

Manual do Usuário - Cooktop de Indução FHCR 604 2I 1 FLEXI T PWL FHCR 774 2I 1 FLEXI T PWL



MAKE IT WONDERFUL



Obrigado por escolher a FRANKE. Estamos satisfeitos por você depositar a sua confiança em nosso produto. Este produto é o resultado de pesquisas e muitos anos de experiência na fabricação de produtos de alta qualidade e tecnologia. O cooktop vitrocerâmico de Indução é destinado apenas ao uso doméstico. Os materiais usados na embalagem são ecologicamente corretos e podem ser reciclados, depositados ou destruídos sem quaisquer ameaças ao meio ambiente. A fim de reconhecer estas características, todos os materiais de embalagem são marcados com símbolos adequados ao respectivo descarte.

Uma vez que seu aparelho torne-se obsoleto e você não pretenda mais usá-lo, tome os cuidados adequados no descarte no meio ambiente, levando a empresas especializadas no descarte de eletrodomésticos usados.

Em caso de dúvidas, ligue gratuitamente para a CAF
Central de Atendimento Franke - 0800 47 7300.

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

01 Dicas importantes	04
02 Utensílios para o produto	05
03 Preparação do nicho de instalação	07
04 Encaixe do cooktop no nicho.	08
05 Instalação do cooktop	09
06 Ligação à rede Elétrica	10
07 Dicas de Economia de Energia	12
08 Apresentação geral dos produtos	13
09 Utilização do Produto	14
10 Limpeza e manutenção	22
11 Informações Técnicas	24
12 Códigos de Erro.	26
13 Advertências de segurança	28
14 Como Resolver Problemas	29
15 Garantia.	30

DICAS IMPORTANTES

- O aparelho deve ser embutido e conectado à fonte de alimentação apenas por um técnico qualificado.
- Algumas áreas da superfície do cooktop (adjacentes a placa) esquentam durante a operação.
- Evite que as crianças brinquem em torno do aparelho e previna-os corretamente contra o perigo de queimaduras.
- Óleo quente acende espontaneamente, por isso esteja certo de ter a preparação de tais alimentos (frituras), sob controle constante.
 - As placas não podem ser deixadas em funcionamento vazias, sem quaisquer painéis em sua superfície.
 - Nunca use o aparelho para o aquecimento do ambiente.
 - Nunca use o cooktop vitrocerâmico como superfície de trabalho. Objetos pontiagudos podem danificar a superfície do cooktop.
 - Nunca coloque objetos metálicos sobre a placa de indução, tais como facas, garfos, colheres, tampas de panela e outros, pois eles podem aquecer.
 - Não realize a preparação de alimentos em painéis de alumínio ou de plástico. Nunca coloque objetos de plástico ou papel alumínio sobre a superfície do cooktop.
 - No caso de quaisquer outros aparelhos estarem conectados à rede elétrica perto do cooktop, evite o contato do cabo de alimentação com as áreas de cozimento do cooktop.
 - Nunca deixe quaisquer objetos inflamáveis ou sensíveis à temperatura, como agentes de limpeza, sprays, detergentes, etc, embaixo do aparelho.
 - Nunca use o cooktop vitrocerâmico rachado ou quebrado. No caso de você notar quaisquer rachaduras visíveis na superfície, cortar o fornecimento de energia imediatamente.
 - Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da fonte de alimentação e chame a assistência técnica.
 - Não use limpador a vapor de alta pressão ou vapor quente para limpar o aparelho.
 - Após o uso, desligue o elemento de aquecimento através do seu controle, independentemente do detetor de panela.

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto em separado.

UTENSÍLIOS PARA O PRODUTO

- O cooktop vitrocerâmico é equipado com quatro placas. A superfície do cooktop é completamente plana e lisa, sem bordas para acumular sujeira.
- O cooktop é equipado com placas de indução de alta potência. O calor é gerado diretamente no fundo da panela, onde é mais necessário, evitando perdas através da superfície vitrocerâmica.
- A placa vitrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas pelo calor de retorno transmitido pela panela. Este calor subsiste como "calor residual" após a placa ser desligada. A placa de indução gera calor da bobina de indução, instalada sob a superfície vitrocerâmica. A bobina gera campo magnético no fundo da panela (que pode ser magnetizada), que por sua vez origina ondas de corrente que então aquecem a placa.

Utensílios apropriados para placa de indução

- A placa de indução vai funcionar perfeitamente somente com utensílios apropriados serem usados.
- As panelas devem estar no meio das placas durante o cozimento.
- Os utensílios de cozinha apropriados são aqueles que permitem a indução, por exemplo, aço, esmalte ou panelas de aço de liga leve. **Panelas feitas de liga de aço com cobre ou panelas de vidro, ou com fundo de alumínio, são inadequadas.**
- Se você usar a panela de pressão (panela econômica) mantenha-a sob estreita vigilância até que a pressão adequada seja obtida. A placa deve primeiro operar na potência máxima, então siga as instruções do fabricante e use o sensor apropriado para diminuir a potência.
- Ao comprar utensílios de cozinha, verifique se carregam o rótulo de "**permite indução**", ou use um pequeno ímã para testar se o fundo da panela é magnético. Apenas panelas nas quais o ímã colar no fundo são adequadas para a indução. conforme fig. 01

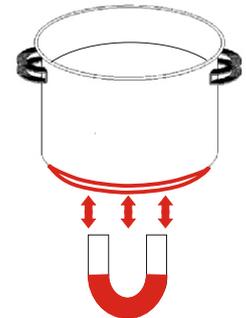


fig. 01

- Para se obter um menor consumo e uma rendimento melhor, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro adequado as áreas de aquecimento, evitando dessa forma que excesso de calor ultrapasse a borda das mesmas (ver tabela e Fig. 2).

Tabela das panelas aconselhadas	
Área de Cozimento	Ø Panelas
Ø 145 mm	De 90 a 145 mm
Ø 210 mm	De 130 a 210 mm

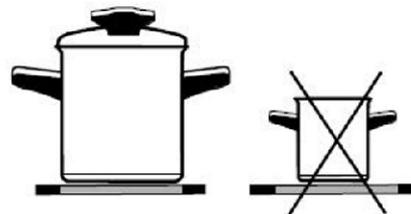


Fig. 02

- As panelas devem seguir a forma de utilização adequada (fig. 3).
- Não se deve colocar sobre áreas de aquecimento, panelas instáveis ou deformadas, as quais poderão virar ou transbordar (fig. 3).

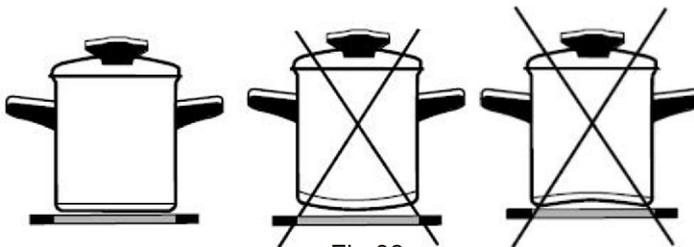


Fig.03

PREPARAÇÃO DO NICHU DE INSTALAÇÃO

Preparar o furo no tampo de acordo com as dimensões indicadas nas tabelas e figura abaixo.

- Para montagem “flush”, em que o vidro fica plano com o tampo, utilize as linhas pontilhadas e as dimensões “F” da figura, com um raio de 8 mm.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com qualquer parte do móvel ou com as paredes de um forno que, eventualmente, tenha sido instalado a baixo do cooktop.
- Este produto pode ser instalado em uma bancada de 25 a 40mm de espessura.

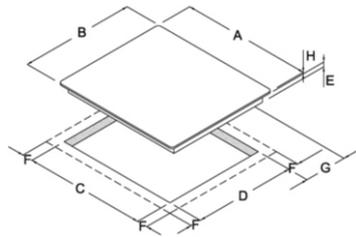


Fig. 04

108.0377.087 FHCR 604 2I 1FLEXI T PWL	
A	590
B	520
C	560
D	490
E	55
F	18
G	65
H	4

108.0377.090 FHCR 774 2I 1FLEXI T PWL	
A	780
B	520
C	750
D	490
E	55
F	18
G	65
H	4

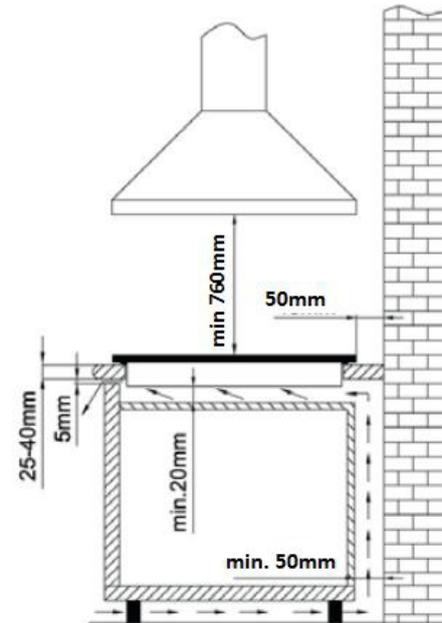


Fig. 5

ENCAIXE DO COOKTOP NO NICHU

- 1- Aplicar a fita de vedação (fornecida) na borda do furo e apoiar o cooktop (Fig. 6);
- 2- Remover as sobras da fita de vedação.

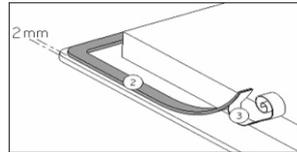


Fig. 6

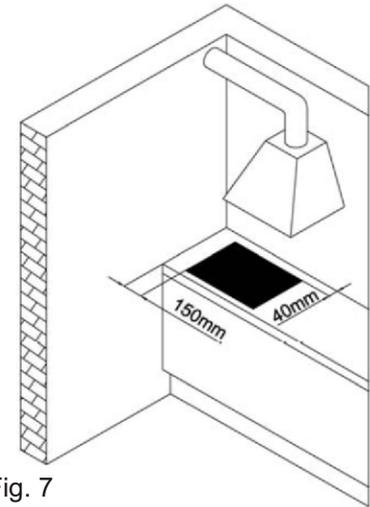


Fig. 7

IMPORTANTE

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas (Fig. 7):

- Um móvel de coluna ou parede deverá estar a uma distância mínima de 150mm da borda lateral do cooktop e a 30mm da parede traseira;
- É necessário um vão livre mínimo de 20mm abaixo do cooktop para a circulação de ar, quando houver uma prateleira ou forno instalado, conforme figura 5;
- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a instalação correta;
- Se não houver outra indicação no manual do respectivo produto, considere 760 mm como distância mínima, em relação aos queimadores, para um móvel suspenso;
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deve resistir ao calor;
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento;
- O local onde for instalado o produto deve ter boa ventilação;

INSTALAÇÃO DO COOKTOP

NOTA: As operações de instalação devem ser efetuadas respeitando as normas nacionais em vigor, por pessoal especializado, sendo que sua realização por pessoa inexperiente pode constituir perigo. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a coisas derivantes do não cumprimento dessas disposições.

- Recomendamos que a instalação seja feita pela ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke (consulte as assistências disponíveis em nosso site: www.franke.com.br, ou através da CAF - Central de Atendimento Franke: 0800 47 7300).
- Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão-de-obra e acessórios por conta do consumidor.
- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do cooktop, que inclui: instalações elétricas, aterramento, móveis e acessórios, etc.
- As regulagens, conversões e manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke.
- A inobservância destes procedimentos exime o fabricante de quaisquer responsabilidades por danos pessoais e materiais;
- Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar.
- Toda violação ou modificação de aparelho pode constituir fonte de perigo.
- Antes da instalação, verificar as condições de distribuição de energia elétrica que devem ser como as que estão previstas no aparelho. A rede elétrica utilizada deve seguir as características informadas na placa de identificação disposta no fundo do produto, conforme (Fig. 8).

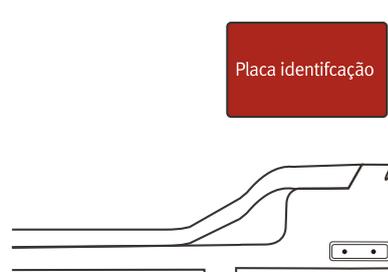


Fig. 8

LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Antes da instalação certifique-se de que o disjuntor e a rede elétrica são correspondentes às indicadas na placa de identificação aplicada sobre o fundo do aparelho.

NOTA:

- É fornecido com um cabo de alimentação PVC tripolar com fio terra, sem plugue, com seção 2,5 mm². O cabo do produto não pode ser instalado em eletroduto embutido na alvenaria.
- Recomenda-se que o produto seja ligado em circuito elétrico exclusivo.
- O fio terra não pode ser interrompido e deve estar conectado a um aterramento eficiente, conforme NBR 5410.
- Todas as operações devem ser realizadas por profissionais qualificados e seguindo as normas vigentes.
- A inobservância destes procedimentos exime o fabricante de quaisquer responsabilidades por danos pessoais e materiais.

Certifique-se de que:

1- A alimentação elétrica e o disjuntor estejam adequados a uma corrente de 27 A;

2- Antes da instalação do produto, a fiação elétrica residencial deve ser adaptada com incorporação de dispositivos de desligamento com separação de contatos em todas as vias (disjuntores, interruptores, etc).

2- A conexão seja facilmente acessível e colocada de forma a que nenhuma parte energizada possa ficar acessível durante a conexão ou desconexão do produto.

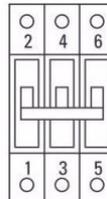


Fig. 9
Não fornecido com o produto.

LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- 4- Uma vez que o produto esteja conectado na rede, não se apóie sobre o fogão de mesa quando estiver instalado no móvel;
- 5- Dois aparelhos não estão ligados a uma mesma tomada;
- 6- Sejam seguidas as polaridades de encaixe dos terminais livres (marrom = Fase; Azul = Neutro; Verde = Terra) (Fig. 10);
- 7- Quanto a parte elétrica, em caso de dúvidas, consulte um electricista de sua confiança.

OBS: Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Neste caso é utilizado um cabo com 3x 2,5 mm².
Para realizar limpeza e manutenção, sempre desligue o cooktop e desconecte-o da rede elétrica através do respectivo disjuntor.

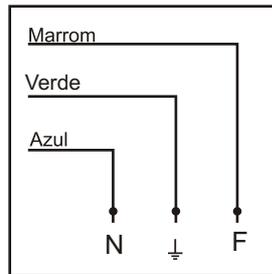


Fig. 10

DICAS DE ECONOMIA DE ENERGIA

Ao comprar panelas tenha cuidado na seleção do tamanho: o diâmetro da panela geralmente se refere à borda superior da mesma, que é muitas vezes maior do que o fundo dela.

Panelas de pressão (panelas econômicas), que usam pressão no interior hermeticamente fechado, são especialmente econômicas, e poupam tempo e energia. Tempo de cozimento mais curto deixa mais vitaminas nos alimentos.

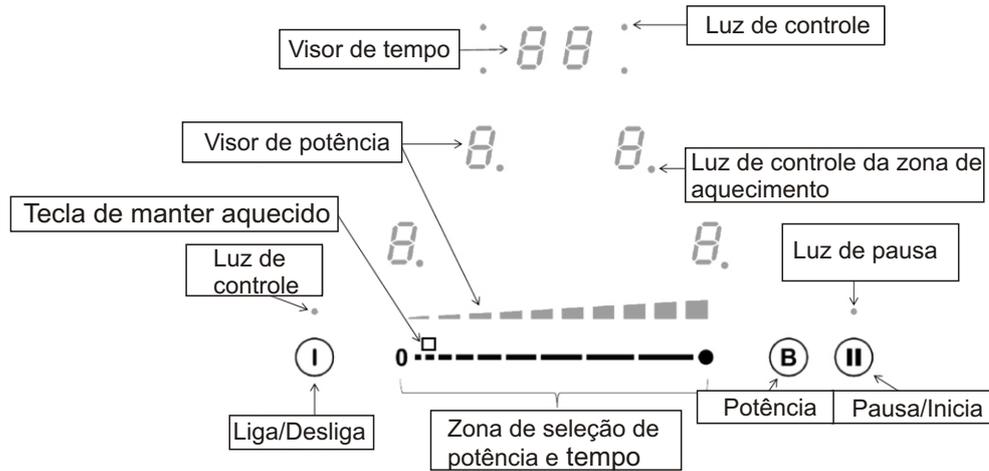
Deixe sempre água suficiente nas panelas de pressão, caso contrário, pode resultar em superaquecimento que pode danificar tanto a panela quanto a placa.

Sempre cobrir as panelas com tampas de tamanho apropriado.

Use o tamanho da panela para acomodar a quantidade de alimento a ser preparado. Se você usar uma panela excessivamente grande para pequena quantidade de comida, você vai consumir consideravelmente mais energia.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Painel de Controle



Painel

0.
1...9
U
A
E
H
P
L
U
II
Π

Descrição

Zero
Nível de potência
Painel não detectada
Aceleração de calor
Mensagem de erro
Calor residual
Potência
Bloqueio
Manter aquecido
Stop&Go
Ponte

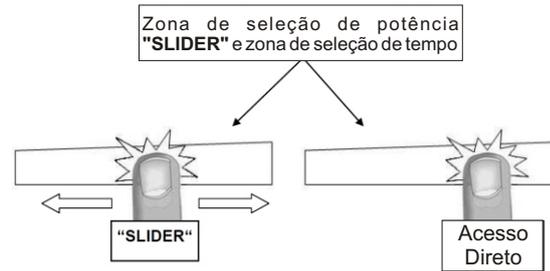
Função

A zona de aquecimento esta ativada.
Seleção de nível de cozimento.
Sem painela ou painela inadequada.
Cozimento automático.
Falha eletrônica.
A zona de aquecimento está quente.
A potência está ativada.
Painel de Controle está bloqueado.
Mantém automaticamente 70°C.
O fogão está pausado.
2 zonas de cozimento estão combinadas.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Zona de seleção de potência "SLIDER" e zona de seleção de tempo

Para selecionar a potência com o cursor, deslize seus dedos na zona do "SLIDER". Você pode ter um acesso direto, se colocar o dedo diretamente sobre o nível escolhido.



Calibração inicial da unidade de comando

Quando o produto é conectado à energia, a unidade de comando calibra os sensores para adaptar a sensibilidade dos mesmos às condições ambientais e ao corpo do usuário. No primeiro toque do botão D, não utilize luvas e toque suavemente o botão com os dedos limpos e secos.

Ativar o produto

Ação	Painel de Controle	Visor
Iniciar	pressionar a tecla [0]	[0] está piscando.
Parar	pressionar a tecla [0]	nada ou [H].

Ativar/desligar zona de aquecimento:

Ação	Painel de controle	Visor
Seleção de zona	Pressionar [0] da zona selecionada	[0] e luz de controle acesa
Ligar (ajustar a potência)	Deslizar no "SLIDER" para a direita ou esquerda	[0] a [9]
Parar	Deslizar para [0] no "SLIDER" ou pressionar [0]	[0] ou [H] [0] ou [H]

se nenhuma ação for feita entre 20 segundos o produto retorna à posição de espera.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Sensor de presença da panela

A detecção de panela garante uma perfeita segurança. A indução não funciona:

- Se não houver nenhuma panela na zona de aquecimento ou, se a panela não é adaptada a indução, nesse caso é impossível aumentar a potência e o visor mostre [U]. Esse símbolo desaparece quando uma panela é colocada na zona de aquecimento.
- Se a panela é removida da zona de aquecimento a operação é pausada. O visor mostra [U]. O símbolo desaparece quando a panela é colocada de volta a zona de aquecimento. O cozimento continua com o nível de potência selecionado anteriormente.

Indicador de calor

Depois de desligar uma zona de aquecimento ou parar a placa por completo, as zonas de aquecimento ainda estão quentes e indica [H] no visor.

O símbolo [H] desaparece quando as zonas de aquecimento podem ser tocadas sem perigo.

Quando o indicador de calor estiver aceso, não toque nas zonas de aquecimento e não coloque nenhum objeto sensível ao calor sobre elas. Há riscos de queimaduras e incêndios.

Potência extra-alta

Para cozinhar rapidamente, pode-se programar um nível de cozimento extra-alto nas zonas selecionadas. Assim, pode-se aquecer rapidamente grandes quantidades de alimento. Após a ativação, a potência adicional estará ativa apenas durante 5 minutos, e após este tempo passará automaticamente ao nível de cozimento "9". Quando a função está ativada, o mostrador da respectiva zona indica a letra "P".

Iniciando/ Pausando a potência extra-alta:

Ação

Seleção de zona
Iniciar a função
Pausar a função

Painel de controle

Pressionar tecla [0] da zona
Pressionar tecla [Ⓢ]
Deslizar no "SLIDER"
Ou pressionar [Ⓢ]

Visor

[0] e luz de controle acesa
[P] durante 5 minutos
[P] para [0]
[9]

Gerenciamento de energia:

A placa é equipada com duas funções de potência extra-alta. Quando a função é ativada, e não exceda a potência máxima, o sistema eletrônico ordena automaticamente a redução do nível de potência de uma outra zona de aquecimento. O visor fica intermitente em [9] durante alguns segundos, e em seguida, mostra o máximo de potência permitida.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Operação do temporizador

O temporizador é capaz de ser utilizado em simultâneo com todas as 3 zonas de aquecimento com diferentes configurações de tempo (de 0 a 99 minutos) para cada zona.

Configurando e modificando o tempo de cozimento:

Exemplo de 16 minutos em potência 7:

Ação	Painel de controle	Visor
Selecionar a zona	pressionar [0]	[0] e luz de controle acesa
Selecionar o nível de potência	deslizar no "SLIDER" para [7]	[7]
Selecionar « Tempo »	pressionar [CL]	[00]
Estabelecer unidades	deslizar no "SLIDER" para [6]	[0 fixo] [6 piscando]
Validar Unidades	pressionar [06]	[0 piscando] [6 fixo]
Estabelecer dezenas	deslizar no "SLIDER" para [1]	[1 piscando] [6 fixo]
Validar dezenas	pressionar [16]	[16]

O tempo é confirmado e o cozimento começa.

Ao transcorrer o tempo determinado, a zona é desligada e o alarme começa a tocar. O painel mostra [00] piscando. Para parar o pisca do painel e o alarme, aperte o botão [00] piscante do painel.

O temporizador também pode ser utilizado sem acionar nenhuma zona de cozimento, apenas para programar o alarme sonoro.

Modificar o temporizador de uma zona:

Exemplo de zerar uma zona que estava programada em 13 minutos em potência 7:

Ação	Painel de controle	Visor
Selecionar a zona	pressionar [0]	[0] e luz de controle acesa
Selecionar « tempo »	pressionar a tecla [13]	[13]
Desativar as unidades	deslizar no "SLIDER" para [0]	[1 fixo] [0 piscando]
Validando as unidades	pressionar [10]	[1 piscando] [0 fixo]
Desativar as dezenas	deslizar no "SLIDER" para [0]	[0 piscando] [0 fixo]
Validar as dezenas	pressionar [00]	[00]

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Cozimento automático

Todas as zonas de aquecimento são equipadas com um dispositivo de cozimento automático. A zona de cozimento inicia em potência máxima durante um certo tempo, então reduz automaticamente a potência selecionada.

Iniciando:

Ação

Selecionar zona
Ajuste de potência
Cozimento automático
Seleção de nível de potência
(exemplo " 7 ")

Painel de controle

pressionar [0]
deslizar no "SLIDER" para [9]
pressionar no "SLIDER" [9]
deslizar no "SLIDER" to [7]

Visor

[0] e luz de controle acesa
passa de [0] para [9]
[9] esta piscando com [A]
[9] passa para [8] [7]
[7] esta piscando com [A]

Desligando o cozimento automático:

Ação

Selecionar zona
Selecionar nível de potência

Painel de controle

pressionar [7] na zona
deslizar no "SLIDER"

Visor

[7] piscando com [A]
[1] para [9]

Parar

Esta função pausa a atividade de cozimento de todas as zonas e permite reiniciar com as mesmas configurações.

Action

Parar
Continuar

Control panel

pressionar [⏸] durante 2s
pressionar [⏸] durante 2s
pressionar outra tecla ou
deslizar no "SLIDER"

Display

exibe [II] no visor da zona.
luz de controle de pausa está piscando
luz de controle de pausa desliga

Função 'Memória'

Após desligar a placa [⏻], é possível lembrar a última configuração.

- potência de todas as zonas
- minutos e segundos programados nas zonas de indução.
- função aquecer.

Procedimento:

pressiona a tecla [⏻] para desligar
pressiona a tecla [⏸] antes de 6 segundos

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Função Ponte

Esta função permite usar duas zonas de aquecimento ao mesmo tempo com definições iguais. A função 'Potência extra-alta' não é permitida.

Ação

Ative a placa
Ative a ponte

Painel de controle

pressionar [①]
pressionar duas zonas de indução

Visor

[0] ou [H] nos 4 visores
[0] aparece na zona de frente
[Π] na zona posterior
[1 a 9] ou [U]

Aumentar ponte

deslizar no "SLIDER "
[1 a 9] no visor "manter aquecido"

[0] ou [H] nas 2 zonas

Parar a ponte

pressionar na ligação das 2 zonas

Função Manter Quente

Essa função permite alcançar e manter automaticamente uma temperatura de 65°C. Isso irá evitar que transborde líquidos e queime o fundo da panela.

Ação

Selecionar zona
iniciar
Parar

Painel de controle

Pressionar [0] no visor
pressionar a tecla "Manter quente"
Pressionar no visor "Manter quente"
deslizar no "SLIDER"

Visor

[0] a [9] ou [H]
[U]
[U]
[0] a [9] ou [H]

Esta função pode ser iniciada em todas as zonas de aquecimento individualmente.

Quando retirada a panela da zona de aquecimento, a mesma fica ativa por 10 minutos.

A duração máxima da função é de 2 horas.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Bloqueio do painel de controle

Bloquear

Ação

Iniciar

Bloquear placa

Painel de controle

pressionar a tecla []

pressionar simultaneamente [] e [0]
da zona frontal direita

pressionar [0] novamente

Visor

[0] ou [H] no visor
nenhuma modificação

[L] no visor

Desbloquear

Ação

Iniciar

No 5 segundos após o início :

Desbloquear a placa

Painel de controle

pressionar a tecla []

pressionar simultaneamente [] e
[L] da zona frontal direita

pressionar a tecla [] novamente

Visor

[L] no visor

[0] ou [H] no visor

nenhuma luz no visor

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Configuração de limite de potência

Antes de iniciar o procedimento:

Desligue o produto da rede elétrica.

Reconecte a placa na rede elétrica.

É necessário começar o procedimento dentro 2 minutos após a ligação da placa da rede elétrica.

Não pressionar a tecla [ⓘ].

Modificação do limite de potência:

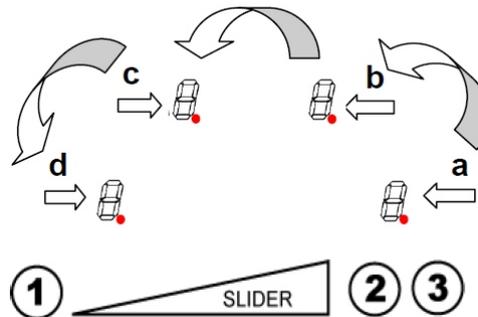
1) Pressionar a **tecla n°2** e manter.

2) O símbolo [●] vai aparecer em cada visor

3) Com a outra mão, pressione sucessivamente e rapidamente (menos que 2s) em cada [●] visor. Comece pelo lado direito frontal e gire no sentido anti-horário. Como descrito na imagem (a -> b -> c -> d)).

Um "beep" significa que ocorreu um erro.

(Se isso ocorrer, começar do item 1 de



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4) Retire os dedos das teclas. No visor um "C" e um "0" aparecem piscando alternadamente. Enquanto isso, um constante "0" é exibido na zona frontal esquerda.

5) Selecione a tecla traseira esquerda, em seguida, altere "C0" e "C1" por meio da posição do seu dedo para o fim do "SLIDER»

6) Selecione a tecla frontal esquerda.

7) Programar a configuração desejada por meio do "SLIDER", o início é para diminuir e o final para aumentar :

- config 0: 7,1kW
- config 1: 2,9kW
- config 2: 3,7kW
- config 3: 6,0kW

8) Selecione a **tecla n°1** durante 2s para validar a configuração.

Ao ser ligado à rede elétrica, a potência total do aparelho é limitada a 2900 W.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O cooktop vitrocerâmico só deve ser limpo quando completamente resfriado, de preferência após cada utilização, caso contrário, até mesmo a menor das manchas residuais após o cozimento pode queimar na superfície do cooktop, durante as próximas utilizações.
- Para a manutenção regular do cooktop vitrocerâmico, use agentes de limpeza especiais produzidos de tal maneira a criar película protetora sobre a superfície.
- Antes de cada uso, limpe a poeira e outras partículas do cooktop, elas podem arranhar a superfície (Fig. 4).
- Cuidado: o uso de lâ de aço, esponjas abrasivas, detergentes abrasivos pode arranhar a superfície do cooktop. A superfície também pode ser danificada pelo uso de sprays agressivos e de produtos químicos líquidos inadequados (Fig. 11).
- Marcas padrão podem ser apagadas com o uso de agentes de limpeza agressivos ou ásperos e fundos de utensílios danificados (Fig. 12).
- Manchas menores são removidas com pano macio e úmido e depois a superfície deve ser limpa e seca (Fig. 5).
- Manchas de água são removidas com solução suave de vinagre. Nunca utilize sprays agressivos ou removedores de calcário (Fig. 13).



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manchas maiores são removidas com limpadores especiais para vitrocerâmica. Siga rigorosamente as instruções do fabricante.

- Seja cuidadoso para remover qualquer vestígio de agente de limpeza da superfície do cooktop, caso contrário, serão aquecidos durante o próximo uso e podem danificar a placa (Fig. 12).
- As manchas mais difíceis e queimadas são removidas com raspador de cerâmica especial para vidro. Seja cuidadoso, e não toque na superfície do cooktop com a alça de raspador (Fig. 14).
- Lidar com o raspador com o máximo cuidado para evitar lesões! **(O raspador não acompanha o produto).**
- Açúcar e alimentos que contêm açúcar podem danificar permanentemente a superfície do cooktop vitrocerâmico, por isso os restos de açúcar e alimentos que contêm açúcar devem ser raspados da superfície do cooktop de imediato, quando as placas ainda estiverem mornas.
- O descolorido do cooktop vitrocerâmico não tem qualquer efeito sobre o seu funcionamento e estabilidade. Na maioria dos casos, ele aparece como consequência da queima de restos de comida, ou como resultado de painéis arrastadas pela superfície. Normalmente não é possível recuperar o aspecto original da superfície e qualquer serviço desta natureza não é coberto pela garantia.

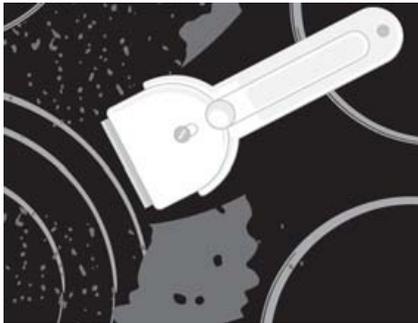


Fig. 14

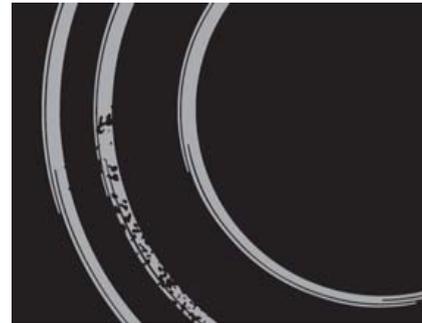


Fig. 15

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	FLEX FHCR 604 2I PWL	FLEX FHCR 774 2I PWL
Potência total	7100 W	7100 W
Zona Frontal Esquerda	200x190 mm	205x210 mm
Detecção mínima	90 mm	90 mm
Potência nominal	1400 W	1400 W
Potência turbo	1750 W	1750 W
Zona Posterior Esquerda		205x210 mm
Detecção mínima	200x190 mm	90 mm
Potência nominal	90 mm	1250 W
Potência turbo	1250 W	
Zona Posterior Direita	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Detecção mínima	100 mm	100 mm
Potência nominal	2300 W	2300 W
Potência turbo	2850 W	2850 W
Zona Frontal Direita	Ø 145 mm	Ø 145 mm
Detecção mínima	90 mm	90 mm
Potência nominal	1250 W	1250 W
Potência turbo		

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

O cooktop de Indução sai da fábrica pronto para ser instalado em uma rede elétrica 220V~ (1 Fase Neutro). Para instalar em uma rede elétrica 220 V~ (2 Fases e Neutro), deve-se ligar os terminais conforme o seguinte diagrama (Fig. 16).

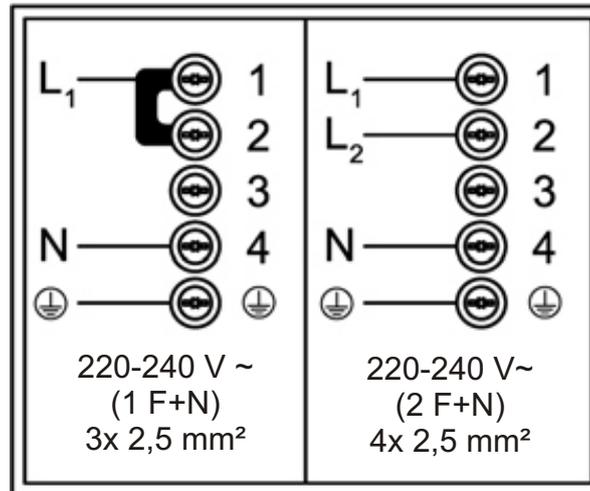


Fig. 16

A placa ou a zona de aquecimento não liga:

A placa está mal conectada a rede elétrica.

Proteção do fusível.

A função bloqueio está ativada.

As teclas estão coberta de graxa ou água.

Um objeto está sobre uma tecla.

O painel de controle exibe [U]:

Há um pano sobre um zona de aquecimento.

A panela não é compatível a indução.

O diâmetro do fundo da panela é muito pequeno.

O painel de controle exibe [E]:

Contate o centro de assistência técnica autorizado.

Uma ou todas zonas de aquecimento não ligam:

O sistema de segurança acionou.

Você esqueceu a zona ligada por muito tempo.

Uma ou mais teclas estão cobertas.

A panela esta vazia e o fundo esta superaquecida.

A placa também tem uma redução automática do nível de potência e trava automática de superaquecimento.

O painel de controle exibe [Er03]:

Um objeto ou liquido esta nas teclas de controle. O símbolo desaparece logo que as teclas são liberadas ou limpas.

O painel de controle exibe [E2] ou [E H]:

A placa está superaquecida, deixe esfriar e volte a ligar.

O painel de controle exibe [E3]:

A panela não é adaptada.

O painel de controle exibe [E6]:

Rede com defeito. Controlar a frequência e voltagem da rede elétrica.

O painel de controle exibe [E8]:

A entrada de ar esta obstruída.

O painel de controle exibe [E C]:

Erro de configuração. Configurar a mesa de volta, como no capítulo 'Quando o símbolo [E4] aparece'.

CÓDIGOS DE ERRO

Quando o símbolo [E 4] aparece :

A placa deve ser reconfigurada. Favor, implementar as seguintes etapas:

I) Importante : antes de iniciar, certifique-se que não há nenhum recipiente em cima do fogão.

II) Desconecte o produto da rede removendo o fusível desligando o disjuntor.

III) Reconecte o fogão a rede elétrica.

IV) Procedimento :

- Coloque um recipiente com fundo ferro magnético e um diâmetro mínimo de 16 cm.
- Inicie o procedimento entre 2 minutos depois de reconectar a placa a rede.
- Não tocar na tecla [1]

V) Primeiro passo : cancelar a configuração existente.

1) Pressionar a tecla nº2 e manter.

2) O símbolo [-] vai aparecer em cada visor.

3) Com sua outra mão, pressione sucessivamente e rapidamente (menos que 2s) em cada [-] visor. Comece pelo lado frontal direito e gire no sentido anti-horário, como descrito na imagem. (do 'a' para 'd').

Um duplo "beep" significa que um erro ocorreu. Então, comece de novo a partir do item 1).

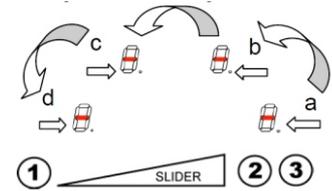
4) Remova os dedos das teclas. No visor esquerdo posterior exibe um "C" e um "0" aparece piscando alternadamente.

Enquanto isso um constante "0" esta aparente no visor esquerdo frontal.

5) Remova seus dedos das teclas de controle, Então aperte de novo na tecla '1' durante alguns segundos, até aparecer piscando o símbolo [E].

6) Espere até o símbolo [E] parar de piscar.

7) Após alguns segundos, [E] muda automaticamente para [C]. O configuração existente está cancelada.



VI) Segundo passo : nova configuração

1) Pegue um recipiente ferro magnético com um diâmetro mínimo de 16 cm.

2) Selecione uma zona de aquecimento onde o visor exibe [C].

3) Coloque o recipiente na zona a ser configurada.

4) Espere até que o [C] exibido torne-se um [-]. A zona selecionada esta agora configurada.

5) Siga o mesmo procedimento para cada zona de aquecimento com um [C] no visor.

6) Todas as zonas de aquecimento são configuradas uma vez que todos monitores estão desligados.

Por favor use o mesmo recipiente para todo procedimento.

Nunca coloque vários recipientes juntos nas zonas durante o processo de configuração.

Se [E 4] continuar exibindo, ligue para o atendimento ao cliente.

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Se o produto não estiver funcionando corretamente verifique:

- Se o cabo de alimentação está conectado adequadamente.
- Se há falta de energia elétrica na residência;
- Se o disjuntor está ativado;
- Se a tensão do produto é a mesma da residência;
- Se o material da panela é adequado para o fogão a indução;
- Se o nível de potência está adequado ao tipo de alimento;

O produto para de funcionar:

- Verificar se a temperatura ambiente está muito alta.
- O tempo de cozimento chegou ao final pelo Timer ter sido programado.

As teclas de comando não funcionam:

- Produto está bloqueado, pressionar a tecla de bloqueio.

Por outros motivos, entregar o produto no serviço autorizado mais próximo. Os alimentos não esquentam suficientemente:

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA



Contate unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- Instalação (consulte a seção de instalação);
No caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

Contate centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- Substituição ou danos no cabo de alimentação;
- Mau funcionamento de aparelho, solicite a utilização de peças de reposição originais, através da rede de ATAF's;
- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Nunca remova o fio de aterramento.
- O fio de aterramento deve ser conectado ao uma rede efetivamente aterrada.
- Não use adaptadores ou extensões.
- Não seguir estas instruções podem causar risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

GARANTIA

A Franke assegura ao proprietário deste produto a garantia de 12 meses a partir da data de aquisição que consta na nota fiscal de compra. Compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo ATAF, como sendo de fabricação.

A Franke garante a substituição de peças defeituosas, desde que se constate a falha em condições normais de uso. A mão-de-obra e substituição de peças com defeito de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do prazo de garantia.

A Garantia não cobre:

- 1- Produto instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;
- 2- Produtos ou peças danificadas pelo transporte e manuseio, riscos, amassamentos e outros;
- 3- Não funcionamento decorrente de falta de energia elétrica ou falta de gás no local onde for instalado;
- 4- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- 5- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos;
- 6- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas e botões de comando;
- 7- Instalação do produto;

A garantia fica automaticamente invalidada:

- Se o uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Se este produto sofrer qualquer dano provocado por acidentes, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc.);
- Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas;
- No caso de apresentar sinais de violação, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas;
- Se o certificado de garantia, etiqueta do produto ou nota fiscal de compra apresentar rasuras ou modificações, ou ainda pela falta da Nota Fiscal de compra.

A Franke reserva-se no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas do produto, sem aviso prévio.

A Franke oferece aos seus consumidores a CAF - Central de Atendimento Franke, se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre o produto adquirido.

Ligue gratuitamente para CAF - 0800 47 7300.

Make it
Wonderful

Franke Sistemas de Cozinha do Brasil

Matriz e Showroom

Rua / Calle Hellmuth Miers, 800 - BR 101 - km 31

Distrito Industrial - 89219-512

Fone / Teléfono +55 47 3431 0500

Joinville – SC – Brasil

0800 47 7300 – www.franke.com.br

Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

