ustawiony poziomo.
- Odpowiednio zabezpieczyć krawędzie wycięcia (np. płynną parafiną).
- Podłączyć płytę kuchenną do zasilania (patrz instrukcje połączenia płyty kuchennej z zasilaniem).
- Włożyć płytę do wycięcia.
- Docisnąć płytę do blatu od góry.



POŁĄCZENIE Z ZASILANIEM

- Połączenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika. Uziemienie musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Po zdjęciu pokrywy skrzynki zacisków pojawiają się zaciski połączeniowe.
- Przed próbą połączenia należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada wartości zasilania w domu.
- Tabliczka znamionowa jest umieszczona pod urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku z napięciem zasilającym 220-240 V~.
- Okablowanie elektryczne musi być wyposażone w wyłącznik będący w stanie izolować urządzenie od zasilania na wszystkich stykach, o rozwarości pomiędzy stykami co najmniej 3 mm w położeniu otwartym. Można to wykonać za pomocą bezpieczników, wyłączników bezpieczeństwa itp.
- Połączenie należy dobrać zgodnie z deklarowaną wartością zasilania i bezpiecznika.
- Urządzenia takie można montować z boku obok wysokiej szafy kuchennej, której wysokość może przekraczać wysokość urządzenia. Z drugiej jednak strony wolno tylko montować szafę kuchenną o takiej samej wysokości, jak urządzenie.
- Po zakończeniu instalacji przewody pod napięciem i izolowane kable muszą zostać odpowiednio zabezpieczone przed przypadkowym dotknięciem.

PODSTAWOWA REGULACJA CZUJNIKÓW Z OTOCZENIEM

Po każdym podłączeniu do zasilania czujniki urządzenia są automatycznie dopasowywane do otoczenia, tak aby zapewnić ich prawidłowe działanie. Wszystkie wyświetlacze się zaświecają i pozostają zaświecone przez kilka sekund.

Podczas procedury regulacji czujniki nie mogą być przysłonięte żadnymi obiektami, w przeciwnym razie nastąpi przerwanie procedury regulacji do momentu usunięcia tych obiektów z powierzchni czujnika. W tym czasie regulacja płyty kuchennej jest niemożliwa.

UWAGA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek napraw urządzenia należy odłączyć zasilanie. Zgodnie z napięciem zasilającym urządzenie należy połączyć zgodnie z załączonym schematem.

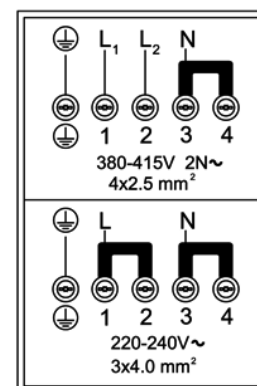
Przewód uziemienia (PE) należy podłączyć do zacisków oznaczonych symbolem uziemienia.

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

SCHEMAT INSTALACJI

Połączenia można wykonać za pomocą:

- kabli połączeniowych pokrytych gumą, model H05 RR-F z żółto-zielonym przewodem uziemienia;
- kabli połączeniowych pokrytych gumą, model H07RN-F z żółto-zielonym przewodem uziemienia.



INFORMACJE TECHNICZNE

Typ	FHBP 604 4I T B2 XS
Szerokość	580 mm
Napięcie znamionowe	220-240 V~ lub 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Typ przełącznika	Senosry elektroniczne
Strefy gotowania (∅, mm/W)	
Lewy przód	160, 1400
Lewy tył	180, 1400
Prawy tył	180, 1400
Prawy przód	160, 1400
Moc całkowita (W)	2800-5600

FRANKE Polska Sp. z o.o.
Aleja Krakowska 63,
Sękocin Nowy
05-090 Raszyn
www.franke.pl

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

Partner FRANKE: